

УПРАВЛЕНИЕ ОБЩЕГО И ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА НОРИЛЬСКА

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 24»

пос. Снежногорск

ПРИКАЗ

от «30» октября 2019г.

№ 01-05-390

Об организации питания, обеспечении качества блюд
и мониторинге контроля за питанием в МБОУ «СШ № 24»

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи и обеспечения качества готовых блюд, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке МБОУ «СШ № 24», организации сбалансированного рационального питания учащихся и воспитанников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с утвержденным меню, выполнением норм и калорийности, руководствуясь СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26; СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. № 45, Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с внесенными изменениями), ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовывать питание детей в МБОУ «СШ № 24» в соответствии с 10-ти дневным циклическим меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные группы с 12- часовым режимом функционирования и 10-ти дневным циклическим меню для организации питания для учащихся 1-11 классов МБОУ «СШ № 24» утвержденными директором МБОУ «СШ № 24» и Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Норильске.

2. Назначить ответственными лицами за организацию питания заместителя директора по ВР Яковлеву Е.В. (по школе), старшего воспитателя Коломоец Е.А. (по дошкольным группам).

3. Возложить ответственность за работу пищеблока на шеф-повара Гирину Л.И.

4. Шеф-повару Гириной Л.И.:

4.1 составлять меню-раскладку накануне предшествующего дня, указанного в меню. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения директора школы.

4.2 учитывать при составлении меню-раскладки следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;

4.3 на основании меню-раскладки составлять требование на выдачу продуктов кладовщиком;

4.4 в конце меню-требования, составленного кладовщиком, ставить подписи кладовщика, шеф-повара, принимающего продукты от кладовщика.

4.5 представлять меню-требование на утверждение директору школы накануне дня, указанного в меню, в бухгалтерию в день реализации данного меню-требования.

4.3 обеспечить следующий комплекс мероприятий в помещении пищеблока:

- строгое соблюдение санитарно-гигиенического режима в помещениях пищеблока.
- строгий контроль соблюдения технологии приготовления и реализацией молочной, овощной и другой продукции.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении (поварам, кладовщику):

- работать только по утвержденному и правильно оформленному циклическому меню;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд (правила технологической обработки и приготовления пищи);
- своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверяя их качество, не допускать использования их при малейшем признаке порчи;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы Бракеражной комиссией с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале готовой продукции;
- ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов.

Ответственность за отбор и хранение суточных проб возложить на шеф-повара Гирину Л.И., в отсутствие шеф-повара снятие проб и их хранение возложить на повара Новикову О.А. Пробы хранить в холодильнике при $t = +2 - +6^{\circ} \text{C}$ в течение 48 часов.

- соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе и в классе.
- при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
- помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемиологические требования;
- работникам пищеблока раздеваться в специально отведённом месте;
- неукоснительно соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, требования должностной инструкции, инструкции по охране труда и ТБ и инструкции при работе с технологическим оборудованием;
- своевременно проходить периодический профилактический медицинский осмотр.

6. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за 2 суток;
- вымеренную, промаркированную посуду с указанием веса блюд.

Ответственное лицо: шеф-повар Гирина Л.И.

7. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

8. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается только с разрешения администрации и только в специальной одежде.

9. Кладовщику Коломоец О.И:

- нести ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых продуктов, наличие сертификатов;
- производить выдачу продуктов питания со склада на пищеблок в соответствии с утвержденным меню не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню.
- своевременно проводить соответствующую обработку оборудования и инвентаря, используемого для первичной обработки овощей, складских помещений перед каждым завозом партии овощей, освободившихся мешков и другой тары;
- обеспечить раздельное хранение зимних и ранних овощей, соблюдение товарного соседства продуктов;
- проводить ежемесячно сверку остатков продуктов питания с бухгалтером, ответственным за питание.

10. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом в 2-х экземплярах, который подписывается представителями МБОУ «СШ № 24» (с привлечением членов бракеражной комиссии и медицинского работника). Один экземпляр Акта выдается представителю поставщика.

11. Заведующему хозяйством Григориади Н.В.:

- обеспечить необходимое количество чистящих, моющих и дезинфицирующих средств во всех цехах пищеблока и на складе.
- осуществлять своевременную замену пришедшего в негодность столового инвентаря и посуды.

12. Ответственным за питание Коломоец Е.А. (дошкольные группы) и Яковлевой Е.В. (школа), ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:

- надлежащее санитарно-гигиеническое содержание помещений, оборудования пищеблока, складских помещений, обеденного зала;
- правила обработки и мытья посуды, маркировки кухонной посуды;
- личная гигиена сотрудников пищеблока;
- ежедневный контроль хранения продуктов и сроков реализации скоропортящихся продуктов;
- соблюдение правил кулинарной обработки продуктов и технологии приготовления пищи.

