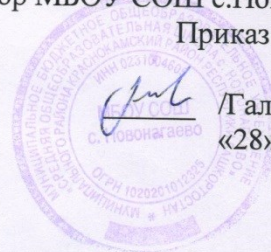


Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Новонагаево:
Приказ № 72/15

/Галиева А.Х./
«28»08.2023 г.

ПАСПОРТ

ПИЩЕБЛОКА МБОУ СОШ С.НОВОНАГАЕВО,
(наименование образовательной организации)

Адрес месторасположения: РБ, Краснокамский район,
с.Новонагаево, ул. Серп и Молот, д.18

Телефон: 8 (34759) 72-4-21, эл почта:
krasnokamsh_10@mail.ru

с. Новонагаево 2023

Содержание

- I. Общие сведения об образовательной организации
- II. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся по возрастным группам:
 - 1. Охват одноразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам
 - 2. Охват двухразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам
- III. Тип пищеблока
- IV. Форма организации питания
- V. Инженерное обеспечение пищеблока
- VI. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока
- VII. Материально-техническое оснащение пищеблока:
 - 1. Перечень помещений и их площадь
 - 2. Характеристика технологического оборудования пищеблока
 - 3. Дополнительные характеристики технологического оборудования
 - 4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования
- VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой
- IX. Характеристика бытовых помещений
- X. Штатное расписание работников пищеблока
- XI. Организация прохождения практики студентов профильных колледжей на базе общеобразовательных организаций
- XII. Перечень нормативных и технологических документов

**I. Общие сведения об образовательной организации
(указывается следующая информация):**

Руководитель образовательной организации: Галиева Аниса Хатиповна

Ответственный за питание обучающихся: Баутдинова Фрида Фаизовна

Численность педагогического коллектива, 13 чел.

Количество классов по уровням образования: 11

Количество посадочных мест: 80

Площадь обеденного зала: 50.5

№ п/п	Класс	Количество классов	Численность обучающихся, чел.	
			всего	в том числе льготной категории
1	1 класс	1	7	4
2	2 класс	1	15	4
3	3 класс	1	12	3
4	4 класс	1	20	9
	и т.д.			

**II. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся
по возрастным группам**

**1. Охват одноразовым горячим питанием обучающихся
по возрастным группам**

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			количество, чел.	% от числа обучающихся
1	2	3	4	5
1.1	Учащиеся 1-4 классов – всего,	54	54	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	20	19	35
1.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	47	47	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	17	17	100
	в том числе за родительскую плату	30	30	100

1	2	3	4	5
1.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	16	16	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	6	6	100
	в том числе за родительскую плату	10	10	100
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	117	117	100
	в том числе льготных категорий	44	43	37

2. Охват двухразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			количество, чел.	% от числа обучающихся
2.1	Учащиеся 1-4 классов – всего,	9	9	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	9	9	100
2.2	Учащиеся 5-8 классов – всего,	10	10	100
	в том числе учащиеся льготных категорий,	10	10	100
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
2.3	Учащиеся 9-11 классов – всего,	2	2	100
	в том числе учащиеся льготных категорий	2	2	100
	в том числе за родительскую плату	-	-	-
	Общее количество учащихся всех возрастных групп – всего,	21	21	100
	в том числе льготных категорий	-	-	-

III. Тип пищеблока
(столовая на сырье, столовая, работающая на полуфабрикатах,
буфет-раздаточная)

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Самостоятельно/аутсорсинг
Оператор питания/поставщик	ООО Гранд-питание
Адрес местонахождения оператора питания/поставщика	РБ, г.Нефтекамск
Фамилия, имя отчество руководителя, контактное лицо оператора питания/поставщика	Минязев Рустем Назирович
Контактные данные: тел. / эл. почта	8(34783) 2-31-69, 2-24-14, 5-22-16; grand-pitanie@mail.ru
Дата заключения контракта	01.09.2023
Длительность контракта	31.12.2023

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	(централизованное)
Горячее водоснабжение	(водонагреватель)
Отопление	(собственная котельная)
Водоотведение	(локальные сооружения)
Вентиляция помещений	(комбинированная)

