

ҚАРАҒАНДЫ ОБЛЫСЫ
БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ
ОСАКАРОВ АУДАНЫ
БІЛІМ БӨЛІМІНІҢ
«№33 НЕГІЗГІ
ОРТА МЕКТЕБІ»
КОММУНАЛДЫҚ
МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ



КОММУНАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОСНОВНАЯ СРЕДНЯЯ
ШКОЛА №33»
ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ
ОСАКАРОВСКОГО РАЙОНА
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
КАРАГАНДИНСКОЙ ОБЛАСТИ

БҮЙРЫҚ
№ 2022ж. 31.09
Колхозное селосы

ПРИКАЗ
№ 33
село Колхозное



**2022-2023-інші оқу жылында
бракераждық тобының
жұмысын ұйымдастыру
туралы.**

Мектеп асханасында асты сапаны диярлауда қолданылатын технологияларды дұрыс қолдану мақсатында, **БҮЙЫРАМЫН:**

1. Бракераждық тобы мына құрам бойынша құрылсын
- А.Мархава – мектеп директоры;
- Ж.Нэгдэлхан - директордың орынбасары
- Н.Исмаль- мектеп проф торағасы
2. Комиссия мүшелері бракераждық тобының 2022-2023 ж жұмыс жоспарын 2022ж.09.10-на дейін әзірлесін.
3. Медицина қызметкері Нэгдэлхаан Ж. күн сайын бракераж журналына дайындалған тағамды органолептикалық бағалау нәтижелерін енгізсін.
4. Бракераждық тобының жұмы мектепте бракераждық тобының жиналысында баяндалсын.
5. Бұйрықтың орындалуын қадағалау өзіме қолдырылсын.

Мектеп директоры:  А.Мархава

Бұйрықпен танысқандар:

Н.Исмаль 
Ж.Нэгдэлхан 



ҚАРАҒАНДЫ ОБЛЫСЫ
БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ
ОСАКАРОВ АУДАНЫ
БІЛІМ БӨЛІМІНІҢ
«№33 НЕГІЗГІ
ОРТА МЕКТЕБІ»
КОММУНАЛДЫҚ
МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ



КОММУНАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОСНОВНАЯ СРЕДНЯЯ
ШКОЛА №33»
ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ
ОСАКАРОВСКОГО РАЙОНА
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
КАРАГАНДИНСКОЙ ОБЛАСТИ

БҮЙРЫҚ
№ 31.02.2022
Колхозное селосы

ПРИКАЗ
№ 35
село Колхозное

**О создании мониторинговой комиссии
за качеством питания
на 2022-2023 учебный год.**

В целях организации и контроля качества бесплатного горячего питания детей из малообеспеченных и многодетных семей из средств Фонда Всеобуча, **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать комиссию для контроля за качеством школьного питания в следующем составе:

1. Председатель комиссии – директор школы Мархава А.
2. Заместитель директора по ВР – Баклушина Н.В.
3. Медицинский работник – Нэгдэлхаан Ж.
4. Председатель родительского комитета – Суворова М.В.
5. Член попечительского совета – Лебедева А.А.

2. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя директора по ВР.

Директор школы:



Мархава А.

С приказом ознакомлены:

Баклушина Н.

Нэгдэлхаан Ж.

Суворова М.

Лебедева А.

ҚАРАҒАНДЫ ОБЛЫСЫ
БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ
ОСАКАРОВ АУДАНЫ
БІЛІМ БӨЛІМІНІҢ
«№33 НЕГІЗГІ
ОРТА МЕКТЕБІ»
КОММУНАЛДЫҚ
МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ



КОММУНАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОСНОВНАЯ СРЕДНЯЯ
ШКОЛА №33»
ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ
ОСАКАРОВСКОГО РАЙОНА
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
КАРАГАНДИНСКОЙ ОБЛАСТИ

БҮЙРЫҚ
№ 31.08.2022г.
Колхозное селосы

ПРИКАЗ
№ 22
село Колхозное

**О назначении ответственного
лица за организацию питания
обучающихся на 2022-2023
учебный год.**

В целях обеспечения контроля за организацией питания обучающихся в 2022-2023 учебном году, **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить ответственным за организацию питания обучающихся на 2022-2023 учебный год Баклушину Наталью Васильевну.
2. Баклушиной Н.В. постоянно осуществлять контроль за организацией питания обучающихся в школьной столовой.
3. Медицинскому работнику школы – Нэгдэлхаан Ж. осуществлять постоянный контроль за:
 - качеством питания обучающихся и организацией приёма пищи в соответствии с требованием СанПин;
 - санитарным состоянием пищеблока;
 - качеством сырой и готовой продукции, поступающей на пищеблок, условий их хранения, за соблюдением сроков реализации, норм вложения и технологий приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции.
4. Заведующему хозяйством осуществлять постоянный контроль за исправностью технологического оборудования на пищеблоке.
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы:



Мархава А.