13. Утвердить Методику органолептической оценки готовых блюд (Приложение 1). Членам бракеражной комиссии в своей деятельности руководствоваться настоящей методикой.

14. Утвердить Мониторинг по организации контроля за питанием в МБОУ «СШ № 24» (Приложение 2).

15. Ответственность за организацию питания детей в каждой дошкольной группе несут воспитатели и младшие воспитатели, работающие на данной группе, в 1-11 классах - классные руководители.

16. Во время приема пищи воспитанниками/учащимися воспитателям, младшим воспитателям и классным руководителям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием детям культурно-гигиенических навыков, основ здорового питания.

17. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока:

дошкольные группы	завтрак	второй завтрак	обед	полдник
от 1 до 3	8:10	9:35	11:35	15:40
разновозрастная (3-4)	8:15	9:40	11:45	15:50
разновозрастная (4-5)	8:20	9:55	11:55	16:05
разновозрастная (5-7)	8:25	10:05	12:05	16:10

школа				
школа	8:00	-	11:00	15:00

18. Утвердить график приема пищи в соответствии с режимом дня для школы и дошкольных групп:

прием пищи	дошкольные группы	прием пищи	школа
завтрак	8:20 - 8:55	завтрак 1-4 кл.	9:15-9:35
второй завтрак	9:45 - 10:25	завтрак 5-11 кл.	9:15-9:35
обед	11:45 до 12:45	обед 1-4 кл.	12:10-12:30
полдник	15:55 до 16:35	обед 5-11 кл.	13:15-13:35

19. Получение в дошкольные группы кипячёной воды производить согласно графику с 7.00 часов. Поварам кипячение воды производить с 06:00 до 07:00 в день выдачи. Смена кипяченой воды в группах осуществляется через каждые 3 часа.

20. Делопроизводителю Ранчаевой Е.И. ознакомить с настоящим приказом всех указанных в нем лиц. Копию настоящего приказа выдать шеф-повару Гириной Л.И.

21. Контроль исполнения настоящего приказа и общий контроль организации питания в МБОУ «СШ № 24» оставляю за собой.

Директор МБОУ «СШ № 24»



С.В. Воронина

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора МБОУ «СШ № 24»
от 30.10.2019 № 01-05-390

Методика органолептической оценки готовых блюд

Под органолептической оценкой пищи понимается определение таких показателей (внешний вид, вкус, аромат, консистенция блюда), которые дают возможность быстро определить качество пищи.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, лучше это проводить при дневном свете. Определяется внешний вид пищи, ее цвет. Затем определяется запах пищи. Этот показатель особенно важен, так как с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения качества пищевых продуктов (особенно мяса, рыбы), связанные с начальными признаками порчи, когда другие установить еще не удастся. Запах определяют при той температуре, при которой употребляется данное блюдо. Для обозначения запахов используют термины: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Указываются также и специфические запахи, подобные каким-либо продуктам.

Консистенция продуктов определяется органами осязания. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо, зубы. В процессе процеживания пищи определяют ее мягкость, жесткость, нежность, маслянистость, клейкость, мучнистость, крупнозернистость, рассыпчатость и т. д.

Вкус пищи, как и запах, устанавливается при характерной для нее температуре.

Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности; из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; естественно, вкусовая проба уже не проводится, если обнаружены внешние признаки разложения продукта (например, неприятный запах), а также в случае подозрения на недоброкачественность.

Оценка первых блюд

Первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свёклы. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов, борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение их в процессе варки (не должно быть сильно разваренных овощей, утративших форму нарезки). Целесообразно сравнить набор корней и овощей (плотную часть первого блюда) с рецептурой по раскладке.

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 пленок.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, не свойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности или пересола. У супов вначале про-

буют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

Оценка вторых блюд

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Соусным блюдам (гуляш, рагу) дается общая оценка.

При внешнем осмотре блюд обращать внимание на характер нарезки кусков мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя, панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет, как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Например, заветренная темная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона, розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения фарша или мяса для котлет.

Важным показателем является консистенция блюда, дающая представление о степени его готовности и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении (например, мажущаяся консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба).

Степень готовности и консистенцию мясopодуKтов определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщину готового продукта.

При определении вкуса и запаха обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, она легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного 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 крошиться, сохранять форму нарезки.

Крупяные, мучные или овощные гарниры также проверяют по консистенции. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна отделяются друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, комков, посторонних примесей. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню-раскладке, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные 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.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество чистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид и в 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.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если состав соуса входят пассерованные коренья, 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, с частичками обгоревшего лука, имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, и ее усвоение.