VI. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока

VII. Материально-техническое оснащение пищеблока:

1. Перечень помещений и их площадь, кв. м

(перечень и площадь помещений в зависимости от типа предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения, кв. м		
		столовые, работающие на сырье	столовые, работающие на полуфабрикатах	буфет- раздаточная
1.1	Складские помещения	0	5.7	0
1.2	Производственные помещения:	0	0	0
1.2.1	овощной цех (первичной обработки овощей)	0	6.5	0
1.2.2	овощной цех (вторичной обработки овощей)	0	0	0
1.2.3	мясо-рыбный цех	0	8	0
1.2.4	догоотовочный цех	0	0	0
1.2.5	горячий цех	0	40.4	0
1.2.6	холодный цех	0	0	0
1.2.7	мучной цех	0	0	0
1.2.8	раздаточная	0	0	0
1.2.9	помещение (или место) для резки хлеба	0	0	0
1.2.10	помещение для обработки яиц	0	0	0
1.2.11	моечная кухонной посуды	0	16.1	0
1.2.12	моечная столовой посуды	0	0	0
1.2.13	моечная и кладовая тары	0	0	0
1.2.14	производственное помещение буфета- раздаточной	—	—	-
1.2.15	посудомоечная буфета- раздаточной	—	—	-
1.3	Комната для приема пищи (персонал)		50.5	-

2.

3. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования (ед.)	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования (%)
1	горячий цех	Электрическая плита	2	1994	1994	100
		Духовой (жарочный) шкаф	1	1994	1994	100
		Электромясо- рубка	1	1994	1994	80
		Мармиты	2	1994	1994	80
		Овощерезка	1	1994	1994	80
		Электрокотел	1	2000	2000	100
		Холодильные шкафы	2	2000	2000	60
		Машина протирочная МП	1	1994	1994	80
2	овощной цех (первичной обработки овощей)	Холодильные шкафы	1	2000	2000	60
		Контрольные весы	1	2000	2000	60
	Складские помещения	Морозильные камеры	1	2015	2015	60
		Холодильные шкафы	1	2000	2000	60
3	мясо-рыбный цех	Производствен- ные столы	1	1994	1994	100
		Раковина для мытья рук	1	1994	1994	80
		Водонагр. Суперлюкс NTS 50V (SU)	1	2015	2015	90

4. Дополнительные характеристики технологического оборудования

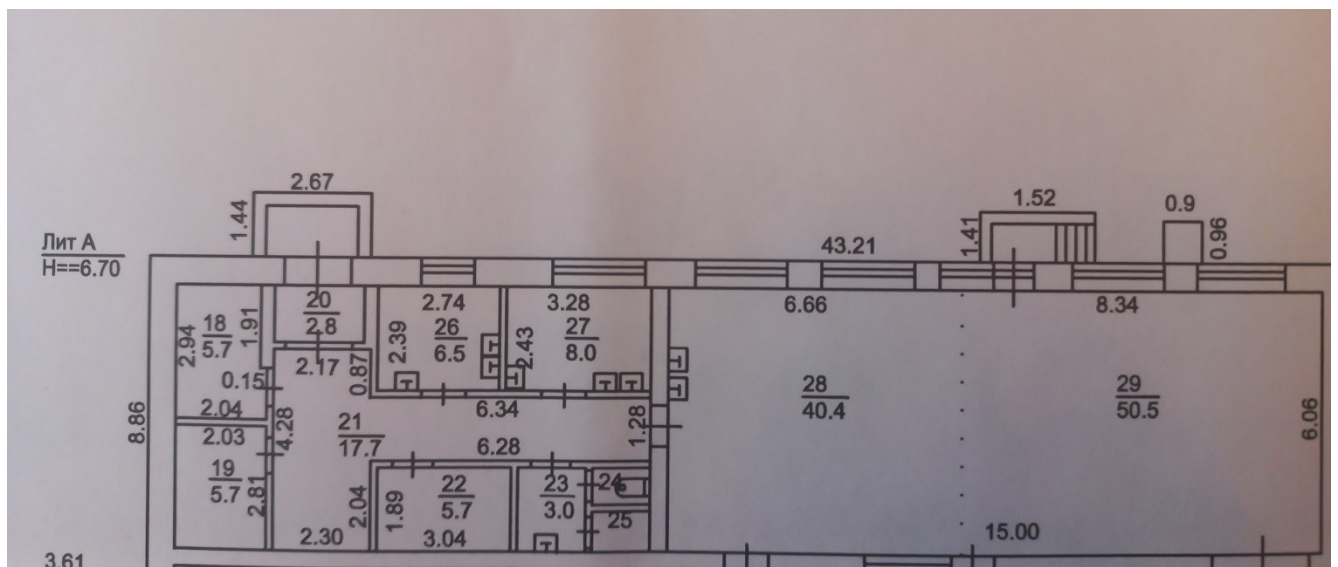
№	Наименование	Характеристика оборудования
---	--------------	-----------------------------

