

**Государственное казенное общеобразовательное учреждение
Краснодарского края специальная (коррекционная)
школа-интернат ст-цы Бесскорбной**

ПРИКАЗ

02.09.2024.

№ 5115 - ОД

**«О создании бракеражной комиссии и комиссии по улучшению
организации питания учащихся»**

На основании ст. 28, 29, 34, 41 ФЗ от 29 декабря 2012 года 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20, рекомендаций по организации работы общеобразовательных организаций в условиях сохранения рисков распространения (COVID – 19), Санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», приказа министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края № 1903 от 16.08.2022 «Об утверждении методических рекомендаций по обеспечению питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Краснодарского края», с целью осуществления ежедневного контроля за качеством готовой пищи, улучшения организации питания учащихся,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение о бракеражной комиссии.
2. Организовать работу бракеражной комиссии в следующем составе:
председатель комиссии – Орлова Людмила Александровна, заместитель директора по воспитательной работе;
члены комиссии Харитоновна Марина Александровна, медицинская сестра;
Неледова Н.В., заместитель директора по учебной работе;
повар по графику работы.
Харьков Е.Н., председатель ПК
3. Харитонову Марину Александровну, медицинской сестре,
 - строго следить за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
 - обеспечить в течение 2024-2025 учебного года наличие на пищеблоке обязательной документации: меню, «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал здоровья», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Ведомость контроля за рационом питания», технологические карты кулинарного изделия (блюда).
 - Питание детей осуществлять в соответствии с утвержденным меню.
 - Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.
 - Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин)
 - Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам.

- Ежедневно размещать в доступном для родителей и детей месте (в обеденном зале) следующую информацию:
 - ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
 - рекомендации по организации здорового питания детей.
- При составлении перспективного меню максимально разнообразить блюда, учитывая, что такие продукты как молоко, сливочное и растительное масло, мясо, хлеб пшеничный и ржаной, должны присутствовать в рационе ежедневно; рыба, творог, сыр, яйца, кисломолочные продукты 1 раз в 2-3 дня.
- Для воспитанников, страдающих хроническими заболеваниями желудочно - кишечного тракта, печени, почек, необходимо организовать щадящее питание.
- Регулярно проводить витаминизацию сладких блюд и напитков аскорбиновой кислотой.
- Обеспечить выполнение работниками пищеблока правил личной гигиены в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, наличие на кухне аптечки для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.
- Обеспечить использование средств индивидуальной защиты (маски перчатки) персоналом пищеблока

3.1. Строго следить за тем, чтобы в питании детей не использовались:

- Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
- Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
- Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
- Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
- Непотрошенная птица.
- Мясо диких животных.
- Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а так же яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные.
- Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- Пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления
- Кремовые кондитерские изделия (пирожные, торты)
- Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
- Макароны по – флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
- Творог из не пастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки
- Простокваша - «самоквас»
- Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные
- Квас.
- Соки концентрированные диффузные.

- Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а так же не прошедшая первичную обработку и пастеризацию;
- Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедшую тепловую обработку;
- Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
- Жареная во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
- Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
- Острые соусы, кетчупы, майонез.
- Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
- Кофе натуральный; тонизирующие напитки, в том числе энергетические.
- Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки)
- Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- Газированные напитки, газированная вода питьевая.
- Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
- Жевательная резинка.
- Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
- Карамель, в том числе леденцовая.
- Закусочные консервы.
- Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- Окрошки и холодные супы.
- Яичница-глазунья.
- Паштеты, блинчики с мясом и творогом.
- Блюда (или на основе) из сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
- Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
- Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
- Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
- Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

4. Дежурному воспитателю, дежурному учителю обеспечить:

- выполнение требований к режиму питания учащихся;
- питание осуществлять строго по графику с целью минимизации контактов учащихся в столовой;
- закрепление за каждой группой определенных мест в обеденном зале;
- организацию дежурства в столовой учащихся;
- привитие учащимся навыков культуры приема пищи, культуры поведения за столом;
- эстетическое оформление обеденного зала.

5. Екимовой Любови Николаевне, заведующему хозяйством, обеспечить:

- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования образовательного учреждения;
- своевременное проведение инструктажей на рабочем месте;

- наличие инструкций по ТБ по всем видам работ;
 - наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
 - наличие в обеденном зале «Уголка потребителя»;
 - условия для гигиенической обработки рук с антисептиком при входе в столовую;
 - эстетическое оформление обеденного зала.
6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.



Директор ГКОУ КК

А.В. Горлина