ҚАРАҒАНДЫ ОБЛЫСЫ
БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ
ОСАКАРОВ АУДАНЫ
БІЛІМ БӨЛІМІНІҢ
«№33 НЕГІЗГІ
ОРТА МЕКТЕБІ»
КОММУНАЛДЫҚ
МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ



КОММУНАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОСНОВНАЯ СРЕДНЯЯ
ШКОЛА №33»
ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ
ОСАКАРОВСКОГО РАЙОНА
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
КАРАГАНДИНСКОЙ ОБЛАСТИ

БҰЙРЫҚ
№ 31/08
Колхозное селосы

ПРИКАЗ
№ 32
село Колхозное

**2022-2023- оқу жылында
оқушыларды тамақтандыруды
ұйымдастыру жауапты адамды
бекіту туралы.**

2022-2023- оқу жылында оқушылардың тамақтануларын ұйымдастыруды
бақылау мақсатында, **БҰЙЫРАМЫН:**

1.2022-23- оқу жылында оқушылардың тамақтануларын ұйымдастыруды
бақылау Н.В.Баклушинаға жүктелсін.

2.Мектептегі асханада оқушылардың тамақтануларын күнделікті бақылауды
Н.В.Баклушина жүргізсін.

3. Мектептің медицина қызметкері-Нәгдәлхаанға Ж.
тұрақты бақылау: :

- білім алушылардың тамақтану сапасы және тамақ қабылдауды ұйымдастыру
Санемн талаптарына сәйкес;
- ас блогының санитарлық жағдайы;
- ас блогына келіп түсетін шикі және дайын өнімнің сапасына,
оларды сақтау, іске асыру мерзімдерінің, салу нормалары мен
технологиялардың сақталуына
тамақ дайындау, дайын өнімді тарату нормалары.

4. Шаруашылық меңгерушісі тұрақты бақылауды жүзеге асырсын.
ас блогындағы технологиялық жабдықтың жарамдылығы.

5.Бұйрықтың бақылауы өзіме қалдырылсын.

Мектеп директоры: А.Мархава



УТВЕРЖДАЮ _____
Директор КГУ «ОСШ №33»
А.Мархава



ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления школой, а также в соответствии с Уставом школы в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом школы.

2. Основные направления деятельности

2.1. Систематический контроль за организацией питания, качеством пищевых продуктов, составляющих рацион питания школьников.

3. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

3.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.

3.2. Бракеражная комиссия состоит из нечетного количества (3,5 человек).

В состав комиссии входят:

директор школы (председатель комиссии);

медицинская сестра;

член профсоюзного комитета.

4. Полномочия комиссии

4.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

5. Методика органолептической оценки пищи

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

5.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

5.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

5.4. 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.

6. Органолептическая оценка первых блюд

- 6.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 6.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).
- 6.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.
- 6.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
- 6.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, 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.
- 6.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

7. Органолептическая оценка вторых блюд

- 7.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
- 7.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 7.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
- 7.4. 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.
- 7.5. 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 несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.
- 7.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные коренья, 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. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.
- 7.7. 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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

8. Оценка организации питания

- 8.1. Критерии оценки качества блюд
 - «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
 - «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
 - «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.
 - «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.
- 8.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 8.3. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
- 8.4. Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.



План
работы комиссии по мониторингу качественного питания
КГУ «ОСШ №33» на 2022-2023 уч.год

№	Мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Определение контингента обучающихся, имеющих право на бесплатное питание и составление списка.	Август	Ответственный за питание
2	Контроль за состоянием школьной столовой	В течение года	Медработник
3	Соблюдение графика питания обучающихся.	Постоянно	Ответственный за питание
4	Контроль за личной гигиеной обучающихся	Ежедневно	Медработник, классные руководители
5	Опрос обучающихся по качеству горячего питания	Октябрь Март	Ответственный за питание
6	Соблюдение графика транспортировки готовых блюд, сроки хранения и использования	2 раза в месяц	Члены комиссии
7	Контроль по проверке соответствия рациона меню	1 раз в месяц	Члены комиссии
8	Контроль за санитарным состоянием пищеблока	Ежедневно	Медработник
9	Контроль качества готовой продукции	В течение года	Члены комиссии
10	Контроль с родителями по вопросам питания	По плану ВР	Директор школы, зам по ВР.

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГУ «ОСШ №33»



А. Мархава

**План
мероприятий в КГУ «ОСШ №33» по организации питания
на 2022-2023 учебный год**

Цель: создание в школе условий для организации и осуществления качественного, сбалансированного, доступного питания для организации и сохранения, укрепления здоровья детей.