п/п	технологическое оборудования	назначение	марка	производитель- ность	дата изготовления	срок службы (годы)	сроки профилактического осмотра
1	Тепловое	Жарочный шкаф	ШЖ ЭСМ 20К		1994	30	4квартал
		Электрическая плита	АВАТ-ЭП-2		1994	30	4квартал
		электрокотел	КПЭМ - 60	15 литр	2000	23	4квартал
2	Механическое	Машина проти- рочная	МП		2000	23	
		Мясорубка	МИМ 300		1994	30	
3	Холодильное	Холодильник	"Индезит"		2015	9	4квартал
		Холодильник	Vestel GN h-1440		2015	9	4квартал
		Холодильная камера	"Орск 115"				4квартал
4	Весоизмери- тельное оборудование	Весы контроль- ные			2000	23	

5. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования

№ п/п	Наименование технологичес- кого оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метро- логических работ	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	Ф.И.О. ответственного за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	Аут-сорсер		По за- явке	2024	Гильфано- ва И.И.	+
2	Механическое	Аут-сорсер		По за- явке	2024	Гильфано- ва И.И.	+
3	Холодильное	Аут-сорсер		По за- явке	2024	Гильфано- ва И.И.	+
4	Весоизмери- тельное оборудование	Аут-сорсер		По за- явке	2024	Гильфано- ва И.И.	+

VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой



IX. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
	раздевалка	4.1	1
	Туалет, умывальная	2.5	1

X. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы (годы)	наличие медкнижки
1	Заведующий производством	-	-	-	-	-	-
2	Технолог	-	-	-	-	-	-
3	Повар	1	1	Среднее-специальное	5	10	01.09.2023
4	Рабочий кухни (помощник повара)	1	1	Среднее	2	10	01.09.2023

XI. Организация прохождения практики студентов профильных колледжей на базе общеобразовательных организаций

Количество общеобразовательных организаций, организовавших прохождение практики (ед.)	Количество студентов, прошедших практику в текущем учебном году (чел.)	Из них количество трудоустроенных (чел.)

ХII. Перечень нормативных и технологических документов

- 1) основное организованное меню для детей 7-11 лет, 12 лет и старше, специализированное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (при наличии таких детей);
- 2) ежедневное меню;
- 3) меню-раскладка;
- 4) технологические карты (ТК);
- 5) технико-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара;
- 6) накопительная ведомость;
- 7) график приема пищи;
- 8) гигиенический журнал (сотрудники);
- 9) журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- 10) журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- 11) журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- 12) журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- 13) ведомость контроля за рационом питания;
- 14) приказ о составе бракеражной комиссии;
- 15) график дежурства преподавателей в столовой;
- 16) акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году;
- 17) программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся;
- 18) положение об организации питания обучающихся;
- 19) положение о бракеражной комиссии;
- 20) приказ об организации питания;
- 21) должностные инструкции персонала пищеблока;
- 22) программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП;
- 23) требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы;
- 24) наличие оформленных стендов по пропаганде принципов здорового питания.

Директор
общеобразовательной организации
(организатора питания)

».

