



**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа с. Шанчы Чаа-Хольского
кожууна Республики Тыва»**

ПРИКАЗ

от «02» сентября 2024 г. №_39
с. Шанчы

**«Об организации бесплатного двухразового питания детей с
ограниченными
возможностями здоровья в 2024 – 2025 учебном году»**

На основании приказа Управления образования администрации Чаа-Хольского кожууна Республики Тыва от 27 августа 2024 года №338 «Об установлении мер социальной поддержки по предоставлению бесплатного питания отдельным категориям учащихся образовательных организаций Чаа-Хольского кожууна»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемые:

- 1.1. Порядок обеспечения бесплатным горячим питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья МБОУ ООШ с. Шанчы.
- 1.2. Порядок предоставления бесплатного двухразового питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, осваивающие основные общеобразовательные программы на дому.

2. Педагогу-организатору Кенден И.С. и завхозу Дугаржап А-Х.В.

- со 2 сентября 2024 года обеспечить бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в соответствии с порядком предоставления бесплатного двухразового питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;

- подготовить документы в соответствии с п. 3. Порядка предоставления бесплатного двухразового питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;
 - организовать бесплатное питание в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20 от 27 октября 2020 года, примерного меню школы, утверждаемого в установленном порядке;
 - утвердить график посещения столовой обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;
 - в кратчайшие сроки заключить договора на поставку продуктов питания с поставщиками и местными товаропроизводителями.
3. Контроль за исполнением приказа возложить на завхоза Дугаржап А-Х.В., педагога-организатора Кенден И.С.

Директор школы



Канзываа О.О.



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа с. Шанчы Чаа-Хольского
кожууна Республики Тыва»

ПРИКАЗ

от «02» сентября 2024 г. №_37
с. Шанчы

**Об осуществлении родительского
контроля за организацией питания обучающихся**

В целях осуществления контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся, контроля качества приготовленных блюд в соответствии с утвержденным меню на пищеблоке МБОУ ООШ с. Шанчы,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:
 - 1.1. Состав бракеражной комиссии контроля родителей (далее - Комиссия) на 2024-2025 учебный год в составе (приложение 1),
 - 1.2. Положение о Комиссии (приложение 2),
 - 1.3. План-задание для Комиссии (приложение 3),
 - 1.4. Правила бракеража (приложение 4),
 - 1.5. Форму бракеражного журнала (приложение 5).
2. Педагогу-организатору Кенден И.С. провести организационные мероприятия по осуществлению контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся в срок до 09.09.2024 г.
 - 2.1. Ознакомить родителей с положением о бракеражной комиссии родительского контроля и правилами бракеража,
 - 2.2. Создать бракеражный журнал родительского контроля.
3. Ответственность за исполнение приказа возложить на педагога-организатора Кенден И.С.
4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор школы



Канзываа О.О



Муниципальное Бюджетное общеобразовательное учреждение «основная общеобразовательная школа с. Шанчы Чаа-Хольского кожууна РЕСПУБЛИКИ ТЫВА»

ПРИКАЗ

от «02» сентября 2024 г. №_38
с. Шанчы

«О создании бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год»

В целях осуществления контроля организации питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов, и соблюдения санитарно – гигиенических требований на пищеблоке МБОУ ООШ с Шанчы, соблюдения технологии приготовления пищи

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:
Председатель Канзываа О.О-директор, учитель русского языка и литературы;
члены комиссии: Нарады А.Ч - повар,
Дугаржап А-Х.В – завхоз;
Даржай А.О – заведующая ФАП ;
Кенден И.С– педагог-организатор;
Хуурак А.Л – соцпедагог;
2. Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.
3. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год (Приложение 1)
4. Комиссии вести 1 раз в 10 дней журнал «Ведомости контроля за питанием», для контроля над количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья.
5. Работа бракеражной комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии ОУ, утвержденным ОУ.



