

БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАҢЫ
ҒАФУРИ РАЙОНЫ МУНИЦИПАЛЬ
РАЙОН ХАКИМИӘТЕ
БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАҢЫ ҒАФУРИ
РАЙОНЫ МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ ТАБЫН
АУЫЛЫНЫҢ УРТА ДӨЙӨМ БЕЛЕМ БИРЕҮ
МӘКТӘБЕ МУНИЦИПАЛЬ ДӨЙӨМ БЕЛЕМ
БИРЕҮ БЮДЖЕТ УЧРЕЖДЕНИЕҢЫ

453071, Ғафури районы,
Табын ауылы, Мәктәп урамы, 6

Телефон: 2-44-30
E-mail: tab.shkola@yandex.ru

АДМИНИСТРАЦИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО
РАЙОНА ГАФУРИЙСКИЙ РАЙОН РЕСПУБЛИКИ
БАШКОРТОСТАН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С
ТАБЫНСКОЕ МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
ГАФУРИЙСКИЙ РАЙОН РЕСПУБЛИКИ
БАШКОРТОСТАН

453071, Гафурийский район,
с. Табынское, ул. Школьная, 6

Телефон (факс): 2-44-30
E-mail: tab.shkola@yandex.ru

БОЙОРОК

«27» август 2025 й.

№ 242

ПРИКАЗ

«27» августа 2025 й.

Об организации питания обучающихся в 2025– 2026 учебном году

Во исполнение подпункта «б» пункта 5 Перечня поручений Президента Российской Федерации от 15.01.2020. №ПР-113, в соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 29.12.2012. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (г.4, ст. 34, 37, 41), Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.3648-20, методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020.), методическими рекомендациями по осуществлению родительского контроля за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях (МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020г.), на основании Положения об организации питания обучающихся, утверждённого приказом директора от 31.08.2022. № 274 (с изменениями) в целях организации полноценного горячего питания обучающихся 1-11 классов, обеспечения социальных гарантий обучающихся, создания необходимых условий для работы организации питания, контроля ее работы в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся, улучшения питания обучающихся из малоимущих семей, семей детей СВО и семей, находящихся в трудной жизненной ситуации, увеличения показателя охвата горячим питанием обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать бесплатное горячее питание для обучающихся 1-4 классов, предусматривающее наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, каждый учебный день в течение учебного года в определённые образовательной организацией часы с учётом режима учебных занятий.
2. Организовать горячее питание обучающихся 5-11 классов за счёт родительских средств, а также питание обучающихся льготных категорий без взимания платы (за счёт средств бюджета).
3. Осуществлять предоставление бесплатного питания обучающимся исходя из фактического посещения обучающимися общеобразовательного учреждения.
4. Организовать горячее питание обучающихся 1-11 классов в школьной столовой согласно графику приёма пищи (см. Приложение 1).
5. Классным руководителям 1-11 классов:

-ежедневно предоставлять информацию о количестве обучающихся в классе для организации питания на следующий день;

- ежедневно подавать в письменном виде уточнённую заявку на все виды питания обучающихся в школьную столовую на первом уроке текущего дня;
- выявлять обучающихся, нуждающихся в льготном питании, и своевременно подавать необходимые документы ответственному за льготное питание;
- не допускать расхождений данных о посещаемости обучающихся в классных журналах с данными сводок о постановке на питание и табелей учёта посещаемости детей;
- принять меры профилактического характера для обеспечения 100% охвата горячим питанием обучающихся: присутствовать во время питания обучающихся в обеденном зале, следить за порядком во время приёма пищи; осуществлять контроль над соблюдением правил личной гигиены обучающимися;
- не допускать вход обучающихся в школьную столовую в верхней одежде;
- способствовать увеличению показателя охвата двухразовым горячим питанием обучающихся класса;
- вести разъяснительную работу о необходимости горячего питания обучающихся на классных часах, родительских собраниях;
- проводить с обучающимися беседы, лекции, викторины по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания;
- назначить дежурных, следящих за уборкой столов после приёма пищи своего класса, за соблюдением дисциплины.

