

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ЯЛТИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 11»

МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

ГОРОДСКОЙ ОКРУГ ЯЛТА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

ПРИКАЗ

от 12.09. 2023 г.

№ 307

О назначении ответственного
за качество и безопасность
получаемой и выдаваемой
продукции

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением администрации города Ялта от 28.08.2023 г. №5159-п, постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", во исполнение Закона Республики Крым от 17.12.2014 г. № 39-ЗРК/2014 «О социальной поддержке многодетных семей в Республике Крым», постановления Совета министров Республики Крым от 09.06.2017 г. № 304 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием отдельных категорий обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций», постановления Администрации города Ялта от 14.09.2020 № 2955-п «Об утверждении Порядка по организации питания в муниципальных образовательных учреждениях образования муниципального образования городской округ Ялта Республики Крым», приказом департамента образования города Ялта «Об организации питания обучающихся и воспитанников в муниципальных образовательных учреждениях образования муниципального образования городской округ Ялта Республики Крым в 2023/2024 учебном году» от 28.08.2023 г. № 407, с целью совершенствования организации питания обучающихся, организации полноценного, безопасного и качественного питания детей и укрепления здоровья школьников,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за качество и безопасность выдаваемой продукции, контроль за работой пищеблока возложить на заместителя директора по ВР Бутову С.С. вменив в ее обязанности:
 - проведение проверок продуктов при их поступлении на склад и пищеблок;
 - проверять правильность хранения продуктов питания;
 - осуществлять контроль за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд и бракераж готовой продукции, проводить снятие пробы готовой пищи;
 - ведение документации по организации питания: 10-дневное меню, ежедневное меню;
 - контроль за качеством готовой пищи перед выдачей путем снятия пробы в каждый прием пищи;
 - контролировать правильность отпуска блюд с пищеблока;

-осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических правил работниками пищеблока, раздаточного инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока правил личной гигиены;

2. Куртлацковой О.А. разместить настоящий приказ на официальном сайте школы.
3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «ЯСШ №11»



А.Т. Тутатчиков

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ЯЛТИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 11»

МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

ГОРОДСКОЙ ОКРУГ ЯЛТА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

ПРИКАЗ

От 12.09. 2023 г.

№ 306

Об обеспечении бесплатным питанием
прибывших лиц из числа обучающихся

На основании Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями), во исполнение Указа Главы Республики Крым от 24.02.2022 № 32-У «Об угрозе чрезвычайной ситуации, возникшей на территории Республики Крым», постановления Администрации города Ялта Республики Крым от 14.09.2020 № 2955-п «Об утверждении Порядка по организации питания в муниципальных дошкольных и общеобразовательных учреждениях образования муниципального образования городской округ Ялта Республики Крым»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Обеспечить:

1.1. Бесплатным горячим питанием детей, вновь прибывших лиц с территории Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики, в том числе детей лиц, признанных беженцами, являющихся иностранными гражданами или лицами без гражданства из числа обучающихся в общеобразовательном учреждении с 01.09.2022г. согласно спискам (приложение 1);

1.2. Обучающихся 1-4 классов 2-х разовым горячим питанием из расчета 135,13 рублей на одного ребенка в день из расчета:

60,13 – федеральный или республиканский бюджет;

75,00 0 муниципальный бюджет;

1.3. Обучающихся 5-11 классов 2-х разовым горячим питанием из расчета 143,00 рубля на одного ребенка в день.

2. Ответственным за организацию питания Бутовой С.С., Шрамко Т.Н.:

2.1 осуществлять координацию деятельности по контролю за питанием детей;

2.2 обрабатывать информацию о количестве детей, которым необходимо горячее питание;

2.3 осуществлять контроль за выполнением обучающимися правил личной гигиены при употреблении готовых блюд, буфетной продукции;

- 2.4 контролировать санитарно- гигиеническое состояние обеденного зала школьной столовой;
- 2.5 проводить пропаганду здорового питания на тематических классных часах и внеурочных занятиях;
- 2.6 ежемесячно сдавать табеля учета обучающихся, получающих бесплатное питание в МКУ «ЦФ и МТСДОУ».
3. Организация питания в образовательной организации на основании договора № 9 от 01.09.2020 г. осуществляется ИП «Нистратова», которая несёт ответственность за безопасное и качественное питание.
4. Заместителю директора по ВР Бутовой С.С. подготовить информацию на сайт школы и в 3-х дневный срок разместить соответствующую информацию.
5. Ответственность за выполнение данного приказа возложить на заместителя директора по ВР Бутову С.С.

