



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2 ГОРОДА БУЙНАКСК»  
(МБОУ СОШ №2)

От «01» 09 2020г

№ 100/2

## Приказ

### «О назначении ответственных за проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

С целью обеспечения контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, а также выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

#### ПРИКАЗЫВАЮ:

1 С момента подписания настоящего приказа ввести в действие Положение об организации питания в МБОУ СОШ №2 и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий (приложение № 1).

2 Председателю бракеражной комиссии Гасановой М.М., завхозу Сайпутдинову М.С., мед. работнику Омашевой К.А.

2.1 изучить Положение, приказ, по проведению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий;

2.2 внести изменения и дополнения в действующую программу организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий с учетом специфики работы согласно приложению № 1;

2.3 обеспечить выполнение программы организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

3 Делопроизводителю Абакаровой Н.А. довести настоящий приказ в трехдневный срок до руководителей вышеуказанных структурных подразделений.

4. Назначить ответственным за проведение производственного контроля председателя бракеражной комиссии Гасанову М.М.

5. Назначить ответственным за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий медицинского работника Омашеву К.А.

Директор МБОУ СОШ №2



Сулейманова М.Н.



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №2 города Буйнакск»

От «06» 09 2020г

№ 100/1

**Приказ**

**«О создании бракеражной комиссии на 2020-2021 учебный год»**

В целях осуществления контроля организации питания учащихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоках МБОУ СОШ №2

**Приказываю:**

I. Создать бракеражную комиссию в составе:

**Председатель комиссии:**

1. Гасанова М.М – зам директора по УВР начальных классов МБОУ СОШ №2 - осуществляет контроль работы бракеражной комиссии, за ведением документации пищеблока, следит за соответствием ежедневного меню примерному.

**Члены комиссии:**

1. Мамаева Д.И. – повар МБОУ СОШ №2 - ведет документацию пищеблока, осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качество приготовляемой пищи; осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит оценку блюд, следит за наличием суточной пробы, наличием контрольного блюда.
2. Сайпутдинов М.С. – зам директора по АХЧ МБОУ СОШ №2 - контролирует организацию работы на пищеблоке, целостность посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, инвентаре и полотенцах;
3. Омашева К.А. - медицинский работник МБОУ СОШ №2 - ежедневно присутствует при закладке продуктов в блюда, ведет контроль за отчетностью, заполняет журнал «Здоровья»
4. Ключева Елена Лукьяновна – председатель родительского комитета школы осуществляет контроль за соблюдением качественного рационального питания учащихся.

II. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ №2



Сулейманова М.Н.



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2 ГОРОДА БУЙНАКСК»  
(МБОУ СОШ №2)

«01» 09 2020 г

№ 100

Приказ

«О создании комиссии общественного контроля организации питания»

Руководствуясь статьей 37 Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 года N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г N 45 , в целях улучшения организации питания, а также обеспечения контроля за качеством питания обучающихся ,

Приказываю:

1. Утвердить состав комиссии общественного контроля организации питания по проверке качества питания в МБОУ СОШ №2 в составе:
  - директор школы Сулейманова М.Н. - председатель комиссии;
  - заместитель директора по УВР Гасанова М.М. – заместитель председателя комиссииЧлены комиссии:
  - завхоз – Сайпутдинов М.С.
  - социальный педагог – Алимагомеева Д.Г.
  - председатель профсоюзного комитета – Алиева Р.К.
  - председатель Родительского комитета – Ключева Е.
  - представители родительской общественности – Гаджимагомедова Д, Махмудова М., Вагабова К.
2. Утвердить Положение о комиссии общественного контроля организации питания
3. Утвердить план проведения проверок общественной комиссией по организации контроля за питанием на 2020-2021 учебный год
4. Контрольной комиссии проводить контроль по проверке качества питания в школьной столовой в соответствии с планом работы общественной комиссии по организации контроля за питанием в МБОУ СОШ №2

Директор МБОУ СОШ №2



Сулейманова М.Н.

