

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Кулундинская средняя общеобразовательная школа №2»  
Кулундинского района Алтайского края

П Р И К А З

с. Кулунда

30.08.2024 года

№ 111/3-Д

Об организации питания учащихся в 2024 - 2025 учебном году

Во исполнение поручений по реализации Послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию РФ, утвержденных Президентом 24.01.2020 № ПР-113, предусматривающих поэтапный переход с 01.09.2020 до 01.09.2023 на организацию бесплатного здорового горячего питания для обучающихся осваивающих образовательные программы начального общего образования, а также предоставления государственной поддержки за счет средств федерального бюджета на эти цели, в соответствии с методическими рекомендациями Министерства просвещения Российской Федерации и МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» и в целях обеспечения организованного питания учащихся в 2024-2025 учебном году, п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить график питания в школьной столовой (Приложение 1)
2. Утвердить план работы группы общественного контроля организации и качества питания обучающихся на 2024/2025 учебный год. (Приложение 2).
3. Утвердить состав группы общественного контроля организации и качества питания детей на 2024/2025 учебный год (Приложение 3).
4. Организовать работу школьной столовой в соответствии с утверждённым графиком, разработанным с целью минимизации контактов обучающихся.
5. Классным руководителям проводить системную работу по вовлечению обучающихся в 100% охват питанием. Вести ежедневный контроль посещаемости учащимися школьной столовой с соблюдением санитарно-гигиенических норм при приеме пищи.
6. Обеспечить горячее бесплатное питание, обучающимся 1- 4 классов из расчета не менее 74,36 рубля в день на каждого с 03.09.2024 г. за счёт средств выделенных из Федерального бюджета.
7. Организовать горячее питание для обучающихся 5-11 классов (школьные завтраки), используя дотации из местного и краевого бюджетов (при наличии), исходя из себестоимости завтраков (за месяц) 74,36 рублей (из

них родительская доля 50,00 рублей, из средств муниципального бюджета 24,36 руб.) в день на каждого с 03.09.2024г.

8. Обеспечить соблюдение дополнительных мер социальной поддержки льготных категорий обучающихся (в случае её предоставления).

9. Обеспечить двух разовым горячим питанием (завтрак, обед) детей с ограниченными возможностями здоровья составляет 94 рубля в день за счёт средств выделенных из Федерального бюджета.

10. Обеспечить горячим бесплатным питанием (завтрак) обучающихся родитель, которых является участником СВО составляет 74,36 рубля в день за счёт средств выделенных из Федерального бюджета.

11. Обеспечить горячим бесплатным питанием (завтрак) обучающихся родитель, которых имеют категорию многодетной семьи составляет 74,36 рубля в день за счёт средств выделенных из Федерального бюджета.

12. Возложить ответственность:

- за организацию питания учащихся: в школе на Еремину Оксану Еремину, заместителя директора по воспитательной работе; в филиале Курская СОШ на Яковенко Ольгу Владимировну, учителя истории и обществознания, ответственного за заведование филиалом; в филиале Виноградовская ООШ на Берникову Светлану Юрьевну, учителя истории и обществознания, ответственного за заведование филиалом

- за организацию питания детей с ОВЗ на Вдовину Юлию Владимировну, учителя начальных классов; в филиале Курская СОШ на Яковенко Ольгу Владимировну, учителя истории и обществознания, ответственную за УВР; в филиале Виноградовская ООШ на Сараеву Светлану Анатольевну классного руководителя

- за организацию питания льготной категории учащихся на Затонскую Елену Анатольевну, социального педагога; в филиале Курская СОШ на Яковенко Ольгу Владимировну, учителя истории и обществознания, ответственного за заведование филиалом; в филиале Виноградовская ООШ на Анисимову В.И., учителя русского языка

- за качество приготовленных блюд на Жабину Лидию Андреевну, повара; в филиале Курская СОШ на Кроневальд Тамару Петровну, повара; в филиале Виноградовская ООШ на Иванову Светлану Александровну;

- за целевым и эффективным расходованием денежных средств на Новикову Олесю Андреевну, бухгалтера;

- за соблюдение санитарно-эпидемиологического режима и правил Сан ПИНа на медицинского работника Федотову Татьяну Викторовну (по согласованию); в филиале Курская СОШ на медицинского работника Ганштейн Любовь Владимировну (по согласованию).

13. Возложить ответственность за соблюдения графика питания и ведения своевременной отчетности на классных руководителей.

14. Контроль над исполнением данного приказа оставляю за собой.

## Приложение 1

к приказу директора школы

№ 111/3-Д от 30 августа

2024г.

