

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №8  
с углубленным изучением английского языка»  
(МБОУ СОШ №8)

П Р И К А З

25.08.2023

№ 187

г. Мончегорск

***Об организации школьного питания***

В соответствии с законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 2 июля 2021 года, во исполнение Постановления администрации города Мончегорска от 26.08.2022 № 1222 «Об утверждении Порядка предоставления питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций города Мончегорска», приказа Управления образования администрации города Мончегорска от 26.11.2014 № 787 «Об организации мониторинга по охвату организованным горячим питанием в государственных и муниципальных образовательных учреждениях», приказа Министерства образования и науки Мурманской области от 30.11.2020 №1555 «Об утверждении Единого регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов» (в редакции приказа от 14.12.2020 №1622), в целях эффективной организации питания и приёма молочной продукции учащимися муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №8 с углубленным изучением английского языка» в школьной столовой в течение 2023 – 2024 учебного года приказываю:

1. Утвердить график питания обучающихся МБОУ СОШ № 8 в школьной столовой на 2023-2024 учебный год (Приложение 1)
2. Утвердить график приема молочной продукции и сока обучающимися МБОУ СОШ № 8 на 2023-2024 учебный год (Приложение 2)
3. Создать школьную комиссию по контролю за организацией и качеством питания учащихся в составе:  
Щепилова С.Ю. – директор, председатель комиссии.  
Члены комиссии:  
Егарева О.В. – заведующая столовой МБОУ СОШ № 8.  
Чабанова О. П. – ответственная за организацию питания учащихся.  
Колотева Е.В. – медицинский работник.  
Петряник Д.М. – инспектор по охране прав детей.  
Загоскина Т.Н. – заместитель директора.  
Махневич А.С. – заведующий хозяйством.  
Асташичева А.В.- специалист по кадрам.  
Егорова О.В. – председатель родительского комитета.  
Яроцкая И.Б. – родитель.  
Классные руководители (по согласованию)
4. Утвердить план работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся МБОУ СОШ № 8 на 2023-2024 учебный год (Приложение 3)
5. Организовать питание учащихся в соответствии с графиком приема пищи учащихся на 2023-2024 учебный год (Приложение 1)
6. Организовать прием молока, сока учащимися 1-4 классов в соответствии с графиком приема молока (сока) учащимися 1-4 классов в 2023-2024 учебном году (Приложение 2)
7. Назначить ответственное лицо за организацию питания в школе и за учет учащихся, получающих питание на бесплатной основе и за счет родительских средств, Чабанову О.П., учителя начальных классов.

8. Назначить ответственное лицо за ведение документации по организации питания обучающихся, получающих питание на бесплатной основе и за счет родительских средств, Чабанову О.П., учителя начальных классов.  
Чабановой О.П.:
- обеспечивать организацию питания обучающихся через единую систему «Аксиома»: мониторинг поданных заявок, корректировку заявок, координирование работы ЦШП и классных руководителей, родителей;
  - вести ежедневный мониторинг числа учащихся, охваченных питанием на бесплатной и платной основе;
  - своевременно информировать классных руководителей об окончании сроков предоставления питания на бесплатной основе.
  - на основании заявлений, справок из ЦСПН (для детей из семей, среднедушевой доход которых ниже величины прожиточного минимума), справок из медицинской организации (для стоящих на учете у фтизиатра) формировать списки о постановке на бесплатное питание.
  - вести учет учащихся 1-4 классов, получающих бесплатное молоко и сок.
9. Возложить ответственность за организацию питания классных коллективов на классных руководителей 1 – 11 классов:
- 9.1. Классным руководителям 1 – 11 классов в течение года: организовать работу в классных коллективах по формированию навыков и культуры здорового питания;
- организовать работу с родителями по вопросу важности горячего питания для детей;
  - нести личную ответственность за организацию питания в классе детей, имеющих право на предоставление бесплатного питания и иных категорий обучающихся, питающихся на платной основе за счет родительских средств;
  - контролировать своевременное предоставление документов на бесплатное питание родителями (законными представителями) учащихся;
  - нести личную ответственность за сопровождение учащихся класса в столовую (согласно графику питания) и соблюдение учащимися правил гигиены и санитарии, ТБ при приёме пищи;
  - организовать ежедневный учёт обучающихся, получающих питание на платной и бесплатной основе;
  - ежедневно до 16:00 подавать заявку на питание на следующий день в системе «Аксиома», утром следующего дня до 9:00 подавать сведения о корректировке по питанию на текущую дату.
- 9.2. Классным руководителям 1-4-х классов:
- осуществлять контроль за отпуском горячего завтрака, молока и сока учащимся согласно графику.
10. Общественному инспектору по охране прав детей Петряник Д.М.:
- своевременно выявлять детей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации, нуждающихся в обеспечении бесплатным горячим питанием.
  - на основании заявлений, актов обследования семьи формировать списки о постановке на бесплатное питание детей, находящихся в трудной жизненной ситуации.
  - в своей работе руководствоваться Постановлением администрации г. Мончегорска от 26.08.2022 № 1222 «Об утверждении Порядка предоставления питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций города Мончегорска», Постановлением Правительства Мурманской области от 08.07.2011 №342-ПП «Об утверждении примерного положения о порядке отнесения обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений к категории обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, для установления права на предоставление бесплатного питания» (в редакции от 14.09.2011 №452-ПП).