**План работы комиссии общественного контроля  
 за организацией и качеством питания МБОУ СОШ №2**

| № п/п | Мероприятия   | Сроки  | Ответственный   |
|-------|---|--|---|
| 1     | Рассмотрение и утверждение списков социально незащищенных детей       | Сентябрь, далее по мере поступления документов | Психолог, директор, классные руководители   |
| 2     | Проверка двухнедельного меню  | Сентябрь                                       | Сестра медицинская, председатель комиссии, отв. за питание                                    |
| 3     | Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции | Ежемесячно                                     | Отв. за питание, сестра медицинская   |
| 4     | Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню     | Ежемесячно                                     | Отв. за питание, сестра медицинская, председатель комиссии                                    |
| 5     | Целевое использование финансовых средств на питание учащихся          | Сентябрь, январь                               | Отв. за питание, председатель совета школы, председатель общешкольного родительского комитета |
| 6     | Организация просветительской работы                                   | Октябрь, апрель                                | Сестра медицинская, кл. рук. зам. дир. по УВР, зам. дир. по ВР,                               |
| 7     | Анкетирование учащихся и их родителей по питанию                      | Октябрь  | Психолог  |
| 8     | Контроль за качеством питания   | Ежемесячно                                     | Повар, отв. за питание, сестра медицинская  |

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

Заседания оформляются протоколом 1 раз в месяц и доводятся до сведения администрации.

Комиссия осуществляет контроль:

- за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание школьников;
- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукцией;
- за соответствием рационального питания согласно утвержденному меню;
- за качеством готовой продукции;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;

Комиссия проводит проверки и привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю. На их основе издаются приказы.



Утверждаю  
Директор МБОУ СОШ №2  
Сулейманова М.Н.  
«30» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.



## **Положение о комиссии по общественному контролю за организацией и качеством питания учащихся МБОУ СОШ №2**

### **1. Общие положения.**

1.1. Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;

1.2. Комиссия по контролю за организацией питания учащихся осуществляет свою деятельность в соответствии законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

1.3. Комиссия по контролю за организацией питания учащихся учреждения является постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.4. В состав комиссии по контролю за организацией питания учащихся входят представители администрации, члены Родительского комитета школы, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания учащихся.

1.5. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания учащихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

### **2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания учащихся.**

2.1. Задачами комиссии по контролю за организацией питания учащихся являются:

- контроль за работой школьной столовой;
- проверка качества и количества приготовленной для учащихся пищи согласно меню;
- содействие созданию оптимальных условий и форм организации школьного питания.

### **3. Функции комиссии по контролю за организацией питания учащихся.**

3.1. Комиссия по контролю за организацией питания учащихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

- общественной экспертизы питания учащихся.
- контроль за качеством и количеством, приготовленной согласно меню пище.

- изучает мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- участвует в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

#### **4. Права и ответственность комиссии по контролю за организацией питания учащихся.**

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
- 4.2. получать от повара, медицинского работника школы информацию по организации питания, качества приготовляемых блюд и соблюдения санитарно – гигиенических норм;
- 4.3. заслушивать на своих заседаниях заведующую производством, медицинского работника школы, по выполнению ими обязанностей по обеспечению качественного питания обучающихся;
- 4.4. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
- 4.5. изменить график проверки, если причина объективна;
- 4.6. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.
- 4.7. состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

#### **5. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией питания учащихся.**

- 5.1. комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа;
- 5.2. комиссия выбирает председателя;
- 5.3. комиссия составляет план – график контроля по организации качества питания школьников. Деятельность осуществляется в соответствии с планом и графиком работы комиссии;
- 5.4. о результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты;
- 5.5. один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора школы и один раз в полугодие Совет школы;
- 5.6. по итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для публичного отчёта школы;
- 5.7. заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов;
- 5.8. решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом.

