

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №2 им. Г.В. Кравченко»  
г. Вуктыл**

**П Р И К А З**

01 марта 2024 года

№ 62/1-од

**Об организации питания участников  
детского оздоровительного лагеря с  
дневным пребыванием детей и лагеря  
труда и отдыха на базе  
муниципального бюджетного  
общеобразовательного учреждения  
«Средняя общеобразовательная школа  
№ 2 им. Г. В. Кравченко» г. Вуктыл**

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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», на основании приказа от 22.02.2023 № 45-од «Об организации детского лагеря с дневным пребыванием детей в период летних каникул 2023 года», приказа от 22.02.2023 № 46-од «Об организации лагеря труда и отдыха детей и подростков на базе МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 2 им. Г.В. Кравченко» г. Вуктыл, с целью осуществления контроля за качеством готовой пищевой продукции приказываю:

1. Утвердить:

1.1. Положение о порядке организации питания участников детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей и лагеря труда и отдыха на базе МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 2 им. Г.В. Кравченко» г. Вуктыл согласно Приложению 1.

1.2. Положение о бракеражной комиссии согласно Приложению 2.

1.3. Состав бракеражной комиссии согласно Приложению 3.

1.4. План работы бракеражной комиссии согласно Приложению 4.

1.5. Положение о комиссии по организации питания согласно Приложению 5.

1.6. Состав комиссии по осуществлению контроля за питанием согласно Приложению 6.

1.7. План работы комиссии по осуществлению контроля за питанием согласно Приложению 7.

1.8. График питания согласно Приложению 8.

1.9. Анкету участника лагеря труда и отдыха согласно Приложению 9.

2. Назначить ответственными за питанием на период детской оздоровительной кампании:

2.1. директора лагеря труда и отдыха.

2.2. директора детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей.

3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор

О.Е. Воронина

ПРИЛОЖЕНИЕ 1  
к приказу МБОУ «СОШ № 2  
им. Г.В. Кравченко» г. Вуктыл  
№ 62/1 -од от 01.03.2024

УТВЕРЖДАЮ  
директор МБОУ «СОШ №2  
им. Г.В. Кравченко» г. Вуктыл  
\_\_\_\_\_ О.Е. Воронина

**ПОЛОЖЕНИЕ  
О ПОРЯДКЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАСТНИКОВ ДЕТСКОГО  
ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ЛАГЕРЯ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ И  
ЛАГЕРЯ ТРУДА И ОТДЫХА**

**на базе муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя  
общеобразовательная школа № 2 им. Г.В. Кравченко г. Вуктыл  
(МБОУ «СОШ № 2 им. Г.В. Кравченко» г. Вуктыл)**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Положение о порядке организации питания участников детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей и лагеря труда и отдыха на базе МБОУ «СОШ № 2 им. Г.В. Кравченко» г. Вуктыл (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального питания участников детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей и лагеря труда и отдыха, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания, регулирует отношения между МБОУ «СОШ № 2 им. Г.В. Кравченко» г. Вуктыл и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания участников детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей и лагеря труда и отдыха на базе МБОУ «СОШ № 2 им. Г.В. Кравченко» г. Вуктыл, социальной поддержки и укрепления здоровья детей.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

Федеральным Законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

Методическими рекомендациями МР 2.4. 0179-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Рекомендации по организации питания обучающихся образовательных организаций» от 18.05.2020;

Уставом МБОУ «СОШ № 2 им. Г.В. Кравченко» г. Вуктыл;

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех участников детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей и лагеря труда и отдыха на базе МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 2 им. Г.В. Кравченко» г. Вуктыл.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей и лагеря труда и отдыха на базе МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 2 им. Г.В. Кравченко» г. Вуктыл по вопросам питания, утверждается директором МБОУ «СОШ № 2 им. Г.В. Кравченко» г. Вуктыл.

## **2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания участников детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей и лагеря труда и отдыха являются:

обеспечение участников детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей и лагеря труда и отдыха питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

предупреждение (профилактика) среди участников детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей и лагеря труда и отдыха инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

социальная поддержка участников детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей из семей льготных категорий.