(подпись)

(расшифровка подписи)

Согласовано Директор МБОУ «СОШ с.Никола-Березовка» Носов М.П.  Одобрено Директор МБОУ «СОШ с.Новобитово» Галицын А.Х. 	Согласовано Директор МБОУ «СОШ с.Николай Асташицкий» Ахмеров И.Г. 	Согласовано Директор МБОУ «Школа- интернат с.Новокабаново» Батыров Г.Г. 	Согласовано Директор МБОУ «ШКО- ла-интернат с.Кучино» Хайдаров И.И. 	Согласовано Директор МБОУ «СОШ с.Сосновка» Шинкина Т.М. 	Утверждено Генеральный директор ООО «ТРАНСИТАНТИ» Минзверь Н. 
Согласовано Директор МБОУ «СОШ с.Мухомово» Лавров В.И. 	Согласовано Директор МБОУ «Школа- интернат с.Новый Кайытас» Сайдыржанов Т.М. 	Согласовано Директор МБОУ «СОШ с.Кандыра Д.Р.» Кандыра Д.Р. 	Согласовано Директор МБОУ «СОШ с.Сосновка» Газизов Р.М. 	Согласовано Директор МБОУ «СОШ с.Суджон» Тапилова Ф.Н. 	
Согласовано Директор МБОУ «ООШ с.Старая Мухомовка» Нуртдинов А.И. 	Согласовано Директор МБОУ «ЮШ с.Кутлинка» Петрушина Л.А. 				

Примерное меню для организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений Краснокамского района

2023-2024 учебный год

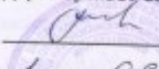
Возраст 7-10 лет

Осенне-зимний период

«01» сентября 2023г.

«Утверждаю»

Директор МБОУ СОШ с.Новонагаево:


А.Х.Галиева

« 1 » 09 2023 г.



Расписание посещения столовой для 1-11 классов
на 2023-2024 учебный год

Перемены	Время
Вторая перемена (завтрак для учащихся 1го класса)	09.50 --- 10.10
Вторая перемена (завтрак для учащихся 1 группы)	10.00 --- 10.20
Третья перемена (завтрак для учащихся 2 группы)	11.00 --- 11.20
Четвертая перемена (обед для учащихся с ОВЗ)	13.00 --- 13.20

БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
КРАСНОКАМА РАЙОНЫ
МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫНЫҢ «ЯҢЫ
НУГАЙ АУЫЛЫ УРТА ДОЙОМ БЕЛЕМ
БИРЕУ МӘКТӘБЕ» МУНИЦИПАЛЬ
БЮДЖЕТ ДОЙОМ БЕЛЕМ БИРЕУ
УЧРЕЖДЕНИЕНЫ
(Яңы Нугай ауылы урта дойом белем
биреу мәктәбе МБДББУ)

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
С.НОВОНАГАЕВО» МУНИЦИПАЛЬНОГО
РАЙОНА КРАСНОКАМСКИЙ РАЙОН
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
(МБОУ СОШ с.Новонагаево)

БОЙОРОК

ПРИКАЗ

«31» август 2023й.

№ 72/13

«31» августа 2023г.

«О создании бракеражной комиссии»

В соответствии с санитарными правилами СП 2.3.6.1079-01 «2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья...», с целью контроля за качеством готовой пищевой продукции

п р и к а з ы в а ю:

п.1. Создать бракеражную комиссию на 2023/2024 учебный год в составе:

Галиева А.Х. – директор МБОУ СОШ с. Новонагаево, председатель комиссии;

Члены комиссии:

Баутдинову Ф.Ф. – ответственный за организацию питания в школьной столовой;

Зарипову И.Ш. – родитель;

Гильфанову И.Г. – повар;

Тимергалиева Л.Р. – мед работник ВОП с. Новонагаево.

п.2.Членам комиссии:

- контролировать ведение документации, рациональное использование продуктов питания и в каждый понедельник информировать администрацию и профком школы о состоянии питания обучающихся;

- руководствоваться в своей деятельности Положением о бракеражной комиссии;

п.3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор:

С приказом ознакомлены:

Галиева А.Х.