Директор МБОУ «ЯСШ №11»



А.Т. Тутатчиков

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ЯЛТИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 11»

МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ ЯЛТА

РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

П Р И К А З

12.09. 2023

г. Ялта

№ 308

Об осуществлении родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся

В целях осуществления контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся, контроля качества приготовленных блюд в соответствии с утвержденным меню на пищеблоке МБОУ «ЯСШ №11»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:
 - 1.1. Состав комиссии контроля родителей (далее – Комиссия) на 2023-2024 учебный год в составе (приложение 1),
 - 1.2. Положение о Комиссии (приложение 2),
 - 1.3. План-задание для Комиссии (приложение 3),
 - 1.4. Правила осуществления контроля (приложение 4),
 - 1.5. Форму дегустационного журнала (приложение 5).
2. Заместителю директора по ВР Бутовой С.С. провести организационные мероприятия по осуществлению контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся в срок до 10.09.2023 г.
 - 2.1. Ознакомить родителей с положением о дегустационной комиссии родительского контроля и правилами бракеража,
 - 2.2. Создать дегустационный журнал родительского контроля.
3. Ответственность за исполнение приказа возложить на заместителя директора по ВР Бутову С.С.
4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «ЯСШ №11»



А.Т. Тутатчиков

Положение
о дегустационной комиссии родительского контроля
МБОУ «ЯСШ №11»

1. Общие положения

- 1.1. Дегустационная комиссия родительского контроля МБОУ «ЯСШ №11» (далее – дегустационная комиссия) создаётся и действует в соответствии с данным положением (далее – Школа) в целях осуществления контроля организации питания учащихся со стороны родителей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.
- 1.2. Дегустационная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, локальными актами Школы.

2. Порядок создания дегустационной комиссии и её состав

- 2.1. Дегустационная комиссия создаётся приказом директора Школы. Состав комиссии, сроки её полномочий оговариваются в приказе директора Школы.
- 2.2. В состав дегустационной комиссии входят родители обучающихся Школы на основе добровольного согласия.
- 2.3. Деятельность дегустационной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором Школы.

3. Полномочия дегустационной комиссии

- 3.1 Дегустационная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся Школы.
- 3.2. Дегустационная комиссия осуществляет контроль за организацией питания учащихся со стороны родителей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе:
 - 3.2.1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм;
 - 3.2.2. следит за соответствием приготовленных блюд утвержденному меню;
 - 3.2.3. осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д., в соответствии с Правилами бракеража пищи;
 - 3.2.4. проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
 - 3.2.5. определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
 - 3.2.6. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- 3.3. При проведении проверок пищеблоков дегустационная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- 3.4. Дегустационная комиссия имеет право:
 - в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
 - проверять выход продукции;

- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- вносить на рассмотрение руководства школы и ответственным за питание предложения по улучшению качества питания и обслуживания.

4. Оценка организации питания.

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в дегустационном журнале и оцениваются по четырехбалльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний дегустационная комиссия должна незамедлительно поставить в известность директора Школы.

4.2. Замечания и нарушения, установленные дегустационной комиссией в организации питания детей, заносятся в дегустационный журнал.

4.3. Решения дегустационной комиссии обязательны к исполнению руководством Школы и работниками пищеблока.

**План-задание для дегустационной комиссии родительского контроля в
обеденном зале**

1. Осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи в соответствии с Правилами бракеража пищи;
2. Проверяет наличие контрольного блюда;
3. Определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
4. Проверяет блюда на соответствие в меню.

Правила дегустации пищи родителями

1. Общие положения

- 1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МБОУ «ЯСШ №11» (далее – Школа), подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- 1.2. Дегустация пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной порции.
- 1.3. Дегустация блюд и готовых кулинарных изделий производит любое лицо из состава дегустационной комиссии, назначенное председателем дегустационной комиссии.
- 1.4. Оценка качества продукции заносится в дегустационный журнал. При наличии замечаний в части нарушения технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана незамедлительно уведомить директора Школы любым удобным способом.
- 1.5. Дегустационный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Хранится дегустационный журнал у родителей.

2. Методика органолептической оценки пищи

- 2.1. Органолептическую оценку пищи начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
- 2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, гнилостный, молочнокислый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный и т.д.
- 2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
- 2.4. При снятии пробы необходимо выполнить правила предосторожности: из сырых продуктов пробуют только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а так же 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, по которому 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 тушеных овощей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки.
- 3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.
- 3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, осторожность консистенции, наличие непротертых частиц.
- 3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, недосолености, пересола.
- 3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом.

4. Органолептическая оценка вторых блюд

- 4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд 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 зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствия в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков.

4.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться 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.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входит пассированные коренья и лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса.

4.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи их окружающей среды. Вареная рыба должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету, запаху, консистенции.