## **3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

3.1. Организация питания участников детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей и лагеря труда и отдыха на базе МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 2 им. Г.В. Кравченко» г. Вуктыл является отдельным обязательным направлением деятельности.

3.2. Для организации питания участников детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей и лагеря труда и отдыха используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;

обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;

наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;

обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;

наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;

журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

ежедневные меню;

приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

3.4. Администрация МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 2 им. Г.В. Кравченко» г. Вуктыл совместно с директорами детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей и лагеря труда и отдыха, воспитателями осуществляет организационную и разъяснительную работу с участниками и их родителями (законными

представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

3.5. Директора детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей и лагеря труда и отдыха обеспечивают принятие организационно- управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием участников детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей и лагеря труда и отдыха, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями).

3.6. Питание организуется на основе разрабатываемых рационов питания и примерных циклических меню, разработанных в соответствии с рекомендуемыми формами составления примерных меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Обслуживание горячим питанием участников детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей и лагеря труда и отдыха осуществляется специализированной организацией.

3.8. На организацию питания заключается договор со специализированной организацией. Поставщики должны иметь соответствующую материально- техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры.

3.9. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании участников детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей и лагеря труда и отдыха, должны соответствовать СанПиН.

3.11. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.12. Директора детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей и лагеря труда и отдыха являются ответственными лицами за организацию и полноту охвата участников детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей и лагеря труда и отдыха горячим питанием.

3.13. Приказом директора МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 2 им. Г.В. Кравченко» г. Вуктыл назначаются лица, ответственные за полноту охвата участников детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей и лагеря труда и отдыха питанием и организацию питания в период детской оздоровительной кампании.

#### **4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

4.1. Участники детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей и лагеря труда и отдыха обеспечиваются завтраками, обедами за счет родительских средств и средств местного бюджета (для льготной категории).

4.2. Работа по обеспечению питанием участников детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей и лагеря труда и отдыха организуется на основании:

п. 3 ст.12 Федерального закона от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

4.3. Ответственность за сбор и оформление документов несут ответственные за организацию питания.

4.4. Ежедневное меню рационов питания, с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.5. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы по пятидневной рабочей неделе. Отпуск горячего питания участников детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей и лагеря труда и отдыха организуется в соответствии с графиком двухразового питания детей. Режим питания может быть изменен в связи с изменением режима работы детского оздоровительного лагеря и лагеря труда и отдыха.

4.6. Сопровождающие воспитатели обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену участников перед едой. При необходимости возникающие вопросы по количеству порций и качеству питания решаются с работниками столовой, директорами детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей и лагеря труда и отдыха.

4.7. Организация обслуживания горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.8. Ответственные за организацию питания проверяют меню, контролируют получение участниками детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей и лагеря труда и отдыха питания, предварительное накрытие столов, соблюдение санитарно-гигиенического режима и режима питания.

## **5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ**

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в лагере с дневным пребыванием детей и лагеря труда и отдыха, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Текущий контроль организации питания осуществляют ответственными за организацию питания.

5.3. Директор МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 2 им. Г.В. Кравченко» г. Вуктыл осуществляет общий контроль за организацию питания в период детских оздоровительных кампаний.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2  
к приказу МБОУ «СОШ № 2  
им. Г.В. Кравченко» г. Вуктыл  
№ 62/1 -од от 01.03.2024

УТВЕРЖДАЮ  
директор МБОУ «СОШ №2  
им. Г.В. Кравченко» г. Вуктыл  
\_\_\_\_\_ О.Е. Воронина

**ПОЛОЖЕНИЕ  
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ  
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя  
общеобразовательная школа № 2 им. Г.В. Кравченко г. Вуктыл  
(МБОУ «СОШ № 2 им. Г.В. Кравченко» г. Вуктыл)**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии МБОУ «СОШ № 2 им. Г.В. Кравченко» г. Вуктыл (далее соответственно – Положение, образовательная организация) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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».