6. Работникам школьной столовой:

- поддерживать помещения пищеблока и обеденного зала в должном санитарном состоянии;
- проводить уборку всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств;
- при приготовлении и раздаче пищи использовать средства индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок), а также перчаток;
- осуществлять мытье посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.
- обеспечить организацию питьевого режима для обучающихся в соответствии с требованиями санитарных правил;
- осуществлять ежедневный контроль за работой технологического оборудования столовой, принимать срочные меры в случае его поломки;
- обеспечить исправность оборудования на пищеблоке, в подсобных помещениях, исправность мебели, своевременно осуществлять его капитальный и текущий ремонт;
- осуществлять технический надзор за всеми инженерными коммуникациями;
- обеспечить наличие необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды, столовой мебели и уборки помещений.

7. Назначить ответственного за питание в школе Гордееву Анастасию Валерьевну

- контролировать данные по учащимся, от классных руководителей;
- проводить контроль соответствия дневного меню и предлагаемых обучающимся приготовленных блюд.
- составить базу данных по льготному питанию обучающихся и систематически ее корректировать (по необходимости);
- своевременно оформлять необходимую документацию для предоставления льготного питания обучающимся.

8. Комиссии общественного контроля за организацией питания обучающихся:

- продолжить работу по осуществлению контроля за качеством питания обучающихся в школьной столовой в 2025-2026 учебном году, руководствуясь Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся;
- осуществлять административный и родительский контроль за организацией и качеством питания в школе не реже одного раза в месяц.

10. Утвердить состав комиссии по организации питания обучающихся (см. Приложение №3).

11. Возложить контроль за организацией и качеством питания обучающихся на ответственную за организацию питания в школе Гордееву А. В.

13. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

График приёма пищи обучающихся 1-11 классов

	Перемена	Классы
Завтрак	08.10 – 08.20	Льготная категория ОВЗ, СВО (5-11)
Завтрак	2 перемена, 1 смена (09.55-10.05)	1
Обед	2 перемена, 1 смена (09.55-10.05)	2, 5
Обед	3 перемена, 1 смена (10.45-10.55)	6, 7 «А», 7 «Б», 8
Обед	4 перемена, 1 смена (11.35-11.45)	9, 10, 11
Обед	4 перемена, 1 смена (11.35-11.45)	Льготная категория ОВЗ, СВО (1)
Завтрак	13.45 – 13.55	Льготная категория ОВЗ, СВО (2-4)
Обед	2 перемена, 2 смена (15.25 – 15.35)	3 «А», 3 «Б», 4

План работы по организации горячего питания в 2025-2026 учебном году

Цель: создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, увеличение охвата обучающихся горячим питанием.

Задачи:

- обеспечение бесплатным и льготным питанием категорий обучающихся, установленных муниципальным районом;
- создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей);
- укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы;
- повышение культуры питания;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
- проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

I. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1	Организационное совещание – порядок приема обучающимися завтраков, обедов; формирование бесплатного питания	август-сентябрь	Администрация школы
2	Совещание классных руководителей о получении обучающимися завтраков, обедов	октябрь	Классные руководители, директор школы
3	Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	август	Педагогический коллектив, директор школы
4	Заседание классных руководителей 1-11 классов по вопросам: -охвата обучающихся горячим питанием; -соблюдения сан. гигиенических требований; -профилактики инфекционных заболеваний	ноябрь февраль	Директор школы, заместители директора, ответственный за питание
5	Организация работы комиссии общественного контроля за организацией питания обучающихся	В течение учебного года	Директор школы
6	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок	В течение года	Администрация Бракеражная комиссия

II. Методическое обеспечение

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1	Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов: -культура поведения обучающихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований; -организация горячего питания – залог сохранения здоровья	В течение года	ответственный за питание
2	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания	1 раз в полугодие	Администрация школы

III. Организация работы по улучшению материально-технической

базы школьной столовой

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1	Эстетическое оформление зала школьной столовой	Август-сентябрь	Администрация школы, работники школьной столовой