Оценка «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, соответствует по вкусу, запаху, внешнему виду утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить (недосолён, не доведён до нужного цвета).

Оценка «удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается.

5.2. Оценки качества блюд заносятся в дегустационный журнал установленной формы, оформляются подписями лиц, осуществляющих проверку продукции.

5.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в дегустационном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

5.4. лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

5.5. 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 – путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.



Утверждаю
Директор МБОУ «ЯСШ №11»
А.Т. Тутатчиков

Положение

о порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МБОУ «ЯСШ №11»

1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся разработано на основании:

-Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г № 273-ФЗ;

- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора РФ «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

1.2. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

1.2.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

1.2.2. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постояннодействующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.2.3. В состав комиссии входят представители администрации, члены Родительского комитета школы, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

1.2.4. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

2.1. Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются:

-обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;

-соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам;

-обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов(готовых блюд);

-исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

3. Функции комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

3.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

- общественная экспертиза питания обучающихся;
- контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;
- изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

4. Права и ответственность комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
- 4.2. получать от работников пищеблока информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
- 4.3. заслушивать на своих заседаниях старшего повара по обеспечению качественного питания обучающихся;
- 4.4. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трех человек на момент проверки;
- 4.5. изменить график проверки, если причина объективна;
- 4.6. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;
- 4.7. состав и порядок работы комиссии доводится до коллектива, обучающихся и родителей.

5. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

5.1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

5.2. Комиссия выбирает председателя.

5.3. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников.

5.4. В период карантина, пандемии и других форс-мажорных ситуаций в состав комиссии родители не входят.

5.5. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты.

5.6. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора школы и один раз в полугодие Совет школы.

5.7. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.

5.8. Заседание комиссии проводится по мере необходимости, но не реже, чем один раз в четверть и считаются правомочными, если на них присутствует не менее $\frac{2}{3}$ ее членов.

5.9. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём голосования и оформляются актом.

6. Ответственность членов Комиссии

6.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность на невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;

6.2. Комиссия несёт ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

7. Документация комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

7.1 заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

7.2. тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у членов бракеражной комиссии.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ЯЛТИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 11»

МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

ГОРОДСКОЙ ОКРУГ ЯЛТА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

ПРИКАЗ

от 12.09. 2023 г.

№ 305

«Об организации питьевого режима в МБОУ «ЯСШ №11»

В соответствии СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г., СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственной за организацию питания Ковальковой Александре Станиславовне:
 - 1.1. Организовать питьевой режим в школьной столовой с использованием кипяченной питьевой воды, с соблюдением следующих требований:
 - кипятить воду не менее 5 минут;
 - до раздачи детям охлаждать воду до комнатной температуры;
 - смену воды проводить не реже, чем через три часа, время смены воды должно отмечаться в журнале, ведение которого осуществляет оператор питания;
 - обеспечить наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищей продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров – для сбора использованной посуды одноразового применения.
2. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной (негазированной) питьевой водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.
 - 2.1 Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдачи детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям СанПин 2.1.4.1074-01, ТР ТС «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду (ТР ЕАЭС 044/2017).
3. Классным руководителям 1-11 классов:
 - 3.1 обеспечить свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени пребывания в школе.
4. Куртлацковой О.А. разместить настоящий приказ на официальном сайте школы.
5. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «ЯСШ №11»

А.Т. Тутатчиков



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЯЛТИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 11»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГОРОДСКОЙ ОКРУГ ЯЛТА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

ПРИКАЗ

От 12.09. 2023 г.

№ 304

«О создании бракеражной комиссии в МБОУ «ЯСШ №11»

В соответствии СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования и в целях совершенствования организации питания обучающихся в 2023-2024 учебном году, с целью создания условий для дальнейшего обеспечения качественного горячего питания и укрепления здоровья школьников

ПРИКАЗЫВАЮ:

Утвердить состав бракеражной комиссии:

№п/п	ФИО	Должность	Функциональные обязанности
1	Бутова Сусанна Сейдаметовна	Зам. директора по ВР	- контролирует организацию работы на пищеблоке; - проверяет соответствие приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей; - проводит органолептическую оценку готовой продукции - проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения; -осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи; -периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд; - проводит органолептическую оценку готовой продукции
2	Ковалькова Александра Станиславовна	Учитель английского языка, ответственный по питанию	- ежедневно следит за правильностью составления меню; -проверяет соответствие пище физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах; -следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока; -проводит органолептическую оценку готовой продукции.
3	Басок Виктория Валентиновна	Социальный педагог	- проверяет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и погрузке продуктов питания; - проводит органолептическую оценку готовой продукции

Директор МБОУ «ЯСШ №11»

А.Т. Тутатчиков