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора МБОУ «СШ № 24»
от 30.10.2019 № 01-05-390

**МОНИТОРИНГ
ОРГАНИЗАЦИЯ КОНТРОЛЯ ЗА ПИТАНИЕМ В МБОУ «СШ № 24»**

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1.	Соблюдение натуральных норм питания	Ответственный за питание	Ежедневно	Меню-требование, 10-ти дневное меню	Составление меню
		Директор	Постоянно		Анализ, утверждение.
2.	Качество приготовления пищи	Шеф-повар, повар, члены бракеражной комиссии	Ежедневно	Журнал «Бракераж готовой продукции», Пробы	Блюда на органолептический анализ
3.	Организация индивидуального питания (для детей с аллергическими заболеваниями)	Ответственный за питание	при необходимости	Журнал «Диетпитание»	Запись в журнале
		Директор		Наблюдение	
4.	Сроки хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	Кладовщик	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ, учет Журнал бракеража скоропортящихся продуктов
		Ответственный за питание	Ежедневно		Анализ документации
		Бракеражная комиссия	1 раз в месяц	Акт проверки	
5.	Оптимальный температурный режим хранения продуктов в холодильниках	Шеф-повар, повар	Ежедневно	Журнал «Регистрации температуры холодильников на пищеблоке»	Проверка Запись в журнале
		Ответственный за питание	Постоянно	Журнал «Регистрации температуры холодильников на пищеблоке»	Проверка
6.	Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов	Члены бракеражной комиссии	1 раз в 5 дней		Наблюдение
		Кладовщик	Ежедневно	Запись в тетради	
7.	Закладка продуктов в блюда	Члены бракеражной комиссии	Ежемесячно	Акт проверки 1 раз в месяц	Анализ документации, взвешивание продуктов
8.	Маркировка посуды, оборудования	Ответственный за питание	Постоянно	Оперативный	Наблюдение
		Директор	1 раз в месяц,	Акт проверки 1	Наблюдение, ана-

			при нарушении	раз в месяц	лиз, документация
		Завхоз	При подготовке к учебному году, при поступлении заявок	оперативный контроль	
9.	Норма выхода блюд (вес, объем)	Ответственный за питание	Постоянно	Периодическое составление акта	Контрольное взвешивание блюд
		Бракеражная комиссия	2 раза в месяц	Акт	
10.	Санитарное состояние пищеблока, групп, обеденного зала, моечной, склада.	Ответственный за питание	Ежедневно	Журнал «Санитарное состояние»	Наблюдение, анализ документации
		Директор	Периодически	Планерка	Наблюдение
		завхоз	Периодически	Планерка	Анализ документации, наблюдение
11.	Калорийность пищевого рациона	Ответственный за питание	Ежедневно	Технологические карты	Анализ, накопительная ведомость, справка по калорийности блюд
12.	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками	Ответственный за питание	Ежедневно	Журнал «Здоровье»	Осмотр, запись в журнал
		Директор	периодически		Анализ документации
13.	Соблюдение графика режима питания	Ответственный за питание	Ежедневно	Акт проверки, графики	Оперативный контроль
		Директор	1 раз в 10 дней		
14.	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в МБОУ «СШ № 24»	Кладовщик	При поступлении продуктов	Технические документы, спецификации, сертификаты качества, справки, фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ документации
		Ответственный за питание Директор	Периодически		
15.	Нормативно - правовая база по организации питания	Директор	Постоянно	Законодательные документы, правила, требования	Изучение, выработка управленческих решений Разработка внутришкольной документации
		Ответственный за питание			
		Завхоз			
16.	Использование дезинфекционных средств	Ответственный за питание	Ежедневно	Журнал, сертификат	Запись, анализ
		завхоз	ежедневно	журнал выдачи	запись
19.	Исполнение предписаний, замечаний, нарушений	Директор, ответственный за питание, шеф-повар, завхоз	Регулярно	Отчет, справки, акты	Исполнение предписаний, Анализ выполненных работ
20.	Витаминизация блюд	Ответственный за питание	Ежедневно	Журнал «Витаминизации блюд»	Закладка и запись в журнале
		Директор	Периодически	Журнал	Анализ

			ски		
	Накопительная ведомость для контроля выполнения среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка	Ответственный за питание	1 раз в месяц	Накопительная ведомость	Корректировка показателей
		Директор	периодически		Анализ показателей
21.	Заявка продуктов питания	Кладовщик	Ежедневно	счет-фактура, накладная	Анализ счетов, накладных
		Директор, бухгалтер	ежедневно		
22.	Технология мытья посуды	Директор, ответственный за питание завхоз	Периодически	Акт	Наблюдение, опрос
23.	Организация питания в учебно-воспитательном процессе	Директор, ответственный по питанию, старший воспитатель, классные руководители	По плану	Карточки-схемы, календарные планы, режимные процессы, дид. игры, тематические недели	Наблюдение, анализ результатов