

Утверждаю:

Заместитель директора: КГУ «ОСШ №35»

Шмаровоз С.Н.



**План
работы по профилактике здорового питания
в КГУ «ОСШ №35»
на 2023-2024 учебный год**

Цель программы - совершенствование системы питания; установление контроля за его качеством и разнообразием ассортимента предлагаемой продукции; поиск новых форм обслуживания; увеличение количества учащихся охваченных горячим питанием; предупреждение заболеваний и сохранение здоровья школьников, пропаганда здорового питания.

№ п/ п	ОСНОВНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ	СРОКИ	ИСПОЛНИТЕЛИ
1. Организационно-аналитическая и информационная деятельность.			
1	Организация комиссий по питанию в рамках работы Совета школы	Сентябрь	Администрация
2	Работа совета по питанию	В течение учебного года	Члены совета по питанию
3	Проведение мониторинга по охвату питанием учащихся	Ежемесячно	Члены совета по питанию
4	Обсуждение вопросов организации питания с администрацией школы	Раз в четверть	Администрация
5	Обсуждение вопросов и проблем организации питания на школьном Интернет сайте, школьной и классных стенгазетах	Постоянно	Администрация, совет по питанию, классные руководители
6	Проведение конкурсов: «Лучший кулинарный рецепт», «Лучшая организация школьного питания» и т.д.	Декабрь, апрель каждого учебного года	Совет по питанию, классные руководители
7	Обновление информационных стендов по здоровому образу жизни	Постоянно	Члены совета по питанию
8	Ведение экрана охвата питанием учащихся	Постоянно	Члены совета по питанию
9	Проведение работы по	Постоянно	Члены совета по питанию

	обеспечению льготным и бесплатным питанием учащихся		
10	Создание банка данных об учащихся, нуждающихся в диетическом питании	С сентября каждого учебного года	Члены совета по питанию
11	Проведение работы среди родителей по приобщению учащихся к питанию в школьной столовой, буфете	Постоянно	Члены совета по питанию, классные руководители
12	Увеличить охват горячим питанием учащихся в начальных классах за родительскую плату	Постоянно	Члены совета по питанию
13	Изучение спроса и предложений по улучшению качества питания и разнообразия ассортимента продукции путем анкетирования, тестирования, проведения дегустаций...	Постоянно	Члены совета по питанию
14	Организация рекламы работы школьной столовой, буфета	Согласно плану	Совет по питанию
15	Осуществление контроля за качеством продукции школьной столовой	Ежедневно	Совет по питанию (бракеражная комиссия)
16	Проведение работы по привитию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни	Постоянно	Совет по питанию
17	Проведение родительских собраний с обсуждением вопросов охраны здоровья учащихся и рационального питания	Постоянно	Совет по питанию
18	Проведение производственных совещаний по организации питания учащихся	В течение года, согласно плану	Совет по питанию
2. Методическое обеспечение			
19	Участие в теоретических семинарах, семинарах-практикумах, учебе для различных категорий ответственных за питание работников	Постоянно	Совет по питанию
20	Обобщение и распространение положительного	Систематическ и	Совет по питанию, зав. столовой

	и передового опыта по вопросам организации питания, внедрения современных технологий приготовления продукции, новых форм обслуживания учащихся		
3. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни			
21	Организация обслуживания школьного буфета с привлечением ученического актива	Постоянно	Совет по питанию
22	Проведение недель культуры питания		Совет по питанию
23	Проведение уроков здорового питания	По плану классного руководителя	Совет по питанию
24	Проведение конкурсов юных кулинаров, официантов	По плану работы	Администрация
25	Проведение С-витаминизации пищи	Январь-май	Зам по ВР
26	Обеспечение вариантов сезонного меню при организации питания	В течение года	Зам по ВР
27	Обеспечение диетическим питанием учащихся, имеющих медицинские показания	В течение года	Зам по ВР
28	Проведение классных часов: «Питание – основа жизни», «Правильное питание – залог здоровья».	По плану работы	Администрация, классные руководители
29	Лекторий для родителей: «Проблемы правильного питания»	По плану работы	Администрация
4. Организация работы по улучшению материально-технической базы объектов школьного питания, расширению сферы его услуг			
30	Проведение реконструкции, ремонта школьной столовой, работ по улучшению эстетического оформления обеденного зала, буфета	По плану развития	Администрация

Заместитель директора по ВР:  Шестакова В.С.

Положение о бракеражной комиссии в школе

1. Общее положение

1.1 Основываясь уставом школы в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе создаётся и действует бракеражная комиссия.

2. Порядок создания бракеражной комиссии

2.1 Состав бракеражной комиссии, сроки её полномочий утверждаются приказом директора школы.

2.2 Бракеражная комиссия состоит из не менее трех человек.

В состав комиссии входят :

- медицинская сестра
- члены администрации
- социальный педагог
- арендатор столовой
- члены родительского комитета

3. Полномочия комиссии .

Бракеражная комиссия школы:

1. Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке доставке и разгрузке продуктов питания;
2. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания , а также условия их хранения;
3. Ежедневно следит за правильностью составления меню;
4. Контролирует организацию работы на пищеблоке;
5. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
6. Проверяет соответствие пище физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
7. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
8. Периодически присутствует при закладке основных продуктов , проверяет выход блюд;
9. Проводят органолептическую оценку готовой пищи т.е. определяет её цвет, запах , вкус консистенция, жёсткость , прочность и так далее;
10. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. Оценка организации питания в школе.

4.1 Замечания и нарушения , установленные комиссией в организации питания детей заносятся в бракеражный журнал.

4.2 Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний , выявленных комиссией.

5. Нормативные документы.

5.1 В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами:

- Санитарные правила « Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования»

6. Методика органолептической оценки пищи.

6.1 Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете . Осмотром определяет внешний вид пищи и её цвет.

6.2 Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании . Для обозначения запаха используют эпитеты: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый , гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах определяется: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

6.4 Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечает внешний вид цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обратить внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличия посторонних примесей и загрязнений.

- При оценке внешнего вида супов и борщей проверяет форму нарезки овощей и других компонентов , сохранение её в процессе варки (не должно быть упомянутых утративших форму и сильно разбавленных овощей и других продуктов).

- При органолептической оценке обращают внимание на прозрачных супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы , недоброкачественное мясо и рыба дают мутный бульон и капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

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

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

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

6.5 Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

- При наличии крупяных, мучных и овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют в ней присутствие необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной в меню, что позволяет выявить недовложение. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

- При оценке овощных гарниров обращать 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 с закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

- Консистенция 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 входит томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковатый неприятный вкус. Блюдо политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи а следовательно и её усвоение.

- При определении вкуса и запаха будут обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареное - приятный слегка заметной привкус свежего жира, на

котором её жарили. Она должна быть мягкой , сочной, не крошащейся сохраняющую форму нарезки.

7. Критерии оценки качества блюд.

7.1 «Отлично»- блюдо приготовленное в соответствии с технологией.

7.2 «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

7.3 «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.