

РАССМОТРЕНО на педагогическом  
совете от « 09 » *декабря* 2024 г. № 3

СОГЛАСОВАНО:  
Председатель управляемого совета  
школы \_\_\_\_\_ М.Ю.Гончаренко  
протокол № 3

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МБОУ «Дорогожанская  
СОШ» Трайворонского района  
В.И. Игнатенко  
Приказ по школе *14.10.24* № *260*



## **Положение о бракеражной комиссии МБОУ «Дорогожанская СОШ»**

### ***1. Общие положения***

- 1.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.
- 1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
- 1.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.
- 1.4. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены методикой проведения данного анализа.

### ***2. Методика органолептической оценки пищи***

- 2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном 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.
- 2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 2.4. 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.

### ***3. Органолептическая оценка первых блюд***

- 3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 3.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, 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.

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

#### **4. Органолептическая оценка вторых блюд**

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

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

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

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

4.5. 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 несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные 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 имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

4.7. 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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной,

не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

### ***5. Критерии оценки качества блюд***

- 5.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
- 5.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
- 5.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.
- 5.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

РАССМОТРЕНО на педагогическом  
совете от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. № \_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МБОУ «Дорогощанская СОШ»  
Грайворонского района  
\_\_\_\_\_ В.И. Игнатенко  
Приказ по школе \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО  
БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ  
«ДОРОГОЩАНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»  
ГРАЙВОРОНСКОГО РАЙОНА БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**

Положение об организации питания учащихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Дорогощанская средняя общеобразовательная школа» (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным Законом об образовании, Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами САНПИН 2.4.2.1178-02

## **1. Организация питания школьников**

**1.1.** Питание учащихся осуществляется в соответствии с Методическими рекомендациями от 24.08.2007 № 0100/8604-07-34 "Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов питания детей 7 - 11 и 11 - 18 лет", от 24.08.2007 № 0100/8605-07-34 "Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7 - 11 лет и 11 - 18 лет в государственных образовательных учреждениях", от 24.08.2007 № 0100/8606-07-34 "Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах", нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения от 29.05.1991 № 5786-91, СанПиН 2.4.1201-03, СП 2.4.990-00, утвержденными постановлением Правительства Российской Федерации от 20.06.1992 № 409, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников.

**1.2.** Школа самостоятельно организует питание учащихся на базе школьной столовой

**1.3.** Питание учащихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса утверждаемых в установленном порядке.

**1.4.** Горячее питание осуществляется в соответствии с примерными двухнедельными рационами питания, разрабатываемыми с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, дифференцированными по возрасту, с учетом сезонности (летне-осеннее,

зимневесеннее), длительности пребывания в школе, разнообразия и сочетания пищевых продуктов, трудоемкости приготовления блюд.

#### Примерные

двухнедельные рационы питания, разрабатываются школой самостоятельно и утверждаются директором школы.

**1.5.** На основе примерных двухнедельных рационов питания с учетом товарного обеспечения, местных и иных особенностей составляются дневные рационы питания, которые утверждаются директором школы.

**1.6.** Составление рационов питания осуществляется в соответствии с рекомендуемыми Министерством здравоохранения нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп детского населения, а также нормативными и технологическими документами.

**1.7.** Рационы питания учащихся в общеобразовательных учебных заведениях включают: завтрак - горячее молочное блюдо, напиток; обед - суп, горячее блюдо, сладкое блюдо.

**1.8.** Часы приема пищи устанавливаются Уставом школы в соответствии с распорядком дня учебы учащихся в школе рекомендуемыми Министерством здравоохранения интервалами между их приемами. В режиме учебного дня на обед и отдых предусматривается две перемены по 15 минут.

Отпуск учащимся питания в столовых общеобразовательных учебных заведений осуществляется по классам (группам) в соответствии с графиком приема пищи, утверждаемым директором школы.

## **2. Порядок предоставления питания учащимся.**

**2.1.** В общеобразовательных учебных заведениях учащимся предоставляется горячее питание в учебные дни. К учебным дням относятся дни, в которые проводятся уроки по утвержденным учебным планам.

**2.2.** Учащиеся обеспечиваются горячим питанием за счет средств родителей или законных представителей

**2.3.** Зачисление на бесплатное питание детей, находящихся в трудной жизненной ситуации, администрации школ совместно с родительскими комитетами производят на основании заявлений родителей (законных представителей) и (или) акта обследования социально-бытовых условий остро нуждающихся из малообеспеченных семей с последующим включением в списки нуждающихся в бесплатном питании. Списки детей корректируются ежемесячно.

**2.4.** Список школьников, обеспечиваемых бесплатным питанием, рассматривается на управляющем совете, утверждается приказом директора школы.

## **3. Организация поставок продуктов питания в школьную столовую.**

**3.1.** Поставки пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее - продукты питания) в школьную столовую осуществляются поставщиками, определяемыми конкурсом на основе котировочных заявок.