**График питания**  
**обучающихся МБОУ СОШ № 8 в школьной столовой на 2023 – 2024 учебный год**

Время приёма пищи		Классы	Ответственные
понедельник	Вторник - пятница		
<b>Завтрак</b>			
09:00 – 09:20	09:05 – 09:25	1 аб	Захарчук Ю. И. Бахман Н.В.
09:00 – 09:20	09:10 – 09:30	2 абв 3аб	Буга Е.В. Мельдзер В.В. Жилина А.А. Иоутси А.В. Жигарева Е.А. Яковлева Н.Н.
09:55 – 10:15	10:10 – 10:30	4аб 5 а,б,в 6 а,б,в 7 а,б,в	Чабанова О.П. Масаева Е.Н. Григорьева О.И. Файзуллина А.Р. Оруджова Л.В. Петряник Д.М. Кайгородцева Т.С. Егорова О.В. Югина С.Н.
10:50 – 11:10	11:10 – 11:30	7б 8 а,б,в 9 а,б в 10 11 аб	Старшова Г.В. Подвальная Н.В. Миронова Т.В. Кулешова Н.И. Пивень Л.А. Андропова Е.А. Куузик А.В. Яскова Т.А. Смирнова П.Б. Лопухова Н.П.
<b>Обед</b>			
12:10 – 12:30	11:35 – 11:55	1 аб	Захарчук Ю. И. Бахман Н.В.
11:45 – 12:05	12:10 – 12:30	2 абв 3аб 4аб	Буга Е.В. Мельдзер В.В. Жилина А.А. Иоутси А.В. Жигарева Е.А. Яковлева Н.Н. Чабанова О.П. Масаева Е.Н.
12:40 –	13:10 – 13:30	5 а,б,в	Григорьева О.И.

13:00		6 а,б,в 7 а,б,в	Файзуллина А.Р. Оруджова Л.В. Петряник Д.М. Кайгородцева Т.С. Егорова О.В. Старшова Г.В. Югина С.Н.
13:35– 13:45	14:10 – 14:30	8 а,б,в 9 а,б 10 а,б 11 а	Подвальная Н.В. Миронова Т.В. Кулешова Н.И. Пивень Л.А. Андропова Е.А. Куузик А.В. Яскова Т.А. Смирнова П.Б. Лопухова Н.П.

**График**  
**приёма молочной продукции и сока обучающимися МБОУ СОШ № 8**  
**на 2023– 2024 учебный год**

<b>Время приёма</b>		<b>Классы</b>	<b>Ответственные</b>
<b>понедельник</b>	<b>Вторник - пятница</b>		
<b>Завтрак</b>			
09:10 – 09:20	10:20 – 10:30	2 абв	Буга Е.В. Мельдзер В.В. Жилина А.А.
10:40 – 10:50	10:50 – 11:00	1 абв	Захарчук Ю. И. Бахман Н.В.
11:55 – 12:05	11:20 – 11:30	3абв 4аб	Иоутси А.В. Жигарева Е.А. Яковлева Н.Н. Чабанова О.П. Масаева Е.Н.

**План работа комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся  
МБОУ СОШ № 8 на 2023-2024 учебный год**

<b>Направление работы</b>	<b>Сроки</b>
1. Оценка санитарного состояния школьной столовой	1 раз в месяц
2. Проверка соблюдения графика питания учащихся, дежурства учителей	1 четверть
3. Проверка соблюдения личной гигиены учащимися школы	еженедельно
4. Анкетирование учащихся и их родителей, на предмет удовлетворенности школьным питанием	октябрь/ март
5. Опрос учащихся о вкусовых качествах горячего питания	1 раз в месяц
6. Контроль за качеством питания	еженедельно
7. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню	1 раз в месяц
8. Организация просветительской работы	оетябрь/март



## **ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии**

### 1. Общие положения

1. Данное Положение о бракеражной комиссии разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 2 июля 2021 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом общеобразовательной организации и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

### 2. Основные задачи:

- 2.1. предотвращение пищевых отравлений;
- 2.2. предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- 2.3. контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- 2.4. расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.

