



МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2 С.П. УРУХ»  
ЛЕСКЕНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

361366, Россия, Кабардино-Балкарская Республика, Лескенский  
муниципальный район, с.п. Урух, пер. имени Сундукова 3.С.,12

тел/факс 8(86639) 93-4-84  
e-mail: [lesken12@mail.ru](mailto:lesken12@mail.ru)

## Приказ

№ 180

«30» августа 2021 г.

### Об организации питания детей в 2021-2022 учебном году

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2021-2022 учебном году производственного контроля по данному вопросу

приказываю:

1. Организовать горячее питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 12 дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 7 до 11 лет.

Организовать горячее питание для обучающихся 1-4 классов в количестве 193 человек в размере 65 руб. (за счет экономии) на одного обучающегося, согласно списочному составу с 02.09.2021 г. за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджета Кабардино-Балкарской Республики, бюджета местной администрации Лескенского района и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

Организовать горячий завтрак для обучающихся 5-11 классов 40 человек из социально-незащищенных семей, детей список детей прилагается (приложение № 1) в размере 14 руб. 00 коп., из средств муниципального бюджета с 02.09.2021 г.

Организовать горячий обед для обучающихся 5-11 классов 40 человек из социально-незащищенных семей, детей инвалидов в размере 20 руб. 00 коп., из средств муниципального бюджета с 02.09.2021 г. Количество детей по классам прилагается (приложение № 1).

Детей с ОВЗ обучающихся в Учреждении в очной форме обеспечить двухразовым питанием в расчете (завтрак 14 рублей, обед 20 рублей в день), детей с ОВЗ обучающихся на дому обеспечить сухим пайком или компенсацией за питание в денежном эквиваленте (1000 рублей в месяц на одного учащегося).

Список детей с ОВЗ обучающихся на дому прилагается (приложение № 2).

1.2. Организовать обед для обучающихся 5-10 классов занимающихся по ФГОС, за счет добровольных средств родителей, в расчете 20 руб. на одного ребенка. Начать питание детей по мере поступления денег на внебюджетный счет школы.

Взносы перечислять по внебюджетному счету: КБК - 87311301995050702130, лицевой счет – 030432П3211, ИНН – 0707011617.

1.3. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения директора и в соответствии с Методическими указаниями.

**2. Возложить ответственность за организацию питания на социального педагога школы Цавкилову О.В. и повара Эдгулову Л.Х.**

3. Утвердить 12 дневное меню и **график приема пищи** (приложение № 3).

1. 10.00 – 10.20 обучающиеся 1 - 2 классов.

2. 11.00 – 11.20 обучающиеся 3 - 4 классов.

3. 10.20 – 10.35 обучающиеся 5 - 7 классов.

4. 11.20 – 11.35 обучающиеся 8 - 11 классов.

**4. Ответственному за организацию питания детей Цавкиловой О.В. совместно с поваром Эдгуловой Л.Х.:**

4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:

– определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

– при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;

– проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

– указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи старшей медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

4.3. Представлять меню-требование для утверждения директору накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.

4.5. Провести своевременную замену информации на стенде «Сбалансированное питание – залог здоровья»: график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.

4.6. Обновить маркировку на полочке с контрольным блюдом, предусмотреть наличие всех объемов, имеющихся в Типовом рационе питания детей.

**5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении:**

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями учреждения (старшая медсестра (повар) и поставщика, в лице экспедитора).

5.4. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на Цавкилову О.В.

5.5. Повару Эдгуловой Л.Х. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

5.6. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

5.7. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С на повара Эдгулову Л.Х.

**6. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в составе:**

- соц. педагога Цавкиловой О.В.;
- медицинской сестры Абазовой О.Х.;
- учит. нач. классов Пшихоповой Э.Х.;
- председателя УС Битоковой З.Х.

6.1. Утвердить положение о бракеражной комиссии (приложение № 2)

**7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:**

- главного бухгалтера Цавкиловой И.Р.;
- учителя нач. классов Пшихоповой Э.Х.;
- повара Эдгуловой Л.Х.

7.1. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

7.2. Утвердить положение о комиссии по снятию остатков продуктов питания в кладовой (приложение № 6).

**8. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока:**

завтрак        10.00 – 11.20;  
обед:            12.20 – 14.30

**9. На пищеблоке необходимо иметь:**

– правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);

- Инструкцию по организации детского питания в учреждении;
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

10. Возложить персональную ответственность на повара Эдгулову Л.Х.

- за получение продуктов от поставщика;
- качество продуктов;
- соблюдение норм хранения;
- наличие сертификата;
- соблюдение норм СанПин в пищеблоке;
- своевременное списание продуктов.

11. Работникам пищеблока запрещается хранить личные вещи на рабочем месте.

12. Ответственность за организацию питания детей в каждом классе возложить на классных руководителей.

13. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Директор \_\_\_\_\_ М.Б. Шогенов

С приказом ознакомлены: \_\_\_\_\_ Р.В. Срукова  
\_\_\_\_\_ И.Р. Цавкилова  
\_\_\_\_\_ Л.Х. Эдгулова  
\_\_\_\_\_ Э.Х. Пшихопова  
\_\_\_\_\_ О.В.Цавкилова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

**Список**  
**детей МКОУ «СОШ № 2 с. п. Урух» из социально-незащищенных семей,**  
**нуждающихся в бесплатном питании**  
**2021—2022 уч.г.**

<b>№</b>	<b>ФИО</b>	<b>Класс</b>	<b>Категория семьи</b>
1.	Срукова Элина Анзоровна	5а	Многодетная, малообеспеченная
2.	Шибзухов Ильяс Рустамович	5а	Многодетная, малообеспеченная
3.	Шогеноа Азамат Асланович	5а	Многодетная, малообеспеченная
4.	Альцагирова Алина Руслановна	5б	Многодетная, малообеспеченная
5.	Хахокова Дарина Анзоровна	5б	Многодетная, малообеспеченная
6.	Амальчиев Салим Валерьевич	6а	Малообеспеченная
7.	Афаунов Азамат Асланович	6а	Многодетная, малообеспеченная
8.	Ханов Ахмед Бухамедович	6а	Малообеспеченная
9.	Касимов Беслан Артурович	6б	Опекаемая
10.	Сруков Аскер Анзорович	6б	Многодетная, малообеспеченная
11.	Сруков Казбек Анатольевич	6б	Опекаемая
12.	Срукова Асият Хамидовна	6б	Многодетная, малообеспеченная
13.	Шорова Камила Аслановна	6б	Многодетная, малообеспеченная, полусирота
14.	Шибзухов Рустам Исламович	6б	Многодетная, малообеспеченная
15.	Ошнокова Роксана Аслановна	6б	Малообеспеченная
16.	Сундуков Ахъед Хазритович	6б	Многодетная, малообеспеченная
17.	Блиев Инал Аслангериевич	7а	Многодетная, малообеспеченная
18.	Гуцунаев Ислам Володевич	7а	Опекаемая
19.	Гуцунаева Виктория Володевна	7а	Опекаемая
20.	Срукова Фатима Анзоровна	7а	Многодетная, малообеспеченная
21.	Нагоева Марина Арсеновна	7а	Полусирота, малообеспеченная
22.	Сруков Астемир Хамидович	7а	Многодетная, малообеспеченная
23.	Блиев Кантемир Залимханович	7б	Многодетная, малообеспеченная, полусирота
24.	Коголокова Карина Альбертовна	7б	Малообеспеченная, опекаемая
25.	Альцагиров Мурат Русланович	7б	Многодетная, малообеспеченная
26.	Гоноков Амин Бесланович	7б	Многодетная, малообеспеченная
27.	Афаунова Камила Аслановна	8а	Многодетная, малообеспеченная
28.	Гоноков Мухамед Бесланович	8а	Многодетная, малообеспеченная, инвалид
29.	Касимов Темирлан Артурович	8а	Опекаемая
30.	Срукова Даяна Мартиновна	8а	Малообеспеченная, полусирота
31.	Хахоков Мухамед Тимошевич	8а	Малообеспеченная
32.	Хахокова Бэла Анзоровна	8а	Многодетная, малообеспеченная
33.	Шорова Кристина Хусеновна	8а	Многодетная, малообеспеченная
34.	Шорова Лиана Аслановна	8а	Многодетная, малообеспеченная, полусирота
35.	Цавкилов Мурадин Залимович	8а	Многодетная, отец-инвалид
36.	Липатников Тамерлан Русланович	8б	Многодетная, опекаемая
37.	Шогенова Заира Зауровна	8б	Многодетная, малообеспеченная, полусирота
38.	Мирзоев Ислам Наурузович	9а	Многодетная, малообеспеченная
39.	Афаунова Карина Аслановна	9б	Многодетная, малообеспеченная
40.	Хостова Элина Владимировна	11	Опекаемая

Список детей с ОВЗ занимающихся индивидуально на дому

№	Ф. И. О. ребенка	класс
1.	Османов Астемир Рафикович	3 а
2.	Афаунова Снежана Зауровна	6 б
3.	Афаунова Карина Зауровна	3 б
4.	Шопагов Руслан Анзорович	9 б

## Положение о бракеражной комиссии

### 1. Общие положения.

1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

### 2. Основные задачи.

2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

2.3. Предотвращение пищевых отравлений.

2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

2.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

### 3. Содержание и формы работы.

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с менютребуемым: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором, должны стоять подписи кладовщика, шеф-повара (повара).

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у ответственного по питанию.

3.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

3.4. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

3.5. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.6. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

3.7. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

3.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

3.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

3.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

3.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

3.12. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

#### 4. Управление и структура.

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет ответственная за питание.

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- медсестра по согласованию;
- ответственная за питание;
- один из учителей начальных классов;
- председатель Управляющего совета.