

**МИНИСТЕРСТВО
ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН**

Государственное автономное
общеобразовательное учреждение

«ШКОЛА ИННОПОЛИС»

ул. Парковая, д.22, г.Иннополис,
420500



**ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
МӘГАРИФ ҺӘМ ФӘН
МИНИСТРЛЫГЫ
Дәүләт автоном гомуми
белем учреждениесе
**«ИННОПОЛИС
МӘКТӘБЕ»****

Парковая урамы., 22 нче йорт,
Иннополис шәһәре, 420500

Тел.: (843) 562-00-82, e-mail: school@innopolis.ru, сайт: <http://edu.tatar.ru>

ПРИКАЗ

От 02.09.2025г.

№ 011-232

Об организации питания в ГАОУ «Школа Иннополис» и создании бракеражной комиссии на 2025-2026 учебный год

На основании СанПиН 2.4.5.2409-08, утв. Постановлением главного государственного санитарного врача от 23.07.2008 №45, и в целях упорядочения работы по организации полноценного питания учащихся, в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке ГАОУ «Школа Иннополис», **приказываю:**

1. Ответственному за питание в школе Зайцевой А.М., заместителю директора по воспитательной работе:

- своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания учащихся;
- проводить контроль соответствия дневного меню и предлагаемых учащимся приготовленных блюд;
- проводить контроль качества приготовленных блюд.

2. Ответственному за питание в дошкольном отделении Валиуллиной И.Э., заместителю директора по дошкольному образованию:

- своевременно предоставлять полную информацию по вопросам организации питания воспитанников;
- проводить контроль соответствия дневного меню;
- проводить контроль качества приготовленных блюд.

3. Классным руководителям, воспитателям и помощникам воспитателя:

- пропагандировать преимущества и полезность вкусной и здоровой пищи среди учащихся класса;
- обеспечить соблюдение правил личной гигиены учащихся класса и воспитанников;
- ежедневно осуществлять контроль за приемом пищи учащихся класса и воспитанников;
- ежедневно до 8.00 в журнале заявок фиксировать количество учащихся планирующих обедать;

- 4. Медицинскому работнику ГАОУ «Школа Иннополис»:
- проводить своевременную профилактическую работу с целью снижения уровня заболеваемости учащихся школы и воспитанников, количества обострений хронических заболеваний желудочно-кишечного тракта;
- ежедневно следить за состоянием кухонной посуды и спец.инвентаря;
- ежедневно контролировать условия хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;
- ежедневно контролировать качество и полноту раздачи готовой пищи.

5. В целях упорядочения работы столовой ГАОУ «Школы Иннополис» установить следующий режим приема пищи:

Школа	Расписание	
Согласно установленному расписанию в классах.	Завтрак (горячее питание)	9:35-9:55, 10.30-11.00 – 1 класс; 8:40-9:10 – 2 класс, 3б,3б; 09:50-10:20-3а,3и,4 классы
	Комплексный обед	10.20-10:50 – 5-6 классы; 11:30-12:00 – 7-11 классы; 12:30 – 1 классы (ГПД 2); 12:40 – 2 классы (ГПД 2).

5. Дежурному администратору:

- обеспечить организованное посещение обеденного зала столовой учащихся в сопровождении учителя;
- не допускать вход в обеденный зал учащихся и работников школы в верхней одежде;
- не разрешать учащимся выносить из столовой продукты питания и столовые приборы.

6. Создать бракеражную комиссию ГАОУ «Школа Иннополис» в составе:

- председатель: Зайцева А.М., заместитель директора по воспитательной работе;
- члены комиссии:
- Катанаева Л.Я., учитель начальных классов;
- Зиятдинова В.И., советник директора по воспитанию;
- Вильданова А.А., секретарь делопроизводитель;
- Гайнутдинова А.И., учитель начальных классов
- Вашегина С.А заведующий столовой.
- медсестра (по согласованию);
- представители родительской общественности ГАОУ «Школа Иннополис» (по согласованию);

7. Создать бракеражную комиссию дошкольного отделения ГАОУ «Школа Иннополис» в составе:

- председатель: Валиуллина И.Э., заместитель директора по дошкольному образованию;

- Майданова Т.В., воспитатель;
- Сатдинова В.Ю., методист по дошкольному отделению;
- медсестра (по согласованию);
- представитель оператора питания (по согласованию).

8. Утвердить план работы бракеражной комиссии ГАОУ «Школа Иннополис» на 2025-2026 учебный год (Приложение).

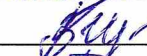
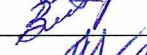
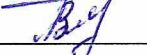
9. Контроль над исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



С.К. Ежов

С приказом ознакомлены:

	А.М. Зайцева
	В.И. Зиятдинова
	А.А. Вильданова
	Л.Я. Катанаева
	А.И. Гайнутдинова
	И.Э. Валиуллина
	Т.В. Майданова
	В.Ю. Сатдинова
	Вашегина С.А.