### 3. Содержание и формы работы.

- 3.1. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
- 3.2. Бракеражная комиссия работает в полном составе.
- 3.3. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- 3.4. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.5. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

### 4. Документация бракеражной комиссии.

- 4.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».
- 4.2. 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.
- 4.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения.

### 5. Управление и структура

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

### Методика органолептической оценки пищи

1. Прежде всего необходимо оценить пищу визуально, ведь внешний вид и цвет пищи могут сразу свидетельствовать о ее качестве;
  2. Обращают внимание на запах блюда;
  3. Дегустация пищи. Пищу не дегустируют, если сразу выявлены признаки непригодности! В первую очередь оцениваются блюда без ярко выраженного запаха и вкуса.
- Блюда с разной технологией приготовления имеют разную методику органолептической оценки.

#### Органолептическая оценка первых блюд:

1. Жидкое блюдо необходимо хорошо перемешать, после чего небольшое количество вылить в тарелку;
2. Заправку первого блюда распределяют по краю тарелки и определяют, соответствуют ли ингредиенты составу блюда;
3. По внешнему виду определяют насколько качественно обработаны овощи, перебраны и вымыты крупы;
4. Бульоны нужно дополнительно проверить на прозрачность. Если бульон слишком мутный, а на поверхности вместо жирных пленок видны капельки жира, это свидетельствует о том, что продукты были несвежие;
5. дегустация супа происходит при температуре около 75 градусов, поскольку вкусовые качества слишком горячих блюд очень сложно определить правильно;
6. Если предполагается добавление соуса или сметаны в первое блюдо, то его пробуют без добавок.

#### Органолептическая оценка вторых блюд:

1. Мясо и рыбу осматривают и проверяют, чтобы куски были порезаны вдоль волокон и имели соответствующую рецепту форму.
2. В блюдах с гарниром проверяются вкусовые качества каждого составляющего отдельно, а блюда с соусом, к примеру, овощное рагу, в совокупности.
3. Проверяя котлеты, необходимо обратить внимание и на внешний вид блюда. Если котлета размазывается по тарелке, значит хлеба добавлено слишком много. Красноватый цвет котлет свидетельствует о том, что фарш не прожарили или он был протухшим.
4. Блюда из рыбы должны быть сочными, плотными и не иметь посторонних запахов. Вареная рыба – иметь приятный привкус пряностей, жаренная – пропитана маслом.
5. В кашах не должно быть комков и посторонних примесей, зерна без труда отделяться друг от друга. Лучше всего это проверить, размазав кашу тонким слоем по тарелке; при проверке качества каш существует проблема недовложения сухого вещества, т.е. вес порции соответствует стандарту, но воды больше, чем крупы. Чтобы определить этот брак, образец блюда необходимо сравнить с рецептом.
6. Макароны должны легко перемешиваться и не склеиваться.
7. Соусы подлежат проверке не только на вкус, но и на консистенцию жидкости, как суп – пюре. А если в соусе есть твердые частицы, определяют качество их нарезки.

#### Факторы, влияющие на органолептическую оценку:

1. Температура воздуха пищеблока (оптимальная – 20 градусов, при повышении температуры снижается чувствительность к восприятию горького и кислого, при понижении температуры – соленого).
2. Температура поверхности языка (рецепторы вкуса снижают порог чувствительности при понижении температуры ниже 0 градусов и повышении свыше 45).
3. Освещение пищеблока (освещение должно быть естественным, чтобы исключить изменение натурального цвета пищи).
4. Наличие посторонних запахов (посторонних запахов быть не должно, т. к. это может повлиять на правильную оценку качества продуктов).

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**



**ПОДЛИННОСТЬ ДОКУМЕНТА ПОДТВЕРЖДЕНА.  
ПРОВЕРЕНО В ПРОГРАММЕ КРИПТОАРМ.**

**ПОДПИСЬ**

**Общий статус  
подписи:**

Подпись верна

**Сертификат:**

00EFA64DCE6477414A539A1B7C6CBFF720

**Владелец:**

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 8 С УГЛУБЛЕННЫМ  
ИЗУЧЕНИЕМ АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКА", Щепилова, Светлана  
Юрьевна, school8@edumonch.ru, 510705525208, 5107110301,  
11763146448, 1025100653357, МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 8 С УГЛУБЛЕННЫМ  
ИЗУЧЕНИЕМ АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКА", Директор, город Мончегорск,  
улица Царевского, дом 4а, Мурманская область, RU

**Издатель:**

Казначейство России, Казначейство России, RU, г. Москва,  
Большой Златоустинский переулок, д. 6, строение 1,  
1047797019830, 7710568760, 77 Москва, uc\_fk@roskazna.ru

**Срок действия:**

Действителен с: 21.09.2022 08:08:00 UTC+03  
Действителен до: 15.12.2023 08:08:00 UTC+03

**Дата и время  
создания ЭП:**

08.10.2023 18:20:10 UTC+03