Баутдинова Ф.Ф.

Тимергалиева Л.Р.

Зарипова И.Ш.

Гильфанова И.Г.

БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАНЫ
КРАСНОКАМА РАЙОНЫ
МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫНЫҢ «ЯҢЫ
НУҒАЙ АУЫЛЫ УРТА ДӨЙӨМ БЕЛЕМ
БИРЕҮ МӘКТӘБЕ» МУНИЦИПАЛЬ
БЮДЖЕТ ДӨЙӨМ БЕЛЕМ БИРЕҮ
УЧРЕЖДЕНИЕҢЫ
(Яңы Нуғай ауылы урта дөйөм белем
биреү мәктәбе МБДББУ)

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
С.НОВОНАГАЕВО» МУНИЦИПАЛЬНОГО
РАЙОНА КРАСНОКАМСКИЙ РАЙОН
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
(МБОУ СОШ с.Новонагаево)

БОЙОРОК

ПРИКАЗ

«31» август 2023й.

№ 72/14

«31» августа 2023г.

**«О создании комиссии по осуществлению родительского
контроля за качеством питания обучающихся
в пришкольной столовой в 2023-2024 учебном году»**

На основании статьи 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов», Федерального закона от 01.03.2020 года №47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2023-2024 учебном году,

п р и к а з ы в а ю:

п.1. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля организации и качества горячего питания обучающихся в школьной столовой в следующем составе:

Галиева А.Х. – директор МБОУ СОШ с. Новонагаево, председатель комиссии;

Члены комиссии:

- Басимова Л.М. – председатель Управления совета школы, член комиссии;
- Баутдинову Ф.Ф. – ответственный за организацию питания в школьной столовой, член комиссии;
- Ханова И.З. – член Родительского комитета, член комиссии;
- Латыпова З.И. – председатель ПК школы, член комиссии;
- Тимергалиева Л.Р. – медицинская сестра ВОП с. Новонагаево, член комиссии.

п.3. При проведении родительского контроля организации горячего питания в школе комиссией могут быть оценены:

- * соответствие приготовленных блюд утвержденному меню;
- * санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды;
- * условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
- * наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

* объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
* вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей и родителей или законных представителей;

* информирование родителей и детей о здоровом питании;

* соблюдение графика работы столовой.

п.4. Результаты контроля обсуждать на заседаниях и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.

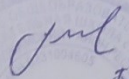
п.5. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии с заполнением формы оценочного листа.

п.6. Итоги родительского контроля доводить до сведения родительской общественности в рамках общешкольных родительских собраний, посредством электронной почты, через официальные ресурсы, в режиме онлайн общения.

п.7. Комиссии проводить родительский контроль организации горячего питания в школе, не реже одного раза в месяц.

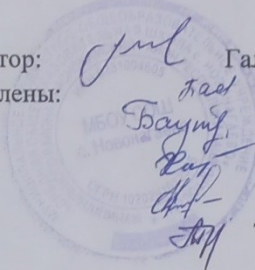
п.8. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор:



Галиева А.Х.

С приказом ознакомлены:



Басимова Л.М.

Баутдинова Ф.Ф.

Ханова И.З.

Латыпова З.И.

Тимергалиева Л.Р.

БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
КРАСНОКАМА РАЙОНЫ
МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫНЫҢ «ЯҢЫ
НУҒАЙ АУЫЛЫ УРТА ДӨЙӨМ БЕЛЕМ
БИРЕҮ МӘКТӘБЕ» МУНИЦИПАЛЬ
БЮДЖЕТ ДӨЙӨМ БЕЛЕМ БИРЕҮ
УЧРЕЖДЕНИЕҢЫ
(Яңы Нугай ауылы урта дөйөм белем
биреү мәктәбе МБДББУ)

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
С.НОВОНАГАЕВО» МУНИЦИПАЛЬНОГО
РАЙОНА КРАСНОКАМСКИЙ РАЙОН
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
(МБОУ СОШ с.Новонагаево)

БОЙОРОК

ПРИКАЗ

«31» август 2023й.

