

21

План работы по организации горячего питания в 2024-2025 учебном году

Цель: создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, увеличение охвата обучающихся горячим питанием.

Задачи:

- обеспечение бесплатным и льготным питанием категорий обучающихся, установленных муниципальным районом;
- создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей);
- укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы;
- повышение культуры питания;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
- проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

I. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1	Организационное совещание – порядок приема обучающимися завтраков, обедов; формирование бесплатного питания	август-сентябрь	Администрация школы
2	Совещание классных руководителей о получении обучающимися завтраков, обедов	октябрь	Классные руководители, директор школы
3	Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	август	Педагогический коллектив, директор школы
4	Заседание классных руководителей 1-11 классов по вопросам: -охвата обучающихся горячим питанием; -соблюдения сан. гигиенических требований; -профилактики инфекционных заболеваний	ноябрь февраль	Директор школы, заместители директора, фельдшер школы
5	Организация работы комиссии общественного контроля за организацией питания обучающихся	В течение учебного года	Директор школы
6	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок	В течение года	Администрация Бракеражная комиссия

II. Методическое обеспечение

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1	Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов: -культура поведения обучающихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований; -организация горячего питания – залог сохранения здоровья	В течение года	Заместитель директора по ВР
2	Обобщение и распространение	1 раз в	Администрация школы

**3. Работа по воспитанию культуры питания,
пропаганде здорового образа жизни среди обучающихся.**

№	Основные мероприятия	С	
---	----------------------	---	--

ПЛАН работы комиссии по организации питания обучающихся в 2024-2025 учебном году

На основании Положения об организации питания обучающихся, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа комиссии по организации питания обучающихся ведет работу по следующим направлениям:

1. Ежемесячный контроль

1.1. Организация питьевого режима, уголков гигиены, наличие и оформление папок здоровья в классах.

1.2. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.

1.3. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.

1.4. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.

1.5. Контроль качества обработки и мытья посуды.

1.6. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.

1.7. Проверка правил хранения продуктов и т.д.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию ОУ.

Комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

2. Принятие решений о предоставлении питания на бесплатной основе на основании поступивших заявлений родителей (законных представителей) обучающихся.

работы комиссии общественного контроля за организацией питания обучающихся

№5

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1	Подготовка школьной столовой к приёму обучающихся	август	Заведующий производством
2	Определение контингента обучающихся имеющих право на льготное питание	август, сентябрь	Классные руководители, Матюшова А.С., ответственный за организацию льготного питания
3	Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню	ежедневно	Члены комиссии
4	Создании комиссии по родительскому контролю за организацией горячего питания	сентябрь	Члены комиссии
5	Организационное заседание комиссии по родительскому контролю за организацией горячего питания	октябрь	Члены комиссии
6	Проверка организации горячего питания обучающихся	октябрь, декабрь 2024, март 2025	Члены комиссии
7	Контроль за качеством блюд: -температура блюда -весовое соответствие блюд -вкусовые качества готового блюда	ежедневно	Члены комиссии
8	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	ежедневно	Члены комиссии
9	Соблюдение личной гигиены обучающихся перед приёмом пищи	ежедневно	Члены комиссии
10	Контроль за соблюдением норм личной гигиены работниками столовой	ежедневно	Члены комиссии
12	Проверка соблюдения графика работы столовой	ежедневно	Члены комиссии
13	Выступление Комиссии о результатах проверки по организации питания в школе на собеседовании при директоре	декабрь 2024	Председатель комиссии
14	Организация просветительской работы: конкурсы, тематические классные часы, круглые столы	в течение года	Члены комиссии
15	Подведение итогов работы за 2024-2025 учебный год	июнь	Председатель комиссии

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №3» города Пикалево (далее – ОУ).

1.2. Бракеражная комиссия создается приказом директора на начало учебного года. Бракеражная комиссия состоит из 3 человек: ответственного по питанию, работника столовой, медицинского работника ОО.

1.3. 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. 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.

1.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал в столовой.

1.5. 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 члены бракеражной комиссии.

2. Полномочия бракеражной комиссии:

- 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.;

2. 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.

3. 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 определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
« ГАТЧИНСКИЙ ЛИЦЕЙ №3 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА А.И.ПЕРЕГУДОВА

ГРАФИК ПИТАНИЯ

Начальная школа	завтраки	обеды
1 классы	8.30-8.50	11.25-11.50
2классы	9.00-9.20	11.50-12.10
3классы	9.25-9.45	12.30-12.50
4классы	9.50-10.10	12.55-13.25

5-11классы	столовая	ответственный
5,7 классы	11.05-11.25	Классный руководитель
6,8 классы	12.10-12.30	Классный руководитель
9-11 классы	13.15-13.35	

Работа буфета : 11.10-11.30; 12.10-12.30;13.15-13.35

За порядком в столовой следит дежурный учитель и дежурный класс (согласно графику дежурства по столовой)