

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Новотроицкая основная общеобразовательная школа»

ПРИКАЗ

28 августа 2026 г.

с. Новотроицкое

№55-о

Об организации питания обучающихся
и работников МБОУ «Новотроицкая ООШ»

В целях совершенствования организации питания обучающихся, в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание учащихся учреждения за счет средств бюджета и средств родителей (законных представителей).
2. Назначить Ротермель М.Н., завхоза, ответственной за организацию питания обучающихся.
3. Ответственному за организацию питания (Ротермель М.Н.):
 - Организовать в учреждении постоянно действующую систему административно-общественного контроля за организацией питания, качеством предоставления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции.
4. - Анализировать (1 раз в четверть) проблемы по охвату горячим питанием учащихся.
 - Знакомить педагогов, родителей на заседаниях педагогического совета, родительских собраниях о состоянии питания в школе.
 - Осуществлять контроль за своевременной сдачей заявок на питание учащихся классными руководителями 1-9 классов и обеспечить подачу сводной заявки в школьную столовую.
 - Организовать просветительскую работу совместно с медицинской сестрой с учащимися, воспитанниками о необходимости получения горячего питания.
5. Назначить ответственными за организацию питания учащихся классных коллективов за счет бюджетных средств и средств родителей классных руководителей (лиц из замещающих) 1-9 классов.
6. Ответственным за организацию питания учащихся (классные руководители 1-9 классов (лица из замещающие)):
 - Обеспечить дежурство учащихся в столовой на закрепленной территории, соблюдение личной гигиены, правил поведения в столовой, сохранность мебели и столовых приборов учащимися класса.
 - Проводить информационную работу среди учащихся и их родителей по организации питания в классе.
 - Доводить до сведения родителей учащихся содержание документов, регламентирующих организацию питания в школе.
7. Установить время питания:
09.45 – 10.05. завтрак 1-4 классы
10.45-11.05 - завтрак 5-9 классы
12.35-12.45 - обед дети ОВЗ

8. Утвердить и ввести в действие с 01.09.2026 г. «Положение об организации питания обучающихся и работников МБОУ «Новотроицкая ООШ» (приложение 1).
9. Классным руководителям проинформировать родителей (законных представителей) обучающихся о введении Положения об организации питания обучающихся и работников МБОУ «Новотроицкая ООШ» до 03.09.2026 г.
10. Создать комиссию по контролю за организацией и качеством питания :
 1. Титовец М.А. – заместитель директора по УВР
 2. Донгак А.А. - фельдшер Новотроицкого фельдшерско-акушерского пункта ГБУЗ РХ «Бейская РБ» (по согласованию),
 3. Шестакова А.В. - представитель от родителей.
11. Утвердить и ввести в действие с 01.09.2026 г. «Положение о бракеражной комиссии МБОУ «Новотроицкая ООШ» (приложение 2).
12. Утвердить и ввести в действие с 01.09.2026 г. «Правила бракеража пищи в МБОУ «Новотроицкая ООШ» (приложение 3).
13. Утвердить план работы комиссии по питанию на 2026-2027 уч.г. (Приложение 4)
14. Создать бракеражную комиссию в составе: Попова О.А, социальный педагог, Ротермель М.Н., заведующая хозяйством, Бекасова Т.Л., повар.
15. Назначить ответственными за ведение Журнала здоровья работников пищеблока фельдшера Новотроицкого ФАП ГБУЗ РХ «Бейская РБ» Донгак А.А. (по согласованию).
16. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.



Директор

М.В. Масалович

ПОЛОЖЕНИЕ

о питании обучающихся и работников МБОУ «Новотроицкая ООШ».

1. Основные положения.

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся и работников МБОУ «Новотроицкая ООШ» (далее Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся и работников в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями), а также работниками школы.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся и работников, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации",
- уставом школы;
- федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 №19 "Об утверждении СП 2.4.2.4283-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся и работников в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на заседании Совета Школы, и вводится в действие приказом директора школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи.

2.1. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся и работников в МБОУ «Новотроицкая ООШ»:

обеспечение обучающихся и работников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся и работников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из малообеспеченных семей;
- модернизация школьного пищеблока в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;

3. Общие принципы организации питания обучающихся и работников.

3.1. Организация питания обучающихся и работников является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

3.2. Для организации питания обучающихся и работников используется специальное помещение (пищеблок), соответствующее требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража готовой продукции,
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока – приложение к СП 2.4.2.4283-26);
- копии примерного 10-дневного меню (или 14-, 21-дневного меню), согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений,
- уголок потребителя.

3.4 Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся школы.

3.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно- управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся и работников, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.6. Режим питания в школе определяется Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 №19

"Об утверждении санитарных правил СП СП 2.4.2.4283-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

3.7. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд (приложение к СП 2.4.2.4283-26), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором школы.