Задачи:

1. Обеспечить качество и сбалансированность рационов питания обучающихся школы;
2. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей или их законных представителей, а также среди обучающихся о необходимости горячего питания;
3. Повысить доступность питания, увеличить охват организованным питанием большего числа обучающихся.

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение.

№ п/п	Мероприятие	Сроки исполнения	Ответственные
1	Совещание при директоре по вопросам организации школьного питания: - «Организация питьевого режима обучающихся»	Август	Директор, медработник
2	Сбор документов, подтверждающих право обучающихся на бесплатное питание.	Август - сентябрь	Классные руководители, Зам. дир по ВР
3	Ежедневный мониторинг питания учащихся.	Ежедневно	Классные руководители
4	Работа бракеражной комиссии по проверке качества горячего питания.	2 раза в месяц	Медицинский работник, члены бракеражной комиссии
5	Контроль за санитарным состоянием школьной столовой.	Ежедневно	Медицинский работник, ИП
6	Утверждение графика питания обучающихся и графика дежурства администрации в столовой.	До 31.08.	Директор

2. Методическое обеспечение.

1	- Беседы с классными руководителями о соблюдении санитарно-гигиенических требований, об организации горячего питания, о культуре поведения учащихся во время питания. - Организация горячего питания – залог сохранения здоровья;	В течение года По плану медработника	Мед работник
2	Провести родительское собрание на тему: «Здоровое питание – здоровая семья»	По плану школы	Зам.дир по ВР, медработник, классные руковод

3. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и их родителей.

1	Эстетическое оформление столовой.	В течение года	ИП, администрация
2	Разработка новых блюд и внедрение в систему школьного питания.	В течение года	ИП
3	Приобретение необходимого оборудования	В течение года	ИП

4. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового питания среди учащихся.

1	Пропаганда правильного питания на уроках (познание мира, биология, ИЗО, технология, ОБЖ и др.)	В течение года	Учителя-предметники
2	Проведение классных часов, бесед с учащимися по пропаганде здорового питания.	По плану воспитательной работы	Классные руководители, медицинский работник
3	Анкетирование учащихся и родителей: -питание в нашей столовой, -здоровое питание.	Октябрь Март	Классные руководители, медицинский работник
4	Проведение конкурсов рисунков, по профилактике здорового питания.	Апрель	Учителя ИЗО, классные руководители
5	Размещение информации об организации питания на сайте и в соцсетях школы	В течение года	Зам дир по ВР, программист



Утверждаю
Директор КГУ «ОСШ №33»
А. Мархава.

График
проверки мониторинговой группы по контролю за качеством питания на 2022-2023 учебный год.

Дата	14.09.2022г	19.10.2022г	16.11.2021г	16.12.2022г	18.01.2023г	15.02.2023г	15.03.2023г	12.04.2023г	17.05.2023г
Конечный результат	Акт	Акт	Акт	Акт	Акт	Акт	Акт	Акт	Акт

График работы школьной комиссии

№	Вид деятельности	Время проведения
1	Заседание комиссии	Ноябрь, май
2	Проверка организации питания, составление акта	1 раз в месяц

АКТ №2

проверки школьной столовой комиссией по мониторингу качества питания

от «19» октября 2022 года

Комиссия по мониторингу качества питания в составе:

Мархава А. - директор школы

Баклушина Н.В. - зам. директора по ВР

Суворова М.В. - председатель родительского комитета

Нэгдэлхаан Ж - медработник

Лебедева А.А. – член попечительского совета

составили настоящий акт в том, что 19.10.2022 года в 10.00 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

Школьной столовой на 19 октября 2022 года было предложено меню, способствующее оздоровлению учащихся.

Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил их пищевой и энергетической ценности.

В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения о названиях продукции, используемой при приготовлении блюд.

Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой. Не привлекаются учащиеся к уборке помещений.

Для мытья рук установлены умывальные раковины. Работник обеспечен специальной санитарной одеждой. Имеется допуск работе.

Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи, соблюдением питьевого режима и регулярной уборкой и дезинфекции помещений столовой.

С актом ознакомлены:

Председатель комиссии:

Зам. по ВР:

Председатель РК:

Мед. работник:

Член попечительского совета



А.Мархава

Н.В. Баклушина

М.В. Суворова

Ж. Нэгдэлхаан

А.А. Лебедева

Бектөми Утверждаю
Директор КГУ «ОШ с.Колхозное»
Мархава .А



от «___» _____ 2022г

Акт бракеражной комиссии № 4

КГУ «ОШ №33»

от 10 ноября 2022 года

Комиссия в составе:

1. Председателя комиссии: Мархава .А
2. Заместителя председателя: председатель профкома – Исмаль Н
3. Члены комиссии: медицинского работника- Нэгдэлхаан Ж.