Приложение

к приказ № 04-232 от 02.09.2025

План работы бракеражной комиссии на 2025-2026 учебный год

№	Мероприятия	Сроки исполнения	Ответственный
1	Работа по созданию условий для обеспечения питанием обучающихся	Постоянно	Члены комиссии
2	Осуществление контроля организации работы пищеблока	Постоянно	Члены комиссии
3	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Периодически	Члены комиссии
4	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Постоянно	Члены комиссии
5	Проверка соблюдения правил хранения продуктов питания.	Периодически	Члены комиссии
6	Отчет директору школы о результатах проведенной работы.	Ежеквартально	Члены комиссии
7	Проведение бракеража поступающей продукции с внесением соответствующей записи в «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».	Ежедневно	Медсестра, заведующий столовой.
8	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.	Ежедневно	Медсестра, заведующий столовой.
9	Проведение оценки внешнего вида продуктов питания на отсутствие признаков порчи и недоброкачества, на наличие клейма ветеринарно-санитарной экспертизы на переработанной продукции животного происхождения, на целостность упаковки, на наличие маркировочного ярлыка, на сроки годности, указанные на упаковке продукта, на возможность использования для питания в детских организациях.	Ежедневно	Медсестра, заведующий столовой.
10	Изучение товарно-сопроводительных документов (декларация о соответствии, свидетельство о гос. Регистрации, документы ветеринарно-санитарной экспертизы) и их соответствие информации на маркировочном ярлыке.	Ежедневно	Медсестра, заведующий столовой.
11	Проведение бракеража готовой продукции с внесением соответствующей записи в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».	Ежедневно	Медсестра, заведующий столовой.
12	Проверка наличия контрольного блюда и суточной пробы, и правильности отбора, и условия хранения суточных проб.	Ежедневно	Медсестра, заведующий столовой.
13	Контроль выдачи готовой пищи только после снятия пробы, разрешения их к выдаче и записи в бракеражном журнале.	Ежедневно	Медсестра, заведующий столовой.
14	Контроль температурного режима в холодильном оборудовании.	Периодически	Медсестра, заведующий столовой.

15	Проверка личных медицинских книжек со сведениями о результатах мед. осмотра и гигиенического обучения работников оператора питания.	Ежеквартально	Медсестра, заведующий столовой.
16	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками оператора питания.	Постоянно	Медсестра, заведующий столовой.
17	Отслеживание составления меню в соответствии с примерным меню, согласованным с Роспотребнадзором.	Ежедневно	Заместитель директора по воспитательной работе, представитель организатора питания.
18	Отслеживание соответствия приготовленных блюд утвержденному меню.	Ежедневно	Члены комиссии
19	Работа с педагогами, связанная с организацией питания в школе.	Постоянно	Заместитель директора по воспитательной работе, заведующий столовой
20	Работа с родителями, связанная с организацией питания в школе.	Постоянно	Заместитель директора по воспитательной работе, заведующий столовой
21	Работа с обучающимися, связанная с организацией питания в школе.	Постоянно	Заместитель директора по воспитательной работе, заведующий столовой
22	Проверка на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условиях их хранения.	Периодически	Заместитель директора по административно-хозяйственной части, заведующий столовой
23	Контроль за соблюдением правил техники безопасности при эксплуатации оборудования в пищеблоке.	Периодически	Заместитель директора по административно-хозяйственной части, заведующий столовой
24	Контроль за соблюдением правил производственной санитарии, пожарной и электробезопасности работниками оператора питания.	Периодически	Заместитель директора по административно-хозяйственной части,

			заведующий столовой
25	Контроль за исправной работой технологического, холодильного и другого оборудования в пищеблоке.	Периодически	Заместитель директора по административно-хозяйственной части, заведующий столовой
26	Контроль наличия достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения пищеблока и столовой	Периодически	Заместитель директора по административно-хозяйственной части, заведующий столовой
27	Отчет на Общем собрании коллектива школы о проделанной работе комиссии.	2 раза в год	Заместитель директора по воспитательной работе

Методика органолептической оценки пищи

1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

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.

3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

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.

2. Органолептическая оценка первых блюд

2.1. 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.

2.2. 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).

2.3. 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.

2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолённости, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

3. Органолептическая оценка вторых блюд

3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.

3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

3.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

3.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, её усвоение.

3.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

ПРИЗНАКИ ДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТИ ОСНОВНЫХ ПРОДУКТОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ДЕТСКОМ ПИТАНИИ.

Мясо. Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса - мясной, свойственный данному виду животного. Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета. Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком. Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса. Доброкачество замороженного и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже. Свежесть мяса можно установить и пробной варкой - небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блески жира - светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

Рыба. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей. У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущей жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

Молоко и молочные продукты. Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, не свойственных привкусов и запахов. Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки. Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабожелтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность. Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки. Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

Яйца. В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.