**IV. Работа по воспитанию культуры питания,
пропаганде здорового образа жизни среди обучающихся**

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1	Проведение классных часов: «Режим дня и его значение», «Культура приёма пищи», «Хлеб-всему голова», «Острые кишечные заболевания и их профилактика»	сентябрь	Классные руководители 1-11 классов
2	Беседы для обучающихся «Я здоровье берегу»	октябрь	Классные руководители 1-4 классов
3	Беседы для обучающихся 5-9 классов «О вкусной и здоровой пище»	октябрь	Классные руководители 5-9 классов
4	Беседы с обучающимися 10-11 классов «Быть здоровым - это модно!»	октябрь	Классные руководители 10-11 классов
5	Проекты о здоровье	февраль	Классные руководители 1-4 классов
6	Конкурс среди обучающихся 5-7 классов «хозяюшка»	март	Учитель технологии
7	Анкетирование обучающихся: -школьное питание: качество и разнообразие обедов -за что скажем поварам спасибо»	Октябрь Февраль апрель	Администрация школы Ответственный по организации питания

Состав комиссии по организации питания обучающихся

Председатель комиссии:

Зайцева И.В. заместитель директора по УВР

Члены комиссии:

Теплова Т.П. советник по воспитанию .

Моченева И.М. председатель профкома

Грохлина Э.Б. повар

ПЛАН
работы комиссии по организации питания обучающихся в 2025-2026 учебном
году

На основании Положения об организации питания обучающихся, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа комиссии по организации питания обучающихся ведет работу по следующим направлениям:

1. Ежемесячный контроль

1.1. Организация питьевого режима, уголков гигиены, наличие и оформление папок здоровья в классах.

1.2. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.

1.3. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.

1.4. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.

1.5. Контроль качества обработки и мытья посуды.

1.6. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся.
Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.

1.7. Проверка правил хранения продуктов и т.д.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию ОУ.

Комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

2. Принятие решений о предоставлении питания на бесплатной основе на основании поступивших заявлений родителей (законных представителей) обучающихся.

План
работы комиссии общественного контроля за организацией питания обучающихся

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1	Подготовка школьной столовой к приёму обучающихся	август	Заведующий производством
2	Определение контингента обучающихся имеющих право на льготное питание	август, сентябрь	Классные руководители, ответственный за организацию льготного питания
3	Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню	ежедневно	Члены комиссии
4	Создании комиссии по родительскому контролю за организацией горячего питания	сентябрь	Члены комиссии
5	Организационное заседание комиссии по родительскому контролю за организацией горячего питания	октябрь	Члены комиссии
6	Проверка организации горячего питания обучающихся	октябрь, декабрь 2025, март 2026	Члены комиссии
7	Контроль за качеством блюд: -температура блюда -весовое соответствие блюд -вкусовые качества готового блюда	ежедневно	Члены комиссии
8	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	ежедневно	Члены комиссии
9	Соблюдение личной гигиены обучающихся перед приёмом пищи	ежедневно	Члены комиссии
10	Контроль за соблюдением норм личной гигиены работниками столовой	ежедневно	Члены комиссии
12	Проверка соблюдения графика работы столовой	ежедневно	Члены комиссии
13	Выступление Комиссии о результатах проверки по организации питания в школе на собеседовании при директоре	декабрь 2025	Председатель комиссии
14	Организация просветительской работы: конкурсы, тематические классные часы, круглые столы	в течение года	Члены комиссии
15	Подведение итогов работы за 2025-2026 учебный год	июнь	Председатель комиссии

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №3» города Пикалево (далее – ОУ).

1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора на начало учебного года. Бракеражная комиссия состоит из 3 человек: ответственного по питанию, работника столовой, медицинского работника ОО.

1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

1.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал в столовой.

1.5. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность члены бракеражной комиссии.

2. Полномочия бракеражной комиссии:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню, контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

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, её цвет.

2.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для

обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё 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 берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

3.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её 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. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

3.4. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему

вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, 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.

3.5. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и 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) даётся 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 зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макароны 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.

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 несоответствии 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. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, её 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей,

а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейсясохраняющей форму нарезки.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. «Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членовкомиссии.

5.3. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

5.4. 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 – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Состав бракеражной комиссии на 2025-2026 учебный год

Зайцева И.В. заместитель директора по УВР.

Теплова Т.П. советник по воспитанию .

Моченева И.М. председатель профкома

Грохлина Э.Б. повар