

**Структура технологического паспорта пищеблока образовательной
организации**

ПАСПОРТ

**пищеблока МБОУ СОШ с.Куяново
наименование образовательной организации**

**Адрес месторасположения: Республика Башкортостан, Краснокамский
район, с. Куяново, ул. Танып д.44**

телефон: 8(34759) 7-17-51; эл почта: krasnokamsh_04@mail.ru

2023 г

Содержание

- I. Общие сведения об образовательной организации
- II. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся по возрастным группам:
 1. Охват одноразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам
 2. Охват двухразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам
- III. Тип пищеблока
- IV. Форма организации питания
- V. Инженерное обеспечение пищеблока
- VI. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока
- VII. Материально-техническое оснащение пищеблока:
 1. Перечень помещений и их площадь
 2. Характеристика технологического оборудования пищеблока
 3. Дополнительные характеристики технологического оборудования
 4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования
- VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой
- IX. Характеристика бытовых помещений
- X. Штатное расписание работников пищеблока
- XI. Организация прохождения практики студентов профильных колледжей на базе общеобразовательных организаций
- XII. Перечень нормативных и технологических документов

Общие сведения об образовательной организации.

Руководитель образовательной организации: Хайдарова Ильфрида Наилловна

Ответственный за питание обучающихся: Идрисова Флара Фауитовна

Численность педагогического коллектива: 44 чел.

Количество классов по уровням образования: 28 класс комплекта

Площадь обеденного зала 104 кв.м.

№ п/п	Классы	Количество классов	Численность обучающихся, всего чел.	В том числе льготной категории, чел.
1	1 класс	2	51	51
2	2 класс	3	55	55
3	3 класс	3	59	59
4	4 класс	3	61	61
5	5 класс	2	49	19
6	6 класс	3	67	16
7	7 класс	4	77	28
8	8 класс	3	61	17
9	9 класс	3	70	21
10	10 класс	1	14	3
11	11 класс	1	12	1

№ п/п	Категория	Кратность питания	Стоимость питания в день	Родительская плата в день
1	Ученики 1-4 кл.	1 раз в день	64-44	
2	Ученики 1-4 кл. ММС	1 раз в день	64-44	
3	Ученики 1-4 кл. ОВЗ, дети-инвалиды	2 раза в день	136-98	
4	Ученики 1-4 кл ОВЗ, дети-инвалиды обучающиеся на дому	1 раз в месяц в виде сух.пайка	136-98	
5	Ученики 5-11 кл	1 раз в день		73-20
6	Ученики 5-11 кл. ММС	1 раз в день	73-20	
7	Ученики 5-11 кл. ЛС	1 раз в день		36-60
8	Ученики 5-11 кл. СВО	1 раз в день	73-20	
9	Ученики 5-11 кл. ОВЗ, дети-инвалиды	2 раза в день	157-65	
10	Ученики 5-11 кл ОВЗ, дети-инвалиды обучающиеся на дому	1 раз в месяц в виде сух.пайка	157-65	
11	Проживающие в интернате 1-4 кл.	-	-	-
12	Проживающие в интернате 5-11 кл.	-	-	-

II. Состояние уровня охвата горячим питанием обучающихся по возрастным группам:

1. Охват одноразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	198	198	100
	В т.ч. учащиеся льготной категории	178	178	100
	в т.ч. учащиеся льготных категорий ММС	20	20	100
2	Учащиеся 5-8 классов	214	214	100
	В т.ч. учащиеся льготной категории	21	21	100
	В т.ч. учащиеся льготной категории 50% местный бюджет	14	14	100
	В т.ч. учащиеся льготной категории СВО	5	5	100
	В т.ч. за родительскую плату	174	174	100
3	Учащиеся 9-11 классов	83	83	100
	В т.ч. учащиеся льготной категории ММС	5	5	7,7
	В т.ч. учащиеся льготной категории 50% местный бюджет	5	5	7,7
	В т.ч. учащиеся льготной категории СВО	1	1	1.1
	В т.ч. за родительскую плату	72	72	85
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп	495	495	100

2. Охват двухразовым горячим питанием обучающихся по возрастным группам

№ п/п	Контингент по группам обучающихся	Численность, чел.	Охвачено горячим питанием	
			Количество, чел.	% от числа обучающихся
1	Учащиеся 1-4 классов	25	25	100
	в т.ч. учащиеся	25	25	100

	льготных категорий			
2	Учащиеся 5-8 классов	35	35	100
	В т.ч. учащиеся льготной категории	35	35	100
	В т.ч. за родительскую плату	-	-	-
3	Учащиеся 9-11 классов	13	13	100
	В т.ч. учащиеся льготной категории	13	13	100
	В т.ч. за родительскую плату	-	-	-
4	Общее количество учащихся всех возрастных групп	73	73	100
	В т.ч. учащиеся льготной категории	73	73	100
	В т.ч. за родительскую плату	-	-	-

III. Тип пищеблока

IV. Форма организации питания

Форма предоставления питания	Аутсорсинг / Столовая доготовочная.
Оператор питания, наименование	ООО Гранд-питание
Адрес местонахождения	Республика Башкортостан, г.Нефтекамск
Фамилия, имя, отчество руководителя, контактное лицо	Минязев Рустем Назирович
Контактные данные: тел. / эл.почта	Тел. 8(34783) 2-31-69, 2-24-14, 5-22-16 эл.почта : grand-pitanie@mail.ru
Дата заключения контракта	Договор от 01.09.2023 г
Длительность контракта	До 31.12.2023 г.

V. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	водонагреватель
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	естественная, искусственная

VI. Проектная мощность (план-схема расположения помещений пищеблока):

Количество посадочных мест обеденного зала - 180 человек.

VII. Материально-техническое оснащение пищеблока:

1. Перечень помещений и площадь помещений

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения М2	
		Столовые работающие на полуфабрикатах	Раздаточные, буфеты, М2
1	Складские помещения	18,1	
2	Производственные помещения	12,3	
2.1	Овощной цех	8,3	
2.2	Мясо-рыбный цех	16	
2.3	Доготовочный цех		
2.4	Горячий цех	35,9	
2.5	Холодный цех (зона)	18,1	
2.6	Раздаточная		
2.7	Помещение для нарезки хлеба	6,3	
2.8	Помещение для обработки яиц	7,4	
2.9	Моечная для столовой посуды	16,4	
2.10.	Моечная для мытья кухонной посуды	16,4	
2.11	Производственной помещении буфета-раздаточной с посудомоечной	35,4	
3	Комната для приема пищи (персонал)	6,3	
4	Обеденный зал	104	
5	Специально отведенная зона для мытья рук перед едой	2,5	

2. Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования	дата его выпуска	дата начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования
1.	Горячий цех	Плита электрическая 4-ти комфортная	2	2021	2021	0
		пароконвектомат	1	2021	2021	6
		Электрический котёл пищеварочный 160 л	1	2013	2013	87
		Электросковорода	1	2013	2005	85
		Электрический котёл пищеварочный 250 л	1	2016	2016	59
		Шкаф жарочный	1	2008	2008	100

		Машина протирочная	1	2021	2021	6
2.	Холодный цех	Электрокипятильник	1	2015	2015	85
		Мясорубка	1	2018	2018	65
		Мясорубка	1	2021	2021	20
		Холодильник среднетемпературный	1	2011	2011	90
		Морозильный ларь Бирюза-700	1	2013	2013	90
		Холодильник Юрюзань	1	2013	2013	90
		Холодильник Индезит	2	2013	2013	90
		Холодильник Атлант	1	2011	2011	90
3.	Овощной цех	Картофлеочистительная машина	1	2016	2017	70
		Картофлеочистительная машина	1	20	2013	90
5.	Специально отведенная зона для мытья рук перед едой	Раковина для мытья рук	6	2014	2014	
		Электрическая сушилка для мытья рук	1	2014	2014	40
6	Моечная	Посудомоечная машина	1	2021	2021	12

3. Дополнительные характеристики технологического оборудования

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	Производительность (мощность)	Дата изготовления	Срок службы лет	Сроки профилактического осмотра
1	Теплое	Плита электрическая	АВАТ-ЭП-4		2021	10	1 квартал
		Шкаф жарочный электрический			2008	20	1 квартал
		Электрокипятильник	AtmarNek	100 л	2015	10	1 квартал
		Электрический котёл пищеvarочный		160 л	2013	10	1 квартал
		Парокомвектомат инжекторный	АВАТПК А-10		2021	10	1 квартал
		Прилавок	АВАТ ПТЭ-70КМ	80	2021	10	1 квартал

