

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №17»

ПРИКАЗ

№144-ОД

от 29.08.2022 года

«Об организации горячего питания в 2022-2023 учебном году»

В целях совершенствования работы по созданию необходимых условий для охраны и укрепления здоровья участников образовательного процесса, направленных на обеспечение их рациональным и сбалансированным питанием, во исполнение ФЗ от 29.12.2012 N273 «Об образовании в Российской Федерации», ФЗ от 01.03.2020 г. №47-ФЗ «О внесении изменений в ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Государственного санитарно-эпидемиологического нормирования РФ пункта 2.4 Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях Методических рекомендаций МР2.4.0180-20 от 18.05.2020 г и решения Координационного совета при Правительстве УР по реализации мероприятий подпрограммы «Детское и школьное питание» государственной программы УР «Развитие образования» (протокол №2 от 23.04.2018 г.), Приказа Министерства образования и науки Удмуртской Республики от 25.08.2022 г. №1376 «Об установлении стоимости питания обучающихся в рамках подпрограммы «Детское и школьное питание», приказа Управления образования г. Сарапула от 03.08.2022 г. №85/5-ОД «Об установлении размера средней стоимости одного горячего питания в день на одного обучающегося, получающего начальное общее образование в образовательных организациях», а также для пропаганды принципов здорового и полноценного питания п р и к а з ы в а ю :

1. Утвердить меню для организации питания обучающихся 1-11 классов (Приложение 1).
2. Обеспечить с 01.09.2022 года:
 - питанием за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся 1-11 классов;
 - бесплатным питанием обучающихся 1-4 классов, 1-11 классов из многодетных семей (Приложение 2);
 - бесплатным питанием обучающихся 1-11 классов из малообеспеченных семей (Приложение 3);
 - бесплатным молоком и кулинарными изделиями обучающихся 1-4 классов;
 - бесплатным питанием обучающихся с ОВЗ (Приложение 4).
3. Питание обучающихся осуществлять согласно графика посещения столовой в присутствии классных руководителей, которым вменить в обязанность проведение классных часов, бесед с родителями на тему о здоровом питании, обеспечении соблюдения личной гигиены, правил поведения, сохранности мебели и столовых приборов обучающимися класса (Приложение 5).
4. Не допускать случаев использования средств, предназначенных для организации школьного питания, не по прямому назначению.
5. Создать комиссию по контролю за организацией горячего питания обучающихся МБОУ «СОШ №17» в составе:

Пермякова Екатерина Геннадьевна - заместитель директора по воспитательной работе, председатель комиссии,

Красноперова Ольга Александровна - ответственная за организацию питания в школе,

Скородумова Светлана Александровна - представитель профсоюза, классный руководитель 4б класса,

Шкваренко Галина Евгеньевна – классный руководитель 2а класса.

Комиссии осуществлять свою деятельность на основании Положения о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся МБОУ «СОШ №17».

6. Создать **бракеражную комиссию** в составе:

Красноперова Ольга Александровна - учитель,
Калабина Альбина Анатольевна - классный руководитель 1а класса,
Шкваренко Галина Евгеньевна - классный руководитель 2а класса,
Воробьева Елена Владимировна - фельдшер.

Бракеражной комиссии вменить в обязанность повседневную оценку качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, вкус, цвет, запах, выход блюда, температуру подачи блюд); проверку помещений пищеблока на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов; контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока: сроков реализации продуктов питания; за правильностью составления меню; соответствием пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах; соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся (*Приложение б*).

7. Организовать прием витаминизированного молока и кулинарных изделий обучающимися:

- прием, учет молока, отчетность и реализацию молока в 1-4-х классах возложить на **Шкваренко Галину Евгеньевну**, классного руководителя 2а класса;

- контроль за употреблением молока обучающимися, просветительскую работу о пользе молока среди обучающихся и родителей, учет ежедневного употребления молока обучающимися, выявление обучающихся с противопоказаниями к употреблению молока возложить на **классных руководителей**;

- списание фактически реализованного молока возложить на **комиссию** в составе:

Председатель: **Шкваренко Галина Евгеньевна** - классный руководитель 2а класса.

Члены комиссии:

Загайнова Лидия Витальевна - классный руководитель 3а класса,

Красноперова Ольга Александровна - классный руководитель 3г класса.

- утвердить график выдачи молока и кулинарных изделий (*Приложение 7*).

8. Установить место приема пищи, молока и кулинарных изделий - школьная столовая.

9. Контроль за полным и рациональным использованием средств, выделенных на питание обучающихся, оставляю за собой.

10. Контроль за исполнением данного приказа возложить на заместителя директора по воспитательной работе **Пермякову Екатерину Геннадьевну**.

