

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
КУРСКАЯ ОБЛАСТЬ МЕДВЕНСКИЙ РАЙОН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПАНИКИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

П Р И К А З

От 18.09.2020 года
с. Паники

№ 217

**Об утверждении мероприятий
по организации питания в
МОКУ «Паникинская СОШ»
в 2020-2021 учебном году**

В соответствии с частью 3 статьи 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», Устава Школы, руководствуясь Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4. 0179-20, постановлением Администрации Медвенского района от 3 сентября 2020 года №539-па «Об организации питания в общеобразовательных организациях Медвенского района в 2020-2021 учебном году», постановлением Администрации Медвенского района от 23 августа 2018 года №415-па «О внесении изменений в Порядок организации питания обучающихся из малоимущих и (или) многодетных семей, а также обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных общеобразовательных организациях», в целях эффективной работы по организации питания обучающихся школы, **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. План мероприятий по осуществлению производственного контроля за организацией питания в МОКУ «Паникинская СОШ» (Приложение 1).
2. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2020-2021 учебный год (Приложение 2)
3. Утвердить программу по совершенствованию организации питания обучающихся муниципального общеобразовательного казенного учреждения «Паникинская средняя общеобразовательная школа» (Приложение 3)
4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

И.о. директора:



Н.В. Суровцева

**План мероприятий
по осуществлению производственного контроля за организацией
питания**

Объект производственного контроля	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1. Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год - август	Завхоз	Акт готовности школы
2. Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Медсестра	Акты проверки
3. Условия хранения поставленной продукции	2 раза в неделю	Бракеражная комиссия	Температурная карта холодильного оборудования
4. Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
5. Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	2 раза в год	Бракеражная комиссия	Протокол проверки
6. Контроль суточной пробы	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
7. Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
8. Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	1 раз в месяц	Бракеражная комиссия	Акт проверки
8. Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню	2 раза в год	Бракеражная комиссия Родительский контроль	Протокол заседания комиссии

9. Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно	Дежурный учитель, классные руководители	
10. Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	2 раза в год	Бракеражная комиссия Родительский контроль	Протокол заседания комиссии
12. Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	2 раза в год	Бракеражная комиссия Родительский контроль	Протокол заседания комиссии
13. Состояние здоровья обучающихся	В течение года	Медицинский работник	Графики, диаграммы
14. Контроль за организацией приема пищи обучающимися	ежедневно	Бракеражная комиссия	
15. Мониторинг организации школьного питания	Ежемесячно	Бракеражная комиссия Родительский контроль	информация об организации питания
16. Мониторинг замечаний надзорных органов, родительской общественности	Постоянно	Директор Родительский контроль	информация об организации питания

**План работы
бракеражной комиссии МОКУ «Паникинская СОШ»
на 2020-2021 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 МОКУ «Паникинская СОШ» организована по следующим направлениям:

• Ежедневный контроль

1. Бракеражная комиссия в полном составе 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 и помещения туалетной комнаты.
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 2020-2021 учебный год

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. 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 бракеражной комиссии	1 раз в месяц
4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	1-2 раза 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 оборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Май
16.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2019-2020 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Май