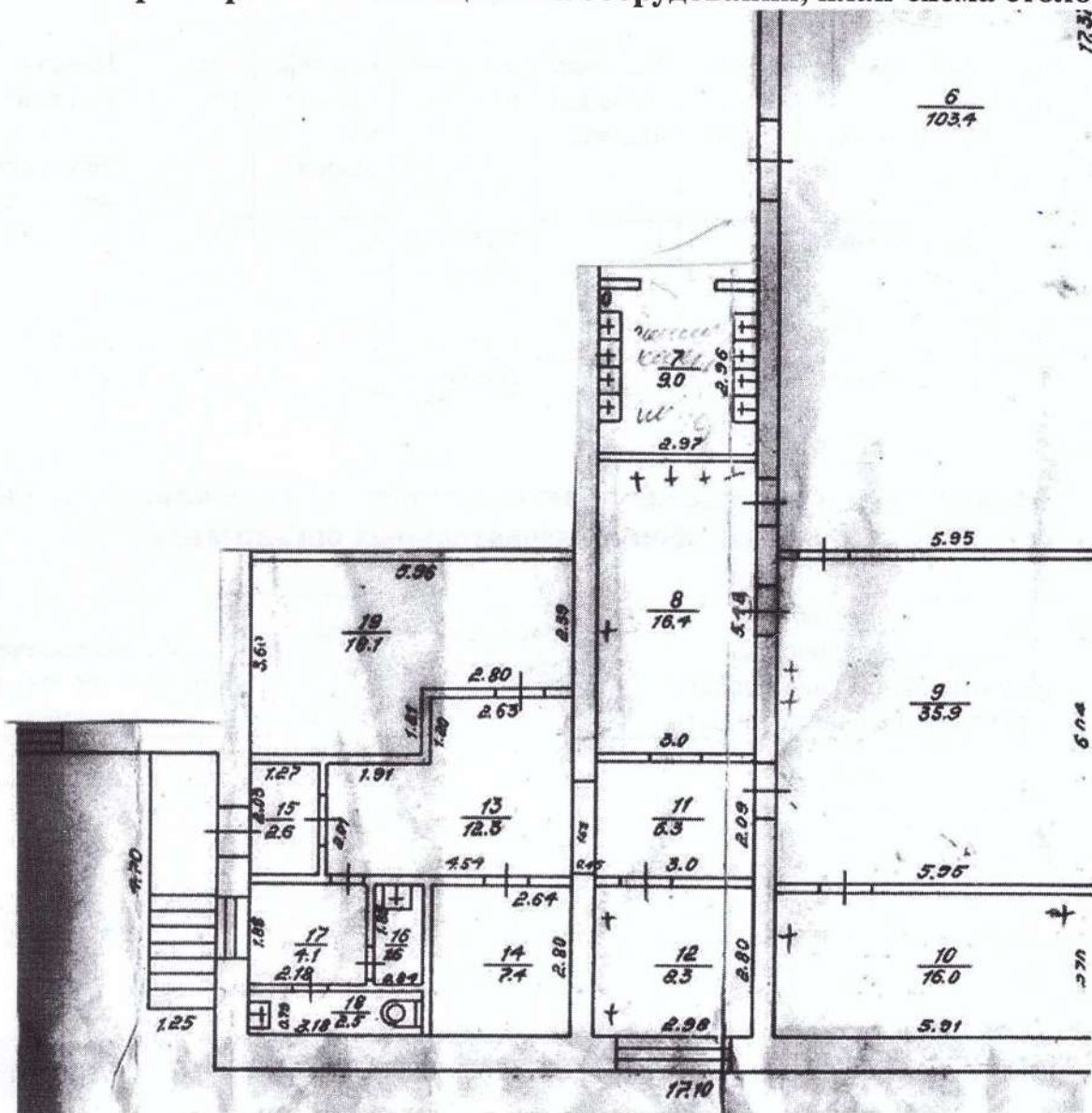
		Электросковорода	ЭСК		2013	10	1 квартал
		Электрический котёл пищеварочный	АВАТ КПЭМ	250\9т	2016	10	1 квартал
2	Механическое	Машина протирачно-резательная	ТОРГМА Ш	350-02	2021	10	1 квартал
		Машина картофеля очистительная	МУП		2016	10	1 квартал
		Мясорубка	МИМ-300		2021	10	1 квартал
		Посудомоечная машина	АВАТ-МПК	1100к		10	1 квартал
3	Холодильное	Морозильный ларь	К300S	300 л	2021	10	1 квартал
		Морозильный ларь	Бирюза	285 л	2013	10	1 квартал
		Холодильник	Индезит	250	2013	10	1 квартал
		Холодильник	Индезит	250	2013	10	1 квартал
		Холодильник	Юрюзань	250	2018	10	1 квартал
		Холодильник	Атлант	500	2019	10	1 квартал
		Холодильник среднетемпературный	Ариада	700 л	2020	10	1 квартал
4	Весомезмерительное	Весы электронные	HL-200i	5 кг	2015	10	1 квартал
		Весы почтовые		100 кг	2005	10	1 квартал
5	Специально отведенная зона для мытья рук перед едой	Раковина для мытья рук				10	1 квартал
		Электрическая сушилка для мытья рук			2021	10	1 квартал

4. Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		Наличие договора на техосмотр	Наличие договора на проведение метрологических работ	Проведение ремонта	План приобретения нового и замены старого оборудования	Ответственный за состояние оборудования	График санитарной обработки оборудования
1	Тепловое	Аутсорсинг		По		Салихьянова Т.А.	Имеется

		овая компания		заявкам			
2	Механическое	Аутсорсинговая компания		По заявкам	2024 г	Салихьянова Т.А.	Имеется
3	Холодильное	Аутсорсинговая компания		По заявкам	2024 г	Салихьянова Т.А.	Имеется
4	Весозмерительное	Аутсорсинговая компания		По заявкам		Салихьянова Т.А.	Имеется

VIII. Характеристика помещения и оборудования, план-схема столовой



Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Характеристика помещения	
		площадь (кв. м)	количество единиц оборудования для бытовых целей (ед.)
1	Раздевалка	4,1	1
2	Туалет, умывальная	2,5	1
3	Душевая	1,6	1

Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Количество ставок	Укомплектованность, чел.	образование	Квалификационный разряд	Стаж работы	Наличие мед. книжки (дата прохождения мед. осмотра)
1	Зав. производством	1	1	Сред.техническое	6	41	30.05.2023 г
2	Повар	2	2	среднее	5	6,8	30.05.2023 г
3	Кух. рабочий	2	2	среднее	2	2	19.09.2023 г

Организация прохождения практики студентов профильных колледжей на базе общеобразовательных организаций

Количество общеобразовательных организаций, организовавших прохождение практики (ед.)	Количество студентов, прошедших практику в текущем учебном году (чел.)	Из них количество трудоустроенных (чел.)