1.2. Положение составлено в рамках мероприятия ХАССП для контроля за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи и выполнением санитарно-гигиенических требований.

1.3. Положение определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности бракеражной комиссии (далее – Комиссия).

1.4. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из работников образовательной организации, привлекаемых специалистов (по согласованию), а также работников иных образовательных организаций городского округа «Вуктыл» - при организации питания на базе МБОУ «СОШ № 2 им. Г.В. Кравченко» г. Вуктыл участников детских оздоровительных кампаний.

1.5. Решения, принятые Комиссией в рамках, имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками МБОУ «СОШ № 2 им. Г.В. Кравченко» г. Вуктыл либо если в таких решениях прямо указаны работники МБОУ «СОШ № 2 им. Г.В. Кравченко» г. Вуктыл, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

1.6. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

- а) обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;
- б) уважения прав и защиты законных интересов работников МБОУ «СОШ № 2 им. Г.В. Кравченко» г. Вуктыл, а также участников оздоровительных кампаний;
- в) строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

## **2. Основные цели и задачи Комиссии**

2.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества готовой пищи и соблюдения технологии приготовления.

2.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:

2.2.1. Выборочная проверка качества всех поступающих в МБОУ «СОШ № 2 им. Г.В. Кравченко» г. Вуктыл сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд.

2.2.2. Сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска участникам оздоровительных кампаний качества, состава, веса, объема всех приготовленных блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов.

2.2.3. Оценка проверяемой продукции с вынесением решений о ее соответствии установленным нормам и требованиям или о ее неготовности, или о ее 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, не допускается.

## **3. Состав Комиссии**

3.1. Комиссия утверждается приказом руководителя образовательной организации в составе председателя и двух членов:

3.1.1. Председатель Комиссии - ответственный за организацию питания организованного на базе МБОУ «СОШ № 2 им. Г.В. Кравченко» г. Вуктыл, назначенный руководителем образовательной организации.

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

3.1.3. Медицинский работник.

3.2. По мере необходимости в состав Комиссии приказом руководителя образовательной организации могут включаться специалисты (по согласованию), а также работники иных образовательных организаций городского округа «Вуктыл» - при организации питания на базе МБОУ «СОШ № 2 им. Г.В. Кравченко» г. Вуктыл участников детских оздоровительных кампаний.

3.3. Председатель Комиссии является ее 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, наличием документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

4.3. Выдача (отпуск) участникам оздоровительных кампаний готовой пищи из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей 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 ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух ее членов.

## **5. Права и обязанности Комиссии**

5.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

5.2. Все работники специализированной организации, оказывающие обслуживание горячим питанием, обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам содействие в реализации их функций.

5.3. По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных ее членов работники специализированной организации, оказывающие обслуживание горячим питанием, обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, 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, обуви и т.п.).

5.7. За нарушение настоящего Положения работники специализированной организации, оказывающие обслуживание горячим питанием, и члены Комиссии несут персональную ответственность.



ПРИЛОЖЕНИЕ 3  
к приказу МБОУ «СОШ № 2  
им. Г.В. Кравченко» г. Вуктыл  
№ 62/1 -од от 01.03.2024

**СОСТАВ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

Председатель комиссии: Зайцева А.М., начальник лагеря туда и отдыха - заместитель директора по административно-хозяйственной работе.

Члены комиссии:

Михайлова О.И., начальник детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей;

Ларина П.С., медицинский работник;

Якимчук А.А., старший инспектор по учету за питанием;

Представители иных образовательных организаций округа «Вуктыл» - при организации питания на базе МБОУ «СОШ № 2 им. Г.В. Кравченко» г. Вуктыл участников детских оздоровительных кампаний (по согласованию).