Мы, нижеподписавшиеся в составе комиссии Мархава .А.- директора школы, Исмаль Н – пред. профкома, Нэгдэлхаан Ж. - мед работника школы 10 ноября 2022 года проверили работу школьной столовой и составили настоящий акт о том, что блюда приготовлены в соответствии с меню, утверждённым директором школы, подписанным поваром и медицинским работником школы.

В меню на 10.11.2022 года включены:

Котлета рыбная (минтай)	1/200/250
Кортофельное пюре	1/60/90гр
Чай с медом	1/100/100гр
Хлеб р/п	1/50/50гр
Сүзбеше	1/50/50гр

Процесс приготовления блюд была организована в полном соответствии с технологической картой.

Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов и при их готовности. Перловка имеет соответствующий вкус и запах, не слипшаяся. Вкус и запах свойственный набору продуктов. Приготовление вкусное и качественное. Имеется меню на две недели, меню разнообразное, хорошее.

Калькуляция составлена правильно. Контрольные блюда расположены на полке перед раздачей. Суточная проба имеется, которая находится в холодильнике и оставляется на 48 часов. Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.

Замечаний нет . Акт составлен в 09:00ч.

Члены комиссии:

Исмаль Н.
Нэгдэлхаан Ж.

СПИСОК ЗАПРЕЩЕННЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ

В столовых учебных заведений отныне запрещено продавать колбасные изделия, сосиски и другие продукты, в состав которых входят искусственные красители, консерванты, ароматизаторы, усилители вкуса. Под запрет попали также любимые многими школьниками снеки: чипсы, сухарики, шоколадные батончики.

В школьном питании запрещается также использование:

- непастеризованного молока;
- творога и сметаны без термической обработки;
- яиц и мяса водоплавающих птиц;
- молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;
- субпродуктов продуктивных животных (к примеру, КРС) и птицы, за исключением языка, сердца, печени;
- мяса продуктивных животных и мяса птицы механической обвалки;
- коллагенсодержащего (коллаген – белок, составляющий основу соединительной ткани организма) сырья из мяса птицы;
- продуктов убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутых повторному замораживанию;
- генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически модифицированные источники;
- нейодированной соли и небогащённой (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные (вздувшиеся) консервы, банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- остатков пищи от предыдущих приемов, а также пищи, приготовленной накануне;
- грибов;
- пищевой продукции непромышленного (домашнего) приготовления;
- острых соусов, кетчупов, жгучих специй (перец, хрен, горчица), уксуса;
- натурального кофе.

Запрещается изготовление в школьной столовой и реализация:

- простокваши, творога, кефира;
- фаршированных блинчиков;
- макарон по-флотски;
- зельцев, форшмаков, студней, паштетов;
- кондитерских изделий с кремом;
- морсов, квасов;
- жаренных во фритюре изделий;
- яиц всмятку, яичницы-глазуньи;
- сложных (более четырёх компонентов) салатов;
- салатов, заправленных сметаной и майонезом;
- крошки.

Запрещается реализация:

- фастфуда: гамбургеров, хот-догов, чипсов, сухариков;
- продуктов питания, в состав которых входят искусственные красители, консерванты, ароматизаторы, усилители вкуса, подсластители (сладкие напитки, молочно-шоколадные батончики и печенья, сырокопчёные мясные гастрономические изделия, колбасы и другие).

ҚАРАҒАНДЫ ОБЛЫСЫ
БІЛІМ БАСҚАРМАСЫНЫҢ
ОСАКАРОВ АУДАНЫ
БІЛІМ БӨЛІМІНІҢ
«№33 НЕГІЗГІ
ОРТА МЕКТЕБІ»
КОММУНАЛДЫҚ
МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ



КОММУНАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОСНОВНАЯ СРЕДНЯЯ
ШКОЛА №33»
ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ
ОСАКАРОВСКОГО РАЙОНА
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
КАРАГАНДИНСКОЙ ОБЛАСТИ

БҮЙРЫҚ
№ 31.08.2022 г.
Колхозное селосы

ПРИКАЗ
№ 33
село Колхозное

Об организации работы бракеражной комиссии на 2022-2023 учебный год.

В целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в школе, **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать бракеражную комиссию в составе:
-Мархава А.- директора школы
-Нэгдэлхаан Ж.- медработник школы
-Исмаль Н. – председателя профкома школы

2. Членам комиссии разработать план работы бракеражной комиссии на 2022-2023 учебный год в срок до 10 сентября 2022 год.

3. Медицинскому работнику Нэгдэлхаан Ж. ежедневно заносить в бракеражный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

4. Работа бракеражной комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии в школе.

5. Контроль за исполнение данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:  Мархава А.

С приказом ознакомлены:

Ж.Нэгдэлхаан

Н.Исмаль 