Директор МБОУ «СОШ №17» *Иванова* Е.В.Иванова



График приема пищи в столовой

І смена

Время	Класс
08.35	1а, 1б
08.45	4г (завтрак)
09.05	4а, 4б, 4в
09.25	5а, 5б, 5в
10.25	9а, 9б, 9в
10.35	4 г (обед)
11.20	8б, 10а

ІІ смена

Время	Класс
12.00	2в (завтрак)
14.40	6а, 6б, 7а
14.45	2в (обед)
15.00	2а, 2б
15.20	3а, 3б
15.40	7б, 7в, 8а, 8в

График приема пищи в столовой в субботу

І смена - ІІ смена

Время	Класс
08.35	2а, 4а, 4б
09.15	4в, 5а, 10а
10.00	5в, 6а, 8б
10.20	2б, 3а, 3б
10.45	9а, 9б, 9в
11.30	5б, 7а, 7в
12.15	6б, 7б, 8а, 8в

Характеристика органолептических свойств основных групп блюд

Холодные блюда. В салатах и овощных закусках консистенция овощей характеризует степень их свежести, с которой связаны пищевая и биологическая ценность. Важны также цвет и внешний вид овощей, свидетельствующие о правильности хранения и технологической обработки. Измененный цвет овощей (с бурым оттенком) указывает на то, что измельченные овощи долго хранились открытыми на воздухе. По консистенции свежие сырые овощи должны быть упругими и сочными.

Супы. Основным показателем является вкус, определяемый концентрацией вкусовых веществ, которая достигается при использовании установленного количества основных продуктов, пряностей и приправ. В заправочных супах, в состав которых входит мучная пассировка, жидкая часть должна быть нерасслоившейся, слегка сгущенной, без комков заварившейся муки. В прозрачных супах основное значение имеют цвет бульона, его прозрачность и консистенция гарниров, продукты которых должны быть мягкими, но сохранившими форму.

Блюда из овощей. В блюдах вареные овощи должны иметь характерный для данного вида, лишь слегка измененный тепловой обработкой. Нарезка овощей независимо от формы должна быть равномерной, консистенция - мягкой, сочной.

Блюда (изделия) из круп. Рассыпчатые каши должны иметь набухшие, мягкие, но сохранившие форму и упругость, отделяющиеся зерна крупы. У вязкой каши зерна крупы должны быть полностью набухшими, хорошо разварившимися, слипающимися. В горячем виде такая каша держится на тарелке горкой, не расплываясь. Цвет и вкус каш соответствуют данному виду крупы. Изделия из круп (котлеты, биточки, запеканки) должны сохранять требуемую форму, иметь мягкую, сочную консистенцию, запах, свойственный входящим в их состав продуктам.

Блюда из мяса. Важным показателем качества блюд из мяса наряду со вкусом и запахом, влияющими на другие свойства, в общей оценке является консистенция. По этому показателю мясо (куском) должно быть мягким, легко раскусываемым, сочным. Консистенция изделий из рубленого мяса должна быть эластичной, рыхлой, сочной. Мажущаяся консистенция указывает на использование свежего хлеба или завышенного его, количества.

Блюда из рыбы. Определяющие показатели рыбных блюд - вкус, запах и консистенция. Консистенция рыбы должна быть мягкой, сочной, но некрошливой. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного вида, с ярко выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная рыба - приятный, со слегка заметным привкусом свежего жира, на котором она жарилась.

Блюда из птицы. Одним из ведущих показателей является консистенция-она должна быть мягкой и сочной, обеспечивающей легкое отделение мяса от костей. Очень важно соблюдение правил порционирования тушек. Вкус мяса должен соответствовать виду птицы и установленному способу тепловой обработки.

Соусы. Качество соусов определяется цветом, концентрацией бульона и содержанием наполнителей. Кроме того, соусы должны иметь гладкую, нерасслоившуюся, умеренно густую консистенцию. В соусах с наполнителем важны правильное равномерное измельчение продуктов и соблюдение их соотношения с основной частью соуса.

Сладкие блюда. Основные органолептические показатели определяются видом блюда: кисели, желе должны иметь желеобразную однородную гладкую консистенцию; компоты - концентрацию сиропа, соотношение фруктов и жидкой части, установленные рецептурой.

Напитки. Качество чая, какао определяется ощущением степени концентрации, аромата и вкуса.

Мучные изделия. Консистенция мучных блюд из различных видов теста должна быть следующей: дрожжевого-эластичная, с хорошо развитой равномерной пористостью; песочного-мелкопористая, без закала, хрупкая, но не рассыпающаяся; блинного-рыхлая, эластичная.

Приложение №7
к приказу №144-ОД от 29.08.2022 г.
«Об организации горячего питания в 2022-2023 учебном году»

График выдачи молока и кулинарных изделий
I смена

Время	Класс
11.00	1а, 1б
11.30	4а, 4б, 4в
13.00	4г

II смена

Время	Класс
16.35	2в
17.20	2а, 2б
17.30	3а, 3б