ХII. Перечень нормативных и технологических документов

- 1) основное организованное меню для детей 7-11 лет, 12 лет и старше, специализированное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании находится в пищеблоке школы (Приложение № 1);
- 2) ежедневное меню находится в пищеблоке школы и на сайте школы;
- 3) меню-раскладка находится в пищеблоке школы ;
- 4) технологические карты (ТК) находится в пищеблоке школы;
- 5) технико-технологические карты (ТТК) при включении в рацион питания новой кулинарной продукции с пониженным содержанием соли и сахара находится в пищеблоке школы ;
- 6) график приема пищи (Приложение № 2);
- 7) гигиенический журнал (сотрудники) находится в пищеблоке школы (Приложение № 3);
- 8) журнал учета температурного режима холодильного оборудования находится в пищеблоке школы (Приложение № 4);
- 9) журнал учета температуры и влажности в складских помещениях находится в пищеблоке школы (Приложение № 5);
- 10) журнал бракеража готовой пищевой продукции находится в пищеблоке школы (Приложение № 6);
- 11) журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции находится в пищеблоке школы (Приложение № 7);
- 12) ведомость контроля за рационом питания находится в пищеблоке школы (Приложение № 8);
- 13) приказ о составе бракеражной комиссии (Приложение № 9);
- 14) график дежурства преподавателей в столовой (Приложение № 10);
- 15) акт по результатам проверки состояния готовности пищеблока по организации питания к новому учебному году (Приложение № 11);
- 16) программа по совершенствованию системы организация питания обучающихся (Приложение № 12);
- 17) положение об организации питания обучающихся (Приложение № 13);
- 18) положение о бракеражной комиссии (Приложение № 14);
- 19) приказ об организации питания (Приложение № 15);
- 20) должностные инструкции персонала пищеблока находится в пищеблоке школы (Приложение № 16);
- 21) программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП находится в пищеблоке школы (Приложение № 17);
- 22) Информации по питанию, размещаемой на сайте школы;
- 23) Оформленные стенды по пропаганде принципов здорового питания размещены в обеденном зале школы (Приложение № 18).

Директор МБОУ СОШ с. Куяново:



И.Н.Хайдарова

Согласовано
Директор МБОУ «СОШ
с.Никола-Варезовка»
Носов Д.И.

Согласовано
Директор МБОУ «СОШ
с.Т.Авдеевское»
Галиев А.Х.

Согласовано
Директор МБОУ «СОШ
с.Мушки»
Гареев В.И.

Согласовано
Директор МБОУ «СОШ
с.Старая Мушка»
Нуртдинова А.Н.

Согласовано
Директор МБОУ «СОШ
с.Новый Актанышбаш»
Ахмаров Р.Р.

Согласовано
Директор МБОУ «СОШ
с.Странножиготово»
Нурияхметова Д.Т.

Согласовано
Директор МБОУ «Школа-
интернат с.Новый
Кашнык»
Сабирьянова Г.М.

Согласовано
Директор МБОУ «НОШ
д.Кулунка»
Петрушина Л.А.

Согласовано
Директор МБОУ «Школа-
интернат с.Новокабаново»
Валирова Л.И.

Согласовано
Директор МБОУ «СОШ
с.Куялар»
Хайдарова И.С.

Согласовано
Директор МБОУ «СОШ
с.Кашнык»
Идрисова Л.Р.

Согласовано
Директор МБОУ «СОШ
с.Шушур»
Салия Р.М.

Согласовано
Директор МБОУ «ШКО-
ла-интернат с.М.
с.Т.Авдеевское»
Салия Р.М.

Согласовано
Директор МБОУ «СОШ
с.Саклаво»
Газиев Р.М.

Утверждаю
Генеральный директор
ООО «ГАЗД.ДИТАНИЕ»
Миняев Р.Н.

Согласовано
Директор МБОУ «СОШ
с.Мезен Бура»
Петрушина З.С.

Согласовано
Директор МБОУ «СОШ
с.Сарыташ»
Талипова Ф.Н.

**Примерное меню для организации питания обучающихся
общеобразовательных учреждений Краснокамского района
2023-2024 учебный год
Возраст 7-10 лет
Осенне-зимний период
«01» сентября 2023г.**