ПРИЛОЖЕНИЕ 4  
к приказу МБОУ «СОШ № 2  
им. Г.В. Кравченко» г. Вуктыл  
№ 62/1 -од от 01.03.2024

**ПЛАН РАБОТЫ  
БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ПРИ  
ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАСТНИКОВ ДЕТСКОГО ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО  
ЛАГЕРЯ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ И ЛАГЕРЯ ТРУДА И ОТДЫХА  
на базе муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя  
общеобразовательная школа № 2 им. Г.В. Кравченко г. Вуктыл  
(МБОУ «СОШ № 2 им. Г.В. Кравченко» г. Вуктыл)**

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к оздоровительной кампании».	Члены бракеражной комиссии	сентябрь, февраль, май
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд (в период оздоровительной кампании)	Члены бракеражной комиссии	ежедневно
3.	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в период оздоровительной кампании
4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в период оздоровительной кампании
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	октябрь, март, май
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим.	Члены бракеражной комиссии	октябрь, март, июнь
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	октябрь, март, июнь
9.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	октябрь, март, июнь

11.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	октябрь, март, июнь
12.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	октябрь, март, июнь
13.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Члены бракеражной комиссии	октябрь, март, июнь
14.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	октябрь, март, июнь
15.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	октябрь, март, июнь
16.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за период оздоровительной кампании»	Члены бракеражной комиссии	ноябрь, апрель, июнь - июль

На основании общего Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно - гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МБОУ «СОШ № 2 им. Г.В. Кравченко» г. Вуктыл организована по следующим направлениям:

**Ежедневный контроль:**

Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.

Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);

За соблюдением технологии приготовления пищи.

За полнотой вложения продуктов при приготовлении.

Соблюдения санитарно - гигиенических норм сотрудниками пищеблока.

Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.

Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.

Взятие проб из общего котла.

**Ежемесячный контроль:**

Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.

Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.

Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.

Контроль качества обработки и мытья посуды.

Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания участников детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей и лагеря труда и отдыха. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.

Проверка правил хранения продуктов и т.д.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

**ПОЛОЖЕНИЕ  
О КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ  
ПИТАНИЯ УЧАСТНИКОВ ДЕТСКОГО ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ЛАГЕРЯ С  
ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ И ЛАГЕРЯ ТРУДА И ОТДЫХА  
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя  
общеобразовательная школа № 2 им. Г.В. Кравченко г. Вуктыл  
(МБОУ «СОШ № 2 им. Г.В. Кравченко» г. Вуктыл)**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания участников детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей и лагеря труда и отдыха (далее - Комиссия) является постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания в период оздоровительных кампаний.

1.2. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками общеобразовательной организации правил и норм по организации питания в детском оздоровительном лагере с дневным пребыванием детей и лагере труда и отдыха.

**2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОМИССИИ**

2.1. Изучение вопросов организации и качества питания участников детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей и лагеря труда и отдыха.

2.2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания участников детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей и лагеря труда и отдыха.

2.3. Повышение охвата участников детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей и лагеря труда и отдыха горячим питанием, культуры питания.

2.4. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания, в том числе и за счет дополнительных внебюджетных (родительских) финансовых средств.

**3. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ**

Комиссия:

3.1. Оказывает содействие администрации образовательной организации на базе которой проходит оздоровительная кампания в организации питания участников детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей и лагеря труда и отдыха.

3.2. Осуществляет контроль:

за рациональным использованием платы за питание;

за организацией приема пищи участниками детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей и лагеря труда и отдыха, за соблюдением порядка в столовой;

за соблюдением графика работы столовой.

3.3. Проводит систематические проверки по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы.

3.4. Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководителю образовательной организации на базе которой проходит оздоровительная кампания.

3.5. Вносит предложения по улучшению обслуживания участников детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей и лагеря труда и отдыха.

3.6. Оказывает содействие в проведении просветительской работы среди участников детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей и лагеря труда и отдыха и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

3.7. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием участников детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей и лагеря труда и отдыха.

#### 4. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ КОМИССИИ

4.1. Комиссия по контролю над питанием создается приказом директора школы перед началом оздоровительной кампании, в котором определяются: состав, цели и содержание работы комиссии, утверждается план работы на период оздоровительной кампании.

