

**КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ХАНТЫ-МАНСКИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ  
«СПЕЦИАЛЬНАЯ УЧЕБНО-ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2»  
(КОУ «Специальная учебно-воспитательная школа №2»)**

сокращенное название организации

УТВЕРЖДЕНО:

Директором КОУ «Специальная учебно-  
воспитательная школа №2»

\_\_\_\_\_ М.Н. Наумов  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

\_\_\_\_\_ М.П.  
Приложение к Приказу «...» от... №...

**ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

ВЕРСИЯ 1

РЕГИСТРАЦИОННЫЙ НОМЕР №

ТИП ДОКУМЕНТА	<i>Нормативно-методический документ</i>
ВИД ДОКУМЕНТА	<i>Порядок</i>
РАЗРАБОТАН	<i>Воспитательная служба</i>
ВЛАДЕЛЕЦ РЕГЛАМЕНТА	<i>Заместитель директора по учебной работе</i>
ВВОДИТСЯ В ДЕЙСТВИЕ С	03.10.2022
СРОК ДЕЙСТВИЯ	
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ	<i>Один раз в год</i>
МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ ПОД- ЛИННИКА:	

г. Сургут, 2022г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.....</b>	<b>1</b>
<b>1.ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ТЕРМИНЫ И СОКРАЩЕНИЯ .....</b>	<b>3</b>
1.1. <b>Термины .....</b>	<b>3</b>
1.2. <b>Сокращения .....</b>	<b>3</b>
<b>2.ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ.....</b>	<b>4</b>
<b>3.ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.....</b>	<b>4</b>
<b>4. ПОРЯДОК РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.....</b>	<b>5</b>
<b>5. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ БРАКЕРАЖИ ПИЦЦИ .....</b>	<b>5</b>
<b>6. МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЦЦИ .....</b>	<b>6</b>
<b>7. КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА БЛЮД.....</b>	<b>7</b>
<b>8. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ .....</b>	<b>8</b>

## 1. ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ТЕРМИНЫ И СОКРАЩЕНИЯ

### 1.1. Термины

В таблице 1 приведены термины и определения, используемые в Порядке.

Таблица 1

Термин	Определение
<b>Бракеражная комиссия</b>	Комиссия, созданная для принятия решения о соответствии внешнего вида и вкусовых качеств продукции путём снятия пробы
<b>Органолептическая оценка качества продукции общественного питания</b>	Оценка ответной реакции органов чувств человека на свойства продукции общественного питания как исследуемого объекта, определяемая с помощью качественных и количественных методов
<b>Недостаток</b>	Не полное соответствие продукции общественного питания требованиям, предъявляемым к ее качеству
<b>Дефект</b>	Невыполнение заданного или ожидаемого требования к качеству продукции общественного питания
<b>Внешний вид</b>	Органолептическая характеристика, отражающая общее зрительное впечатление или совокупность видимых параметров продукции общественного питания и включающая в себя такие показатели как цвет, форма, прозрачность, блеск, вид на разрезе и др.
<b>Текстура</b>	Органолептическая характеристика, представляющая собой совокупность механических, геометрических и поверхностных характеристик продукции общественного питания, которые воспринимаются механическими, тактильными и - там, где это возможно - визуальными и слуховыми рецепторами
<b>Консистенция</b>	Совокупность реологических (связанных со степенью густоты и вязкости) характеристик продукции общественного питания, воспринимаемых механическими и тактильными рецепторами
<b>Запах</b>	Органолептическая характеристика, воспринимаемая органом обоняния при вдыхании летучих ароматических компонентов продукции общественного питания
<b>Вкус</b>	Органолептическая характеристика, отражающая ощущения, возникающие в результате взаимодействия различных химических веществ на вкусовые рецепторы

### 1.2. Сокращения

В таблице 2 приведены сокращения, используемые в Порядке.

Таблица 2

Сокращение	Определение
<b>КОУ «СУВШ № 2»</b>	Казенное общеобразовательное учреждение Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Специальная учебно-воспитательная школа № 2»
<b>СанПиН</b>	Санитарные правила и нормы
<b>Роспотребнадзор</b>	Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

## **2.ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

2.1 Порядок организации питания обучающихся (далее - Порядок) устанавливает единые правила организации питания, обучающихся в КОУ «Специальная учебно-воспитательная школа №2».