Приложение №2

Утверждаю

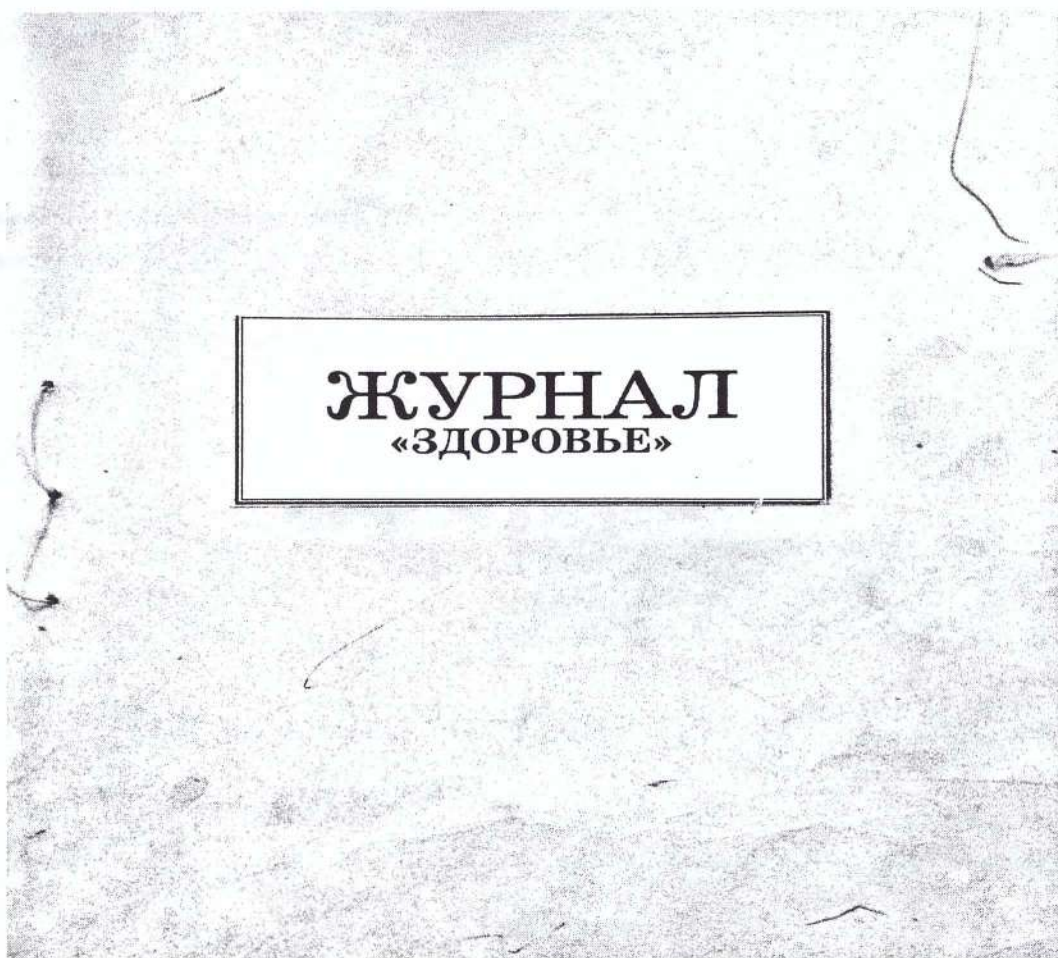
Директор МБОУ СОШ с.Куюново

/И.Н.Хайдарова/



График посещения столовой обучающимися с 1 сентября 2023г

№	Время посещения столовой	Классы
1 перемена	9.10-9.30	дети с ОВЗ (завтрак) 1 кл
2 перемена	10.10-10.30	2,3,4,5а
3 перемена	11.10-11.30	5б,6,7,8а
4 перемена	12.10-12.30	дети с ОВЗ (обед) 8б, 8в,9,10,11



ООО "Транс-питание"

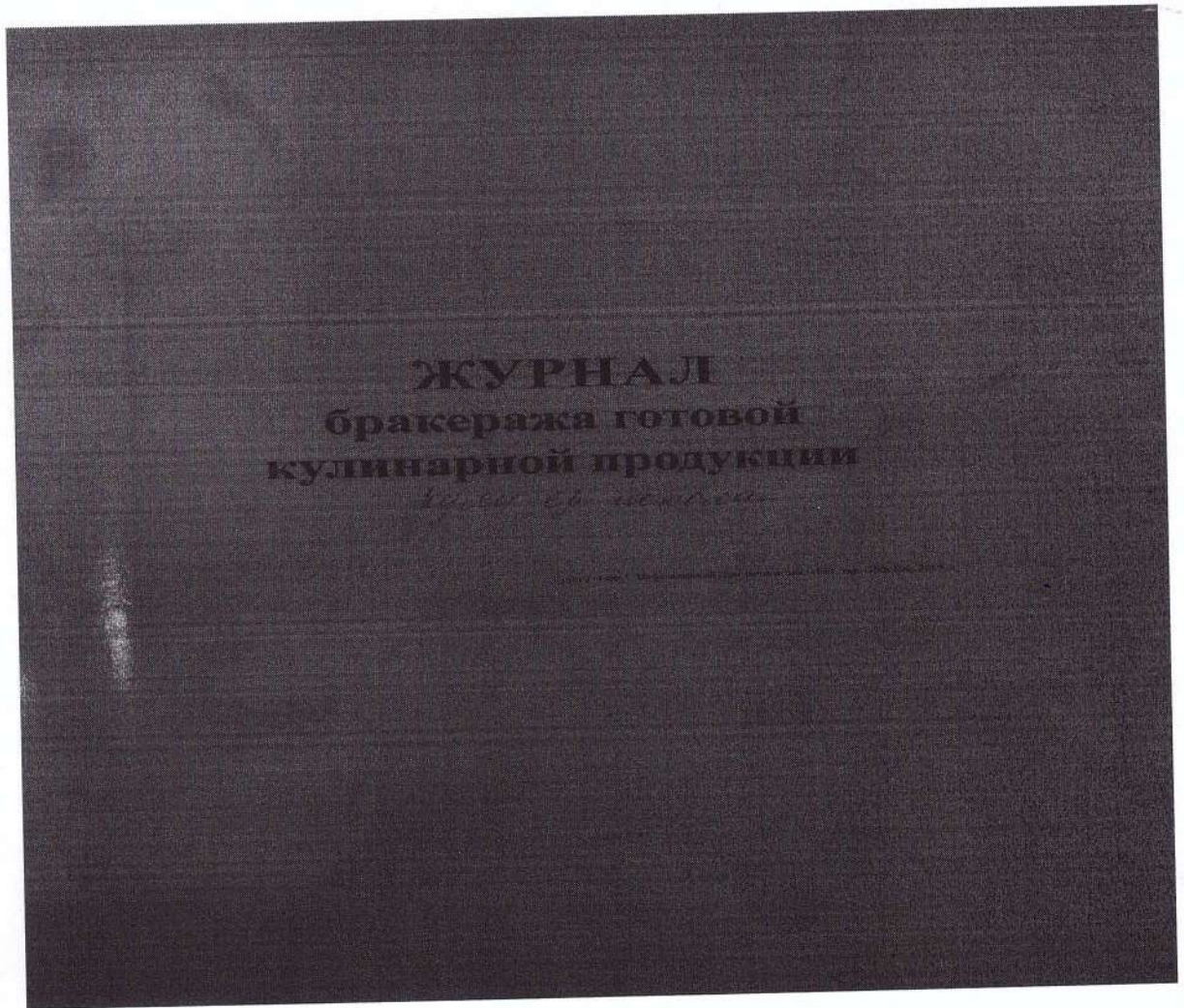
ЖУРНАЛ
учета температурного режима
холодильного оборудования