4.2. В состав комиссии по контролю питания входят представители администрации школы, педагогического коллектива, родители участников детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей и лагеря труда и отдыха.

Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания участников детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей и лагеря труда и отдыха.

#### 5. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ

5.1. Комиссия по контролю за питанием строит свою работу в соответствии с планом работы на период оздоровительной кампании, определяя цели и задачи текущего контроля его сроки, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.

5.2. Комиссия по контролю за питанием может осуществлять свои функции вне плана (графика) работы по инициативе администрации, по жалобе, из-за нарушения нормативно-правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации школы.

5.3. Результаты контроля (экспертизы) отражаются в справке.

5.4. Плановая работа комиссии по контролю за питанием должна осуществляться не реже 1 раза в период оздоровительной кампании.

5.5. Комиссия по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию школы; педагогов и родителей.

#### 6. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ

6.1. Контроль посещений столовой участниками детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей и лагеря труда и отдыха, учетом качества фактически отпущенных завтраков и обедов.

6.2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, внешним видом и опрятностью участников детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей и лагеря труда и отдыха, принимающих пищу.

6.3. Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.

6.4. Контроль за дежурством педагогов в столовой.

6.5. Контроль за своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергообеспечения.

6.6. Контроль за графиком приема пищи участников детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей и лагеря труда и отдыха, за режимом работы столовой.

6.7. Контроль за списками участников детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей и лагеря труда и отдыха, получающих бесплатное питание за счет бюджетных средств.

6.8. Выводы, замечания и предложения комиссии по контролю за питанием должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока, администрацией школы и администрацией, организующей питание.

6.9. С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, комиссия по контролю за питанием может назначить повторную проверку.

ПРИЛОЖЕНИЕ 6  
к приказу МБОУ «СОШ № 2  
им. Г.В. Кравченко» г. Вуктыл  
№ 62/1 -од от 01.03.2024

**СОСТАВ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И  
КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ УЧАСТНИКОВ ДЕТСКОГО ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО  
ЛАГЕРЯ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ И ЛАГЕРЯ ТРУДА И ОТДЫХА**

Председатель комиссии: Воронина О.Е., директор МБОУ «СОШ № 2 им. Г.В. Кравченко» г. Вуктыл на базе, которой организуется детский оздоровительный лагерь с дневным пребыванием детей и лагерь труда и отдыха.

Заместитель председателя комиссии: Якимчук А.А., старший инспектор по учету питания.

Секретарь комиссии – избирается из присутствующих членов комиссии.

Члены комиссии:

Зайцева А.М., заместитель директора по административно-хозяйственной работе;

Михайлова О.И., учитель начальных классов;

Родители участников детского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей и лагеря труда и отдыха (по согласованию);

Представители иных образовательных организаций округа «Вуктыл» - при организации питания на базе МБОУ «СОШ № 2 им. Г.В. Кравченко» г. Вуктыл участников детских оздоровительных кампаний (по согласованию).



ПРИЛОЖЕНИЕ 7  
к приказу МБОУ «СОШ № 2  
им. Г.В. Кравченко» г. Вуктыл  
№ 62/1 -од от 01.03.2024

**ПЛАН РАБОТЫ  
КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ  
УЧАСТНИКОВ ДЕТСКОГО ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ЛАГЕРЯ С ДНЕВНЫМ  
ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ И ЛАГЕРЯ ТРУДА И ОТДЫХА**