#### **6. Ответственность членов Комиссии**

- 6.1. члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;
- 6.2. комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

#### **7. Документация комиссии по контролю за организацией питания учащихся.**

- 7.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.
- 7.2. Тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у директора школы.



Утверждаю

*[Handwritten signature]*

# МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ

## На выдачу продуктов питания

На « 11 » января \_\_\_\_\_ 20 21 г

по ОКУД

Форма №298

Дата

|         |
|---------|
| КОДЫ    |
| 0504201 |
|         |
|         |
|         |

Централизованная бухгалтерия \_\_\_\_\_

Раздел \_\_\_\_\_

Учреждение МБ ПООУ СОУ №1 г. Ж по ОКПО \_\_\_\_\_

Отделение \_\_\_\_\_

Мат ответственное лицо \_\_\_\_\_

Количество довольствующихся 650 чл-цев

Контрольная сумма \_\_\_\_\_

# Завтрак

# Обед

Меню

Крупа гречнев.  
суп  
Тауда  
сосиски

Количество прод

чай  
сахар  
хлеб

Гречневая каша 38  
Суп, Тауда  
сосиски 18  
Чай сладкий 48  
мандарин 2  
Хлеб пшени 24  
Хлеб пшени 40

Итого на 1 человека в день:

38 18 48 2 24 40

Итого к выдаче на общее количество довольствующихся:

24,500 11,500 31,200 1,800 15,600 38 шт

Цена:

На сумму:

Выдал (кладовщик)

*ММ*





Утверждаю  
*[Подпись]*  
Руководитель учреждения



# МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ

## На выдачу продуктов питания

На « 12 » января 2021 г.

по ОКУД

Форма №298

Дата

|         |
|---------|
| КОДЫ    |
| 0504201 |
|         |
|         |
|         |

Централизованная бухгалтерия \_\_\_\_\_

Раздел \_\_\_\_\_

Учреждение МБОУ СОШ № 2 по ОКПО \_\_\_\_\_

Отделение \_\_\_\_\_

Мат ответственное лицо \_\_\_\_\_

Количество довольствующихся 640 уч-ся

Контрольная сумма \_\_\_\_\_





Руководитель учреждения

*[Handwritten signature]*

Утверждаю

Инициалы

расшифровка подписи

## МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ

### На выдачу продуктов питания

На « 13 » января 20 21 г

по ОКУД

Форма №298

Дата

|         |
|---------|
| КОДЫ    |
| 0504201 |
|         |
|         |
|         |

Централизованная бухгалтерия \_\_\_\_\_

Раздел \_\_\_\_\_

Учреждение МБОУ СОШ № 13 по ОКПО \_\_\_\_\_

Отделение \_\_\_\_\_

Мат ответственное лицо \_\_\_\_\_

Количество довольствующихся 636 уч-ся

Контрольная сумма \_\_\_\_\_







## ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии в школе

### I. Общее положение

- 1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиН -2.4.1.2660-10, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

### II. Основные задачи

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.5. Организация полноценного питания.

### III. Содержание и формы работы

- 3.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- 3.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
- 3.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.5. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.
- 3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинским работником.
- 3.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.



оре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

### **3. Органолептическая оценка вторых блюд.**

3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.

3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

3.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

3.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре – блюдо снимается с реализации.

3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

3.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

3.8. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю. (ОСНОВАНИЕ: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С – 112 от 20.02.02 г. Приложение к письму Министерства торговли РСФСР от 21 августа 1963 г. № 0848).

#### IV. Управление и структура

- 4.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.
- 4.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение).

#### V. Документация бракеражной комиссии

- 5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».
- 5.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.
- 5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения.
- 5.4. Хранится бракеражный журнал у заведующего пищеблоком.

#### Приложение

##### 1. Методика органолептической оценки пищи

- 1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
- 1.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
- 1.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

##### 2. Органолептическая оценка первых блюд.

- 2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.
- 2.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).
- 2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.
- 2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-