Лист 1-4 из 1. Индивидуальный документ

накант: 01.10.2022
Оконтен:

ЖУРНАЛ
учета температуры и влажности
в складских помещениях

1, для 1-4 кв. Нефтегазовый Дом печати, кв. 207, стр. 100х50, 2021 г.



Книжка

ЖУРНАЛ
бракеража скоропортящейся
пищевой продукции



БОЙОРОК

ПРИКАЗ

«29» август 2023й.

№ 384

«29» августа 2023г.

«О создании бракеражной комиссии в 2023-2024 учебном году»

В целях реализации мер, направленных на улучшение организации питания обучающихся, обеспечения рационального и качественного питания, направленного на укрепление здоровья детей и подростков, соблюдения санитарно-гигиенических требований во время приготовления и приема пищи в школьной столовой МБОУ СОШ с.Куяново

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию для определения качества пищи и соблюдения санитарно-гигиенических требований во время приготовления и приема пищи в школьной столовой в составе:









1. Габидуллиной Н.Р. - председатель бракеражной комиссии;
2. Ягафаровой Ю.Р. - заместитель директора по ВР
3. Попковой О.Н. - фельдшер учреждения;
4. Муртазиной Л.Р. - председатель родительского комитета;
5. Шангареевой Д.М. - заместитель директора по АХЧ;
6. Салихьяновой Т.А. - заведующая производством (шеф-повар);
7. Идрисова Ф.Ф. - ответственная за питание;
8. Идулбаевой А.О. - член родительского комитета;

2. Членам бракеражной комиссии ежедневно вести контроль качества приготовления пищи (каждого вида блюд, приготовленных в школьной столовой) с соответствующей записью в бракеражном журнале, следить за своевременностью отбора суточных проб готовой продукции

3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой

Директор школы:  /И.Н.Хайдарова/

С приказом ознакомлены:

 Ягафарова Ю.Р.
 Габидуллина Н.Р.
 Попкова О.Н.
 Муртазина Л.Р.
 Шангареева Д.М.
 Салихьянова Т.А.
 Идулбаева А.О.
 Идрисова Ф.Ф.

Приложение №10



с. Куяново
СОШ с. Куяново
И.Н.Хайдарова /

**График дежурства учителей МБОУ СОШ с.Куяново в столовой
с 01 сентября по 28 декабря 2023 г**

Ф.И.О	Классы	Дата
Мустафина Хана Файзеловна	11	04.09-08.09
Баянова Нафиса Магасумовна	10	11.09-15.09
Звонарева Гульназ Фасихьяновна	9А	18.09-22.09
Гаянова Глюза Мазхаровна	9Б	25.09-29.09
Сахипова Элиза Велусовна	9В	02.10-06.10
Зайнитдинова Галина Ильинична	8А	09.10-13.10
Иванова Гульнара Ринатовна	8Б	16.10-20.10
Гафарова Гульназ Фавадисовна	8В	23.10-27.10
Габдрахманова Илюза Эдуардовна	7А	07.11-10.11
Самекова Эльвира Тимофеевна	7Б	13.11-17.11
Салиева Клара Альбертьевна	7В	20.11-24.11
Гареев Ильшат Фавзиевич	7Г	27.11-01.12
Мустафина Хана Файзеловна	11	04.12-08.12
Баянова Нафиса Магасумовна	10	11.12-15.12
Звонарева Гульназ Фасихьяновна	9А	18.12-22.12
Гаянова Глюза Мазхаровна	9Б	25.12-28.12

р.БАШКОРТОСТАН
РЕСПУБЛИКАРЫ КРАСНОКАМА
РАЙОНЫ МУНИЦИПАЛЬ
РАЙОНЫ «КУЯН АУЫЛЫ УРТА
ДӘЙӘМ БЕЛЕМ БИРЕУ
МӘКТӘБЕ» МУНИЦИПАЛЬ
БЮДЖЕТ ДӘЙӘМ БЕЛЕМ БИРЕУ
УЧРЕЖДЕНИЕНЫ
(Куян ауылы урта дөйөм белем
биреу мәктәбе МБДББУ)

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
С. КУЯНОВО» МУНИЦИПАЛЬНОГО
РАЙОНА КРАСНОКАМСКИЙ РАЙОН
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
(МБОУ СОШ с.Куяново)

БОЙОРОК

ПРИКАЗ

«29» август 2023 г.

№ 385

«29» августа 2023 г.