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1.	Контроль за организацией питания в ЛТО и ДОЛ: - охват участников ЛТО и ДОЛ питанием, - охват участников ЛТО и ДОЛ льготным питанием. Контроль соблюдения графика питания участников ЛТО и ДОЛ.	Один раз в оздоровительную кампанию	Члены комиссии
2.	Соблюдение личной гигиены участников ЛТО и ДОЛ перед приемом пищи.	Один раз в оздоровительную кампанию	Члены комиссии
3.	Контроль за соблюдением норм личной гигиены работниками столовой.	Один раз в оздоровительную кампанию	Члены комиссии
4.	Проведение контрольных проверок соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качества и норм выдачи завтраков и обедов; Температура блюд, весовое соответствие, вкусовые качества готового блюда.	В течение оздоровительных кампаний (осень-весна-лето)	Члены комиссии
5.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока.	Один раз в оздоровительную кампанию	Члены комиссии
6.	Проверка санитарного-технического содержания обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды.	Один раз в оздоровительную кампанию	Члены комиссии
7.	Организация консультаций по питанию для родителей и классных руководителей.	По мере необходимости	Члены комиссии
8.	Участие в педсоветах, семинарах, совещаниях, родительских собраниях, по вопросам качества питания в ЛТО и ДОЛ.	По мере необходимости	Члены комиссии
9.	Отчет о работе комиссии за оздоровительную кампанию.	В конце каждой оздоровительной кампании	Воронина О.Е.

ПРИЛОЖЕНИЕ 8  
к приказу МБОУ «СОШ № 2  
им. Г.В. Кравченко» г. Вуктыл  
№ 62/1 -од от 01.03.2024

**ГРАФИК ПИТАНИЯ  
УЧАСТНИКОВ ДЕТСКОГО ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ЛАГЕРЯ С ДНЕВНЫМ  
ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ И ЛАГЕРЯ ТРУДА И ОТДЫХА**

Осенняя оздоровительная кампания (ДОЛ)		
Завтрак	Обед	Отряд
8:45 – 9:15	12:30 – 13:00	ДОЛ СОШ № 2 им. Г.В. Кравченко
Весенняя оздоровительная кампания (ДОЛ)		
Завтрак	Обед	Отряд
8:45 – 9:15	12:30 – 13:00	ДОЛ СОШ № 2 им. Г.В. Кравченко
Летняя оздоровительная кампания (ЛТО и ДОЛ)		
Завтрак	Обед	Отряд
8:45 – 9:15	12:30 – 13:00	ДОЛ СОШ № 2 им. Г.В. Кравченко
8:45 – 9:15	12:30 – 13:00	ДОЛ СОШ № 1, ДХШ, КСК, КДЮСШ
9:30 – 9:50	13:15 – 13:40	ЛТО СОШ № 2 им. Г.В. Кравченко
9:30 – 9:50	13:15 – 13:40	ЛТО СОШ № 1

**АНКЕТА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ  
УЧАСТНИКОВ ДЕТСКОГО ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ЛАГЕРЯ С ДНЕВНЫМ  
ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ И ЛАГЕРЯ ТРУДА И ОТДЫХА  
В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**

1. Сколько времени вы проводите в ДОЛ (ЛТО)?

1) 4 часа 2) 5 часов 3) 6 часов

2. Питаетесь ли вы в столовой?

1) да 2) нет 3) иногда

3. Что не устраивает вас в столовой?

1) оформление и состояние обеденного зала

2) чистота обеденного зала и оборудования для раздачи пищи

3) запах в столовой

4) большие очереди у буфета

5) отведенное для приема пищи время

6) посуда в школьной столовой (её состояние)

7) другое (укажите что именно) \_\_\_\_\_

8) всё устраивает

4. Устраивает ли вас график работы столовой?

1) да 2) нет

5. Устраивает ли вас ассортимент продукции в столовой?

1) да 2) нет (в случае отрицательного ответа укажите причины и предложения по его  
улучшению) \_\_\_\_\_

6. Что вы предпочитаете?

1) первые блюда 2) вторые блюда 3) выпечка 4) напиток +выпечка

7. Устраивает ли вас качество блюд?

1) да 2) нет (в случае отрицательного ответа укажите  
причины) \_\_\_\_\_

8. Устраивает ли вас культура обслуживания в столовой?

1) да 2) нет (в случае отрицательного ответа укажите конкретно, что необходимо  
устранить) \_\_\_\_\_

9. Пользуетесь ли вы информацией о питании на информационном стенде,  
размещённом в столовой (меню предлагаемых блюд, режим работы, правила поведения в  
обеденном зале, информация о правильном питании)?

1) да, это важно 2) нет, меня это не интересует