№ 72/12

«31» августа 2023г.

**«О назначении ответственного лица за организацию школьного питания
и по заполнению табелей посещения обучающихся и сотрудников столовой»**

В целях упорядочения работы и создания необходимых условий для организации
школьного питания

п р и к а з ы в а ю:

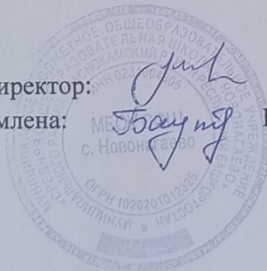
- п.1. Назначить ответственным за организацию школьного питания в 2023/2024 учебном
году учителя Баутдинову Фриду Фаизовну.
- п.2. Баутдиновой Фриде Фаизовне возложить ответственность:
 - за ведение табелей посещаемости обучающихся и сотрудников столовой;
 - за своевременное заполнение раздела «Питание» в системе АИС «Образование».
- п.3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор:

Галиева А.Х.

С приказом ознакомлена:

Баутдинова Ф.Ф.



Согласовано
Председатель Совета родителей
(законных представителей обучающихся)
И.З.Ханова
Протокол № 1 Совета родителей
(законных представителей обучающихся)
от «28» августа 2023 г.

Рассмотрено и принято
на педагогическом совете
МБОУ СОШ с. Новонагаево
Протокол № 1
от «28» августа 2023 г.

Утверждено
Директор
МБОУ СОШ с. Новонагаево
А.Х. Галиева
Приказ № 70/4
от «28» августа 2023 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
МБОУ СОШ с. Новонагаево МР Краснокамский район РБ**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа с. Новонагаево» Муниципального района Краснокамский район Республики Башкортостан (далее – школа). Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. 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.

1.3. 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.

1.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у повара.

1.4. 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, жесткость, сочность др.

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

1.6. Полномочия комиссии
Бракеражная комиссия школы:

- 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.;

ЖУРНАЛ
ПРОВЕДЕНИЯ ВИТАМИНИЗАЦИИ
ТРЕТЬИХ И СЛАДКИХ БЛЮД

Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья

МБОУ СОШ с. Новонатаево
(наименование учреждения)

Начат: « 02 » 10 2022 г.

Окончен: « _____ » 20____ г.

1 юн 1-4 кв. Нефтекамский Дом печати, зак. 2740, тир. 70х100, 2022 г.

ГИГИЕНИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ (сотрудники)

МБОУ СОШ с. Новонатаево

ООО Пром-питание

Республики Башкортостан

(наименование дошкольного образовательного учреждения с указанием правовой формы)

(месторасположение дошкольного образовательного учреждения)

1 юн 1-4 кв. Нефтекамский Дом печати, зак. 2741, тир. 70х100, 2022 г.

ЖУРНАЛ

учета времени работы бактерицидных ламп

ООО "Транс-питание"
с/п/с с Новокосаево

(наименование учреждения с указанием правовой формы)

Объект обеззараживания

Условия обеззараживания

Вид микроорганизмов

Наименование лампы

Начат: « 16 » 09 2022 г.

Окончен: « _____ » 20 _____ г.

ЖУРНАЛ
бракеража готовой
кулинарной продукции
МБОУ. Сем. е. Новоклаево

1. юн 1-4 алб 1. Нефтекамский Дом печати, зак. 3561, тир. 300х100, 2019 г.

ЖУРНАЛ
учета температуры и влажности
в складских помещениях

1 юн. 1-4 кн. Нефтекамский Дом печати, зак. 207, тир. 100х50, 2021 г.

ЖУРНАЛ
бракеража скоропортящейся
пищевой продукции

«ИБЮЧ с/м с. Новониколово»

ЖУРНАЛ
учета температурного режима
холодильного оборудования

М

Здоровое питание здоровый ребёнок

Сәләмәт тукланыу серзәре

Матур итеп ачураңлың табын артында уятыңда кеше ачурак атай.
Бул ыбат ителэн. Тимәк, матур һәм дүрөс итеп ашурын файдалы бар.