**График питания обучающихся МБОУ КСОШ №2  
на 2024-2025 уч. год**

класс	время	длительность периода	ответственные Классные рук.
1А	09.10-09.30	20 минут	Затонская Е.А.
1Б	09.10-09.30	20 минут	Штырева Г.В.
2А	09.10-09.30	20 минут	Гребенко Л.Г.
2Б	10.10-10.30	20 минут	Шмидт И.И.
3А	10.10-10.30	20 минут	Сиденко Л.В.
3Б	10.10-10.30	20 минут	Клименко Н.Н.
4А	11.10-11.30	20 минут	Вдовина Ю.В.
4Б	11.10-11.30	20 минут	Машковская В.С.
После 1 урока 1А, 1Б, 2А классы			
После 2 урока 2Б, 3 А, 3Б классы			
После 3 урока 4А, 4Б классы			
5А	15.30-15.50	20 минут	Афанасьева Е.А.
5Б	15.30-15.50	20 минут	Лапыгина К.К.
6А	15.30-15.50	20 минут	Субботина В.В.
6Б	15.30-15.50	20 минут	Адильметова С.Ю.
7А	15.30-15.50	20 минут	Гелда С.Н.
7Б	15.30-15.50	20 минут	Еременко В.С.
8А	16.30-16.50	20 минут	Камарда Е.П.
8Б	16.30-16.50	20 минут	Варламова Т.Н.
9А	16.30-16.50	20 минут	Азарова Т.В.
9Б	16.30-16.50	20 минут	Антоньева Л.А.
10	16.30-16.50	20 минут	Гончарова Е.В.
11	16.30-16.50	20 минут	Шамкина Т.Н.
После 2 урока 5А, 5Б, 6А, 6Б, 7А, 7Б, классы			

После 3 урока 8А, 8Б, 9А, 9Б, 10, 11 классы

**Питание для детей ОВЗ: 1-4 классы, 6-9 классы**

**завтрак в 09.10-09.30, 10.10-10.30, 11.10-11.30.**

**обед в 14.00-14.40**

**График питания обучающихся МБОУ КСОШ №2,**

**филиал Курская СОШ**

**на 2024-2025 уч. год**

<b>Класс</b>	<b>Время</b>	<b>Длительность периода</b>	<b>Ответственные классные руководители</b>
1,4	14-20 - 14-40	20 минут	Перебейнос С.А. 1, 4кл
2,3	14-20 - 14-40	20 минут	Гриценко И.Г. -2-3 кл
5	14-20 - 14-40	20 минут	Миллер Т.А. 5кл
6	14-20 - 14-40	20 минут	Кожемякина Л.А. 6кл
7	14-20 - 14-40	20 минут	Яковлева А.А. 7кл
8	14-20 - 14-40	20 минут	Кроневальд Е.Л. 8кл
9	14-20 - 14-40	20 минут	Кроневальд О.А.9кл
10	14-20 - 14-40	20 минут	Оспищева В.В. 10кл

**Двухразовое питание детей с ОВЗ**

<b>Класс</b>	<b>Класс</b>	<b>Время</b>	<b>Длительность периода</b>	<b>Ответственные классные руководители</b>
7	Афанасьева М.	Завтрак 13-00 - -13.10 Обед 14-20 – 14-40	10 минут 20 минут	Яковлева А.А.

**График питания обучающихся МБОУ КСОШ №2, филиал  
Виноградовская ООШ  
на 2024-2025 уч. год**

Класс	Время	Длительность периода	Ответственные классные руководители
1	10.50-11.10	20 минут	Соловьева Л.А.
2	10.50-11.10	20 минут	Узингер Л.А.
3	10.50-11.10	20 минут	Соловьева Л.А.
4	10.50-11.10	20 минут	Узингер Л.А.
5	10.50-11.10	20 минут	Берникова С.Ю.
6	10.50-11.10	20 минут	Келлер В.Е.
7	10.50-11.10	20 минут	Малахова А. И.
8	10.50-11.10	20 минут	Анисимова В.И.
9	10.50-11.10	20 минут	Сараева С.А.

**Питание для детей ОВЗ: 7 класс, 9 класс**

**завтрак в 10.50-11.00**

**обед в 12.40-12.50**

Приложение 2  
к приказу директора школы  
№ 111/3-Д от 30 августа 2024г.

План работы группы общественного контроля  
организации и качества питания обучающихся на  
2024/2025 учебный год

<b>№</b>	<b>Мероприятие</b>	<b>Дата проведения</b>	<b>Ответственные</b>
1.	Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей и ТЖС	еженедельно	Затонская Е.А., Яковенко О.В. При необходимости могут привлекаться иные члены группы
2.	Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж)	еженедельно	Еремина О.В. Яковенко О.В. Берникова С.Ю. При необходимости могут привлекаться иные члены группы
3.	Контроль обеспечения горячим двухразовым питанием обучающихся с ОВЗ		Вдовина Ю.В., Яковенко О.В. Сараева С.А. При необходимости могут привлекаться иные члены группы
3.	Контроль соответствия реализуемых блюд утвержденному меню	сентябрь	Еремина О.В., Яковенко О.В.