«Об организации горячего питания обучающимися»

Во исполнение Указа Президента Российской Федерации от 15.01.2020 № Пр-113, на основании письма Министерства просвещения Российской Федерации от 09 сентября 2020 г № ГД-1425/09. в целях обеспечения организованного питания обучающихся в 2023-2024 учебном году

Приказываю:

1. Организовать горячее питание в 2023- 2024 учебном году в виде завтраков для обучающихся 1-11 классов.
2. Назначить ответственным лицом за ведение документации по организации школьного питания Идрисову Ф.Ф
3. Утвердить график работы школьной столовой, разработанный с целью минимизации контактов обучающихся, в том числе сократив численность посещения.
4. Классным руководителям обеспечить максимальный охват горячим питанием обучающихся классов. Вести ежедневный контроль посещаемости учащимися школьной столовой с соблюдением санитарно-гигиенических норм и дисциплины при приеме пищи.
5. Обеспечить бесплатным питанием обучающихся в возрасте от 7 до 11 лет (1 - 4 классы).
6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

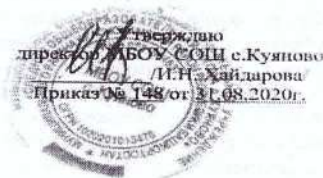
Директор школы:  И.Н.Хайдарова

С приказом ознакомилась:  Идрисова Ф.Ф

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с. Куяново»
муниципального района Краснокамский район
Республики Башкортостан**

Согласовано
с Советом Учреждения
(протокол № 1 от 25 августа 2020г.)
с Советом обучающихся
(протокол №1 от 25 августа 2020г.)
с Советом родителей
(протокол № 1 от 25 августа 2020г.)

Принято на заседании
педагогического совета
(протокол № 1от 26.08.2020г.)



**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа с.Куяново» (далее соответственно – «Положение», «Комиссия» и «Учреждение») разработано на основе действующих санитарных норм и правил, действующего законодательства Российской Федерации и определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности указанной Комиссии.

1.2. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из работников Учреждения и привлекаемых специалистов.

1.3. Решения, принятые Комиссией в рамках, имеющихся у неё полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками Учреждения, либо если в таких решениях прямо указаны работники Учреждения, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

1.4. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

- а) обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;
- б) уважения прав и защиты законных интересов работников Учреждения, а также обучающихся;
- в) строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

2. Основные цели и задачи комиссии

2.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества готовых блюд и соблюдения технологии приготовления.

2.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:

2.2.1. Выборочная проверка качества всех поступающих в Учреждение сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд.

2.2.2. Сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска обучающимся качества, состава, веса, объёма всех приготовленных для Учреждения блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов.

2.2.3. Оценка проверяемой продукции с вынесением решений о её соответствии установленным нормам и требованиям или о её неготовности или о её несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт).

2.2.4. Выявление ответственных и виновных в допущении брака конкретных работников.

2.3. Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, допускается.

3. Состав комиссии

3.1. Комиссия утверждается приказом руководителя Учреждения в составе Председателя и 3 членов.

3.1.1. Председатель Комиссии – ответственный за организацию питания, назначенный руководителем Учреждения.

3.1.2. Руководитель (или назначенный работник) организации, осуществляющей организацию питания.

3.1.3. Медицинский работник.

3.2. Председатель Комиссии является её полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в Комиссии голос Председателя является решающим.

4. Деятельность комиссии

4.1. Члены Комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

4.2. Комиссия осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличие документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

4.3. Выдача (отпуск) обучающимся готовой пищи из общих котлов, кастрюль, лотков, ёмкостей и т.п. разрешается только после снятия проб. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия проб готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой.

4.4. По результатам проверки каждый член Комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинством голосов.

4.5. Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

4.6. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для её деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух её членов.

5. Права и обязанности комиссии

5.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к её компетенции функции.

5.2. Все работники Учреждения обязаны оказывать Комиссии или отдельным её членам содействие в реализации их функций.

5.3. По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных её членов работники Организации обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические ёмкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.

5.4. На заседания Комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.

5.5. Неявка лиц, приглашенных на заседание Комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если Комиссией не будет принято иное решение.

5.6. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, комбинезоне, головном уборе и т.п.).

5.7. За нарушение настоящего Положения работники Учреждения и члены Комиссии несут персональную ответственность.

БАШКОРТОСТАН
РЕСПУБЛИКАҒЫ КРАСНОКАМА
РАЙОНЫ МУНИЦИПАЛЬ
РАЙОНЫҢ «КУЯН АУЫЛЫ УРТА
ДӨЙӨМ БЕЛЕМ БИРЕУ
МӘКТӘБЕ» МУНИЦИПАЛЬ
БЮДЖЕТ ДӨЙӨМ БЕЛЕМ БИРЕУ
УЧРЕЖДЕНИЕҒЫ
(Куян ауылы урта дөйөм белем
биреу мәктәбе МБДББУ)

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
С. КУЯНОВО» МУНИЦИПАЛЬНОГО
РАЙОНА КРАСНОКАМСКИЙ РАЙОН
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
(МБОУ СОШ с.Куяново)

БОЙОРОК

ПРИКАЗ

«29» август 2023 г.

№ 386


«29» августа 2023 г.