Канзываа О.О

**План работы
бракеражной комиссии МБОУ ООШ с Шанчы
на 2024-2025 учебный год**

На основании общего Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно- гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МБОУ ООШ с Шанчы организована по следующим направлениям:

- Ежедневный контроль

1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.
2. Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);
3. За соблюдением технологии приготовления пищи.
4. За полнотой вложения продуктов при приготовлении.
5. Соблюдения санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
6. Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
7. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
8. Взятие проб из общего котла.

- Ежемесячный контроль

1. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря.
 2. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
 3. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
 4. Контроль качества обработки и мытья посуды.
 5. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
 6. Проверка правил хранения продуктов и т.д.
- Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

План работы бракеражной комиссии
на 2024-2025 учебный год.

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.»	Члены бракеражной комиссии	Август
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
3.	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены	1 раз в

		бракеражной комиссии	месяц
4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в неделю
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь Декабрь Март Май
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим.	Члены бракеражной комиссии	Октябрь
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь
9.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Январь
11.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	Февраль
12.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Март
13.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Члены бракеражной комиссии	Март
14.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	Апрель
15.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Май
16.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2024-2025 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Май

Состав бракеражной комиссии:

Председатель комиссии

Канзываа О.О –директор осуществляет контроль работой бракеражной комиссии, за ведением документации пищеблока, следит за соответствие ежедневного меню примерному;

Члены комиссии:

1. Повар Нарады А.Ч ведет документацию пищеблока, осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качество приготавливаемой пищи, осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку блюд, следит за наличием суточной пробы, наличием контрольного блюда;
2. Завхоз Дугаржап А-Х.В –контролирует организацию работы на пищеблоке, целостность посуды, оборудования, помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, инвентаре и полотенцах.
3. Педагог-организатор Кенден И.С, соцпедагог Хуурак А.Л –осуществляют бракераж готовой кулинарной продукции;
4. Заведующая ФАП Даржай А.О- периодически присутствует при закладке продуктов в блюда, ведет контроль за отчетностью, заполняет журнал «Здоровья»

**План работы
бракеражной комиссии МБОУ ООШ с Шанчы
на 2024-2025 учебный год**

На основании общего Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МБОУ ООШ с Шанчы организована по следующим направлениям:

- Ежедневный контроль

1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.
2. Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);
3. За соблюдением технологии приготовления пищи.
4. За полнотой вложения продуктов при приготовлении.
5. Соблюдения санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
6. Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
7. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
8. Взятие проб из общего котла.

- Ежемесячный контроль

1. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря.
 2. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
 3. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
 4. Контроль качества обработки и мытья посуды.
 5. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
 6. Проверка правил хранения продуктов и т.д.
- Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

План работы бракеражной комиссии
на 2024-2025 учебный год.

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.»	Члены бракеражной комиссии	Август
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
3.	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены	1 раз в

		бракеражной комиссии	месяц
4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в неделю
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь Декабрь Март Май
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим.	Члены бракеражной комиссии	Октябрь
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь
9.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Январь
11.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	Февраль
12.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Март
13.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Члены бракеражной комиссии	Март
14.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	Апрель
15.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Май
16.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2024-2025 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Май

Состав бракеражной комиссии:

Председатель комиссии

Канзываа О.О –директор осуществляет контроль работой бракеражной комиссии, за ведением документации пищеблока, следит за соответствием ежедневного меню примерному;

Члены комиссии:

1. Повар Нарады А.Ч ведет документацию пищеблока, осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качество приготавливаемой пищи, осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку блюд, следит за наличием суточной пробы, наличием контрольного блюда;
2. Завхоз Дугаржап А-Х.В –контролирует организацию работы на пищеблоке, целостность посуды, оборудования, помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, инвентаре и полотенцах.
3. Педагог-организатор Кенден И.С, соцпедагог Хуурак А.Л –осуществляют бракераж готовой кулинарной продукции;
4. Заведующая ФАП Даржай А.О- периодически присутствует при закладке продуктов в блюда, ведет контроль за отчетностью, заполняет журнал «Здоровья»