2.2. Порядок разработан в соответствии с нормативными и методическими документами в сфере организации и обеспечения питанием, обучающихся в специальных учебно-воспитательных учреждениях закрытого типа:

2.2.1. Федеральный закон от 29.12.2012 N273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

2.2.2. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

2.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения",

2.2.4. Закон ХМАО-Югры от 30 января 2016 № 4-оз «О регулировании отдельных отношений в сфере организации обеспечения питанием обучающихся в государственных образовательных организациях, частных профессиональных образовательных организациях, муниципальных общеобразовательных организациях, частных общеобразовательных организациях, расположенных в Ханты-Мансийском автономном округе-Югре»,

2.2.5. Постановление правительства ХМАО-Югры от 04 марта 2016 № 59-п «Об обеспечении питанием обучающихся в образовательных организациях в Ханты-Мансийском автономном округе-Югре».

## **3.ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

3.1 Администрация школы обеспечивает принятие организационно управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.2. Питание обучающихся организуется за счет бюджетных средств автономного округа ХМАО-Югры.

3.2 Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

3.3 Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем использования линии раздачи.

3.4 Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

3.5 За организацию питания в школе несет ответственность, назначенный заместитель директора.

3.6 Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое ответственным за питанием меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.7 Столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме - 7 дней с понедельника по воскресенье включительно в режиме работы школы.

3.8 Последнюю субботу каждого месяца проводится дезинфекция всей столовой.

3.9 Отпуск завтрака, второго завтрака, обеда, полдника и ужина производят в часы, установленные распорядком дня воспитанников и расписанием занятий.

3.10 Служба режима, воспитатели сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи, контролируют их поведение во время приема пищи.

- 3.11 Ответственный за организацию питания в школе:
- 3.11.1 Организует подготовку документов для организации питания воспитанников;
  - 3.11.2 Своевременно предоставляет необходимую отчетность в бухгалтерию для организации питания;
  - 3.11.3 Контролирует количество фактически присутствующих обучающихся;
  - 3.11.4 Регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи.

3.13. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на бесплатной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется табель по учёту питающихся, который в конце месяца сдается в бухгалтерию.

3.14. В целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе создается бракеражная комиссия.

#### **4. ПОРЯДОК РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

4.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на учебный год в целях осуществления контроля за организацией питания, обучающихся в школе, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и организации питания в школе. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе

4.2. Бракеражная комиссия осуществляет ежедневный контроль за доброкачественностью готовой продукции, которая проводится органолептическим методом.

4.3. Персональный состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора. Число членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3-х человек. В случае нарушения членом бракеражной комиссии своих обязанностей или выполнения их не на должном уровне, он подлежит исключению из бракеражной комиссии.

4.4. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

4.5. В состав комиссии входят: заместитель директора, социальный педагог, представитель студенческого совета, медработник и работник столовой.

4.6. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

4.6.1. Контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при организации раздаточной линии;

4.6.2. Контроль за организацией работы на пищеблоке и соблюдением правил личной гигиены работников и обучающихся в период приема пищи;

4.6.3. Контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

4.6.4. Проведение органолептической оценки готовой пищи;

4.6.5. Проверку соответствия объемов приготовления питания объему разовых порций и количеству обучающихся.

#### **5. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ БРАКЕРАЖИ ПИЩИ**

5.1. Все изготавливаемые блюда и кулинарные изделия, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

5.2. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо.

5.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Данный журнал установленной формы оформляется подписями членов бракеражной комиссии, не менее 3 человек. Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в этот же журнал, в графу для примечаний. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью.

5.4. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с

раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

5.5. За качество пищи несут ответственность, заведующая производством, повар столовой.

5.6. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям.

5.7. Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

## **6. МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ**

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

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

6.3. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

6.4. Органолептическая оценка первых блюд:

6.4.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

6.4.2. 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). 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.

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

6.4.4. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленной, 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.

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

6.5. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

6.5.3. 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.

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

6.5.5. 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.

6.5.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, ее усвоение. 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 вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

## **7. КРИТЕРИИ КАЧЕСТВА БЛЮД**

7.1. Оценка 5 баллов (отличное качество) соответствует блюдам (изделиям) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

7.2. Оценка 4 балла (хорошее качество) соответствует блюдам (изделиям) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабо выраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.

7.3. Оценка 3 балла (удовлетворительное качество) соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

7.4. Оценка 2 балла (неудовлетворительное качество) соответствует блюдам (изделиям) со значительными дефектами. Наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Оценка «неудовлетворительно», данная членами бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до руководства предприятия, предоставляющего услуги по обеспечению питанием.

7.5. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению

замечаний.

7.6. Информация о выявленных нарушениях членами комиссии фиксируется в актах проверок.

## **8. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

8.1. В случае изменений законодательных и иных нормативных актов Российской Федерации, а также Устава КОУ «Специальная учебно-воспитательная школа №2» настоящий документ, а также изменения к нему применяются в части, не противоречащей вновь принятым законодательным и иным нормативным актам Российской Федерации, и Уставу КОУ «Специальная учебно-воспитательная школа №2».