**3.2.** Закупка продуктов питания для школьной столовых осуществляется в соответствии с примерными двухнедельными рационами питания с учетом сроков их хранения (годности) и наличия необходимых условий хранения.

**3.3.** При организации питания учащихся может использоваться сельскохозяйственная продукция, заготовленная и выращенная на пришкольном учебно-опытном участке, при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность,

#### **4. Контроль за организацией питания**

**4.1.** Контроль за организацией питания учащихся, работой школьной столовой общеобразовательных учебных заведений и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями государственного санитарного надзора, государственными органами управления образованием, торговлей и иными государственными органами в рамках своей компетенции в соответствии с законодательством.

**4.2.** Качество готовой пищи ежедневно проверяет бракеражная комиссия, утверждаемая приказом директора школы.

В состав бракеражной комиссии входят: повар школьной столовой, представитель администрации школы, медицинский работник территориальной организации здравоохранения, закрепленной за общеобразовательным учебным заведением (далее - медицинский работник), дежурный учитель. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.

**4.3.** Медицинский работник осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм в столовой общеобразовательного учебного заведения, проводит витаминизацию блюд, контролирует своевременное прохождение работниками столовой медицинских осмотров и другое.

**4.4.** Ответственность за организацию питания учащихся, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение санитарно-гигиенических требований возлагается на директора школы, завхоза.

#### **5. Режим работы школьной столовой и питания учащихся.**

**5.1.** Повар школьной столовой организует:

Горячие завтраки для учащихся для учащихся 1-6 классов в 9-15 часов, для учащихся 7-11 классов в 10-10 часов.

Горячие обеды

12-00-12-15 –обед для учащихся 1-6 классов

13-00-13-15 –обед для учащихся 7-11 классов

14-10-14-20- полдник.

Распределяет дополнительное питания по мере поступления средств

**5.2.Классные руководители:**

- принимают заявления от родителей или лиц, их заменяющих, на предоставление бесплатного питания;
- ведут учет питания детей в классе по категориям;
- по итогам недели определяют количество учащихся, не получивших горячее питание, и подают заявку повару школьной столовой на предоставление питания за счет не использованных средств;
- ведут учет за расходом денежных средств учащихся на питание;
- находятся в столовой во время приема пищи учащимися;

**5.3.** Заместитель директора по УВР ведет учет фактического количества учащихся из малообеспеченных и многодетных семей, получивших питание за счет средств родителей и субвенций в целом по школе.

**Положение о порядке организации питания обучающихся**

**1. Общие положения**

- 1.1. Положение о порядке организации питания учащихся в районе регулирует отношения между управлением образования

администрацией школы и родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам питания.

## ***2. Организация питания обучающихся.***

- 2.1. Организация питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях района осуществляется пищеблоками образовательных учреждений.
- 2.2. Администрация учреждения выделяет специальное помещение для организации питания обучающихся и воспитанников в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.
- 2.3. Управление образования осуществляет контроль через внутренний и общественный контроль над качеством организации питания обучающихся.
- 2.4. Обучающиеся питаются согласно графику, составленному на текущий год. Контроль над посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков (обедов); над учетом количества отпущенных бесплатных обедов, полдников возлагается на лиц, определенных приказом образовательного учреждения.
- 2.5. Администрация учреждения несет ответственность за отпуск питания согласно списку и журналу посещаемости.
- 2.6. Администрация образовательного учреждения организует в пищеблоке дежурство учителей и обучающихся
- 2.7. Оценка пищи на качество осуществляется ежедневно бракеражной комиссией по полным органолептическим показателям до приема пищи детьми и отмечается в журнале бракеража готовой продукции.

## ***3. Порядок предоставления права на бесплатное питание.***

- 3.1. В целях социальной поддержки населения и укрепления здоровья, учащиеся 1-11 классов из льготной категории (дети из многодетной семьи) обеспечиваются бесплатным горячим питанием после предоставления заявления и документа, подтверждающего статус семьи.
- 3.2. Право на получение бесплатного питания возникает у обучающегося со дня подачи заявления со всеми необходимыми документами.
- 3.3. На основании представленных документов и заявления родителей директор издает приказ о предоставлении льготного горячего питания.



#### 4. Обязанности ответственного за питание.

- 4.1. Ответственный за организацию питания назначается приказом руководителя образовательного учреждения на текущий учебный год.
- 4.2. Ответственный за организацию горячего питания обязан:
  - > ежедневно производить учет питающихся, получающих бесплатное и платное питание;
  - > осуществлять контроль за соответствием рациона питания школьников утвержденному меню;
  - > осуществлять контроль за соблюдением требований СанПиН;
  - > своевременно сдавать отчеты по организации питания в управление образования администрации района.