4.	Контроль санитарнотехнического содержания обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	октябрь	Берникова С.Ю. При необходимости могут привлекаться иные члены группы
5.	Контроль условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися	ноябрь	
6.	Контроль наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	декабрь	
7.	Контроль объема и вида пищевых отходов после приема пищи обучающимися	январь	
8.	Контроль наличия лабораторноинструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	февраль	
9.	Контроль за удовлетворенностью ассортиментом и качеством потребляемых блюд (в форме анкетирования обучающихся и родителей/законных представителей)	октябрь март	
10	Контроль качества информирования родителей и детей о здоровом питании	апрель	
11	Контроль качества и оформления приготовленных блюд, соблюдения санитарных норм в школьной столовой (с составлением оценочного листа)	Декабрь май	

Приложение 3  
к приказу директора школы  
№ 111/3-Д от 30.08.2024г.

Состав группы общественного контроля  
организации и качества питания детей  
на 2024/2025 учебный год

№ п/п	ФИО	Должность
1.	Еремина О.В	Зам. директора по ВР
2.	Затонская Е.А	Соц. педагог
3.	Вдовина Ю.В.	Учитель начальных классов
4.	Клименко Н.Н.	Член общешкольного родительского комитета
5.	Вебер Ю.В.	Член общешкольного родительского комитета
6.	Шамкина С.И.	Ученица 11 класса, член совета старшеклассников
7.	Вебер Д.О.	Ученик 5 Б класса, член совета

Состав группы общественного контроля  
организации и качества  
питания детей в филиале Курская СОШ  
на 2024/2025 учебный год

№ п/п	ФИО	Должность
1.	Яковенко О.В	Учитель истории и обществознания, ответственная за заведование филиалом

2.	Кроневальд Е.Л.	Учитель русского языка, ответственная за УВР
3.	Миллер Т.А.	Учитель начальных классов, председатель профкома
4.	Яковлева А.А.	Член общешкольного родительского комитета
5.	Оспищева Н.В.	Председатель общешкольного родительского комитета

Состав группы общественного контроля  
организации и качества питания детей в  
филиале  
Виноградовская ООШ  
на 2024/2025 учебный год

№ п/п	ФИО	Должность
1.	Берникова С.Ю.	Учитель истории и обществознания, ответственный за заведование филиалом
2.	Анисимова В.И.	Учитель русского языка, ответственная за УВР
3.	Узингер Л.А.	Учитель начальных классов, председатель профкома
4.	Гришкова Л. Н.	Член общешкольного родительского комитета

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Кулундинская средняя общеобразовательная школа №2»  
Кулундинского района Алтайского края

П Р И К А З

с. Кулунда

30.08.2024 г.

№ 112/4-

Д

О создании бракеражной комиссии

С целью контроля за качеством приготовления пищи в школьной столовой и разрешения ее выдачи, п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить Положение «О бракеражной комиссии» (Приложение).
2. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

В МБОУ КСОШ № 2:

Председатель: Еремина Оксана Валериевна заместитель директора по ВР

Члены комиссии:

- 1) Затонская Елена Анатольевна - социальный педагог;
- 2) Федотова Татьяна Викторовна - диетсестра;
- 3) Шульц Олеся Васильевна - повар;
- 4) Фролова Е.А.- председатель общешкольного родительского комитета.

В филиале Курская СОШ:

Председатель: Яковенко Ольга Владимировна, учитель истории и обществознания, ответственная за заведование филиалом Курская СОШ

Члены комиссии:

- 1) Кроневальд Елена Леонидовна - учитель русского языка, ответственная за УВР;
- 2) Ганштейн Любовь Владимировна – медицинский работник;

- 3) Кроневальд Тамара Петровна - повар;
- 4) Оспищева Н.В.- председатель общешкольного родительского комитета.

В филиале Виноградовская ООШ:

Председатель: Берникова Светлана Юрьевна, учитель истории и обществознания, ответственная за заведование филиалом Виноградовская ООШ

Члены комиссии:

- 1) Узингер Лидия Александровна - учитель начальных классов;
- 2) Иванова Светлана Александровна - повар;
- 3) Гришкова Любовь Николаевна- председатель общешкольного родительского комитета.

3. Комиссии ежедневно проверять качество приготовленной пищи с отметкой в бракеражном журнале.

4. Контроль над исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы

М.А. Стародубцева

## ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

### 1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ

1.1 Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом на начало учебного года.

1.2 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиН -2.4.1.2660-10, сборниками рецептур, технологическими картами, данным 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.

1.3 Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал на кухне. 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 председатель бракеражной комиссии, члены бракеражной комиссии и повар, приготовляющий продукцию.

#### 1.4 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 проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

## **II. 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.

## **III. 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 проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых 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, 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.

3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

#### **IV. 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 крошащейся сохраняющей форму нарезки.

## **V. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД**

**«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 членов комиссии.

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.