3.9. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся и работников осуществляется штатными сотрудниками столовой, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющейся муниципальным заказчиком. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.11. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся и работников, должны соответствовать СП 2.4.2.4283-26.

3.12. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.13. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся и работников горячим питанием.

3.14. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием, организацию питания на текущий учебный год, контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию питания обучающихся.

4. Порядок организации питания обучающихся и работников в школе.

4.1. Питание обучающихся организуется на бесплатной (за счет бюджетных средств) и платной основе (родительская плата), питание работников - на платной основе.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и шестидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания обучающихся и работников утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.5. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинского работника, ответственного за

организацию школьного питания, повара. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- проверяет меню;
- совместно с медицинским работником осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся обучающихся на следующий учебный день;
- передает заявку для составления меню-требования;
- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

5. Контроль организации школьного питания.

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет МКУ «МЦБУО администрации Бейского района».

5.3. Текущий контроль организации питания школьников и работников в учреждении осуществляют медицинский работник школы, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета школы и родительского комитета.

Приложение № 2 к Приказу №55-о от 28.08.2026 г.
Положение
о бракеражной комиссии МБОУ «Новотроицкая ООШ»

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия МБОУ «Новотроицкая ООШ» (далее - бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с Уставом образовательного учреждения (далее – школа) в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно -гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, ГОСТами, технологическими картами, нормативными актами школы.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов. В состав комиссии входят ответственный по питанию, дежурный учитель, повар школы.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся школы.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблоков, в том числе:

3.2.1.осуществляет контроль соблюдения санитарно -гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

3.2.2. проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

3.2.3. ежедневно следит за правильностью составления меню;

3.2.4. следит за организацией работы на пищеблоке, контролирует чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;

3.2.5. осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

3.2.6. проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;

3.2.7. следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

3.2.8. периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

3.2.9. осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи и кулинарных изделий, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с Правилами бракеража пищи (Приложение 1 к настоящему положению);

3.2.10. проверяет наличие суточной пробы;

3.2.11. определяет фактический выход одной порции каждого блюда;

3.2.12. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.3. При проведении проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.4.2.4283-26.

3.4. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;

- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение руководства школы и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

4. Оценка организации питания

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по четырехбалльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством школы и работникам пищеблоков.

4.4. Обязанности бракеражной комиссии МБОУ «Новотроицкая ООШ»

Председатель комиссии:

Ответственный за организацию питания – контролирует за ведением документации на пищеблоке, следит за правильностью составления меню, периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд, проводит органолептическую оценку готовой пищи и готовых кулинарных изделий.

Члены комиссии:

Фельдшер ФАП – следит за организацией работы на пищеблоке, составляет меню, контролирует чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах, проводит органолептическую оценку готовой пищи и готовых кулинарных изделий, следит за личной гигиеной сотрудников пищеблока и ведёт журнал здоровья.

Дежурный учитель – проводит органолептическую оценку готовой пищи и готовых кулинарных изделий, следит за графиком питания обучающихся, предварительным накрытием столов, контролирует количество фактически присутствующих обучающихся в школе.

Повар школы - ведение документации и отчётности на пищеблоке, осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи, проводит органолептическую оценку готовой пищи и кулинарных изделий.

**Правила бракеража пищи
в МБОУ «Новотроицкая ООШ»**

1. Общие положения

1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоках МБОУ «Новотроицкая основная общеобразовательная школа» (далее – школа), подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.
4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.
5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью.

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, гниlostный, 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 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, 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 тушеных овощей 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 не протертых 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 определяться 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 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 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 вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.).

Оценка «удовлетворительно» – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) – изменения в технологии приготовления блюда

невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда, дается изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, недоваренные, недожаренные, горькие, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями, лиц, осуществивших проверку продукции.

5.3. 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.

5.4. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная членом бракеражной комиссии, осуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до директора школы, осуществляющего организацию питания в школе.

5.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

5.6. 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 - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Приложение № 4 к Приказу №55-о от 28.08.2026 г.
План работы комиссии
по контролю за организацией и качеством питания
2026-2027 учебный год

№ п/п	мероприятие	сроки	ответственные
1.	Утверждение десятидневного меню	август	медработник
2.	Рассмотрение и утверждение списков социально незащищенных детей	сентябрь	пред.комиссии
3.	Утверждение списка резерва на питание	сентябрь	директор
4.	Уточнение списка многодетных семей	сентябрь	социальный педагог
5.	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции	ежемесячно	комиссия
6.	Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню	ежедневно	медработник
7.	Использование финансовых средств на питание учащихся	1 раз в четверть	комиссия
8.	Организация просветительской работы	в течение года	медработник с участием классных руководителей
9.	Анкетирование учащихся и их родителей по питанию	февраль	комиссия
10.	Контроль за качеством питания	ежедневно	медработник
11.	Проверка табелей питания	ежемесячно	пред.комиссии
12.	Привлечение родителей к ремонту столовой	июль	пред.комиссии