«Об организации горячего питания обучающимися»

Во исполнение Указа Президента Российской Федерации от 15.01.2020 № Пр-113, на основании письма Министерства просвещения Российской Федерации от 09 сентября 2020 г № ГД-1425/09. в целях обеспечения организованного питания обучающихся в 2023-2024 учебном году

Приказываю:

1. Организовать горячее питание в 2023- 2024 учебном году в виде завтраков для обучающихся 1-11 классов.
2. Назначить ответственным лицом за ведение документации по организации школьного питания Идрисову Ф.Ф
3. Утвердить график работы школьной столовой, разработанный с целью минимизации контактов обучающихся, в том числе сократив численность посещения.
4. Классным руководителям обеспечить максимальный охват горячим питанием обучающихся классов. Вести ежедневный контроль посещаемости учащимися школьной столовой с соблюдением санитарно-гигиенических норм и дисциплины при приеме пищи.
5. Обеспечить бесплатным питанием обучающихся в возрасте от 7 до 11 лет (1 - 4 классы).
6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:  И.Н.Хайдарова



С приказом ознакомилась:

 Идрисова Ф.Ф

Приложение №16

Утверждаю:

Генеральный директор
ООО «ГРАНД-ПИТАНИЕ»

_____ Р.Н.Минязов

« _____ » _____
2022г.

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ

Повара

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Настоящая должностная инструкция определяет обязанности, права и ответственность повара.

1.2. Повар непосредственно подчиняется заведующему производством (шеф-повару)

1.3. Руководствуется в своей работе следующими документами:

- Постановлениями, распоряжениями, инструкциями и приказами, другими распорядительными нормативными документами вышестоящих органов и организаций, касающиеся организации питания.
- Действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами по организации питания в образовательных учреждениях и организациях общественного питания.
- Сборниками технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для образовательных учреждений, школ интернатов, детских оздоровительных учреждений.

1.4. Повар должен знать:

- Должностную инструкцию, правила внутреннего трудового распорядка организации, _____ локальные нормативные акты предприятия.
- Организацию и технологию производства.
- Требования к качеству блюд и кулинарных изделий.
- Правила и сроки хранения готовых продуктов, сырья и полуфабрикатов. Калькуляцию блюд, нормы расхода сырья и полуфабрикатов.
- Виды технологического оборудования, принципы работы, технологические характеристики и условия их эксплуатации.
- Правила охраны труда и техники безопасности при работе с оборудованием столовой, правила пожарной безопасности.
- Инструкции по самоконтролю за состоянием здоровья.

2. ДОЛЖНОСТНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ

2.1. Повар должен добросовестно выполнять все требования к организации процесса питания:

- Маркировать технологическое оборудование, инвентарь, посуду, тару в соответствии с санитарными правилами для сырых и готовых продуктов.
- Получать продукты питания и непродовольственные товары только с документами, подтверждающими качество и безопасность. Повар обязан

заказывать и принимать продукты по меню - раскладке на завтрашний день, ежедневно утром подробно знакомиться с меню – раскладкой на день, изучив количество питающихся, развесить продукты на каждый прием пищи в отдельную тару. Приготовление блюд в строгом соответствии с технологическими картами.

- Выдачу готовой пищи осуществлять только после снятия пробы ответственным лицом, с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд.
- Ежедневно вести отбор суточной пробы готовой продукции. Вести отчётную документацию (журналы, приказы) в соответствии с санитарными нормами и правилами.
- Соблюдать соответствие веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке.
- Повар обязан соблюдать при кулинарной обработке пищевых продуктов гигиенические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
- Повар отвечает за сохранность, правильность хранения и расходования продуктов.
- Своевременно составляет заявки на продовольственные и непродовольственные товары.
- Повар обязан соблюдать правила разделки и приготовления блюд.
- Хранить продукты питания в соответствии с нормами и правилами соблюдения товарного соседства продуктов питания. Весь кухонный инвентарь хранить отдельно и применять строго по назначению.
- Обеспечить работу технологического оборудования, исключающую возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.
- Применять моющие и дезинфицирующие средства обязательно в соответствии с инструкцией по режиму мытья посуды и обработки инвентаря (с учетом конкретного режима проводимой обработки).
- Хранить моющие и дезинфицирующие средства в строго отведённых местах.

3. ПРАВА

Имеет право вносить предложения по улучшению организации питания в учреждении.

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

- 4.1. Повар несет персональную ответственность за качество и соответствие приготовленных блюд меню – раскладке в соответствии с количеством питающихся.
- 4.2. Повар несет персональную ответственность за соблюдение технологии приготовления блюд и своевременную выдачу в соответствии с графиком выдачи.
- 4.3. Повар несет персональную ответственность (в т.ч. материальную) за хранение личных продуктов персонала в холодильниках столовой и в помещениях столовой.
- 4.4. Повар несет персональную ответственность за соблюдение режима питания.
- 4.5. Повар не имеет право использовать недоброкачественные продукты для приготовления блюд.
- 4.6. Повар несет персональную ответственность за выполнение правил техники безопасности.
- 4.7. Повар несёт персональную ответственность за своевременное прохождение медицинских осмотров, а также гигиеническое обучение в соответствии с законодательством РФ.

**ОБЩЕСТВО с ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ГРАНД-ПИТАНИЕ»
(ООО «ГРАНД-ПИТАНИЕ»)**

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
ООО «_Гранд-питание»
_____ (Минязов Р.Н.)

ФИО

«_07_»_августа 2023 г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ
ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

**Юридический адрес: 452683, Респ. Башкортостан,
г.Нефтекамск, ул.Техснабовская, д.3, кор.А**

Нефтекамск
2023 год



Пронумеровано, прошнуровано и скреплено

печатью *25/0000000000*

Девелте
Директор школы
Хайдарова И.Н.

