



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение города Москвы
«Школа № 1517»

Адрес: ул. Живописная, д. 11, корп. 1, г. Москва, 123103
Телефон: 8 (499) 720-25-67/69, E-mail: 1517@edu.mos.ru, <http://1517.mskobr.ru>
ОКПО 44433042, ОГРН 1037739147929, ИНН/КПП 7734132109/773401001

ПРИКАЗ

31.08.2020г. № 796 /ОРГ

**«Об организации питания обучающихся
ГБОУ Школа № 1517
в 2020 - 2021 учебном году»**

На основании приказов Департамента образования города Москвы от 30.12.2010 г. № 2168 «Об организации питания воспитанников, обучающихся и студентов государственных образовательных учреждений системы Департамента образования города Москвы 2010/2011 учебного года»; от 30.12.2011 г. № 1146 «Об организации питания воспитанников, обучающихся и студентов государственных образовательных учреждений системы Департамента образования города Москвы в 2012 году»; приказа от 26.12.2012 г. № 947 «О внесении изменений в приказ Департамента образования города Москвы от 30.13.2010 г. № 2168 и приказ Департамента образования города Москвы от 30.12.2011 г. № 1146», а также в целях обеспечения социальных гарантий воспитанников Школы и создания необходимых условий для организации питания обучающихся в школе в 2020 – 2021 учебном году.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственных по питанию обучающихся и сотрудников ГБОУ Школа № 1517 в следующем порядке:

№	Адрес здания	Должность ответственного по питанию	ФИО ответственного по питанию
1.	ул. Живописная д. 11, корп.1	Социальный педагог	Панова В.Ч.
2.	ул. Живописная д. 11, корп.2	Социальный педагог	Атанова С.О.
3.	ул. Маршала Тухачевского д. 58, корп. 2	Педагог-организатор	Акберова Л.Г.
4.	ул. Живописная д. 2, корп. 2	Социальный педагог	Малинина Е.В.
5.	Карамышевская наб., д. 54 корп. 2	Социальный педагог	Маслова А.В.
6.	Карамышевская наб. д. 38	Социальный педагог	Штейнберг Н.А.

7.	ул .Живописная д. 11 корп. 3	Социальный педагог	Атанова С.О.
----	---------------------------------	--------------------	--------------

2. Куратору по питанию Пановой В.Ч. и ответственным по питанию по зданиям ГБОУ Школа № 1517:

2.1. Организовать питание обучающихся в соответствии с утвержденным примерным меню.

2.2. Осуществлять систематический контроль за выполнением Государственного контракта и расходованием бюджетных средств, выделенных на оказание комплекса услуг на поставку продукции питания для организации питания обучающихся, за выходом порций, качественным и количественным составом готовых блюд.

2.3. Создать условия для организации буфетного обслуживания и горячего питания за наличный расчет для обучающихся и сотрудников, в соответствии с режимом работы ГБОУ Школа № 1517.

2.4. Предоставлять **одноразовое горячее питание** за счет средств бюджета города Москвы:

завтрак - всем обучающимся 1 - 4 классов.

2.5. Предоставлять **двухразовое горячее питание** за счет средств бюджета города Москвы обучающимся 1-11 классов, относящимся к категории:

- дети из многодетных семей;
- дети из малообеспеченных семей;
- дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей (законных представителей);
- дети, находящиеся под опекой (попечительством), дети в приемных семьях;
- дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья;
- дети, имеющие родителей инвалидов 1 или 2 группы;
- дети, получающие пенсию по потере кормильца.

2.6. Обеспечить обучающихся из социально незащищенных семей бесплатным двухразовым питанием по решению общественной комиссии школы.

2.7. Организовывать и проводить систематическую работу по 100% охвату горячим питанием обучающихся, в том числе с привлечением родительских средств.

3. Главному бухгалтеру Сокаревой О.А. и ответственным по питанию, по зданиям ГБОУ Школа № 1517:

3.1. Производить ежемесячные компенсационные выплаты за питание:

3.2. Обучающимся из категорий, перечисленных в п. 2.5. приказа:

- не питающимся в школе по состоянию здоровья в соответствии с медицинским заключением;
- обучающимся на дому;
- обучающимся в форме семейного образования;

3.3. Размер компенсации для обучающихся категорий, перечисленных в п. 2.5. приказа определить:

- из расчета стоимости двухразового горячего питания (завтрака и обеда) для обучающихся 1-4 классов – 142,00 рубля, для обучающихся 5-11 классов – 151,00 рубль. (Основание: Приказ Департамента образования города Москвы № 947 от 26.12.2012г.)

6. Для обеспечения качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов и в соответствии с приказом Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11.03.2012г. №213н/178 «Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» создать в каждом здании ГБОУ Школа № 1517 Приемочную комиссию при организации питания обучающихся.
- 6.1. Утвердить состав Приемочной комиссии (приложение 1).
- 6.2. Утвердить ежедневный график работы Приемочной комиссии (приложение 2)
- 6.3. Вменить в обязанности членов Приемочной комиссии прием рационов питания (качество и количество согласно поданной заявке).
- 6.4. Оформлять результаты приема поступающей продукции Актом проверки.
7. Создать в каждом здании ГБОУ Школа № 1517 Бракеражную комиссию при организации питания обучающихся.
- 7.1. Утвердить состав Бракеражной комиссии (приложение 3).
- 7.2. Вменить в обязанности членов Бракеражной комиссии проверку качества доставляемого питания, строгого выполнения и соблюдение технологии приготовления блюд в соответствии с меню и технологическими картами, а также осуществление производственного контроля в части обеспечения безопасного и качественного питания обучающихся.
- 7.3. Оформлять результаты проверки качества доставляемого питания в бракеражном журнале согласно Положению о бракеражной комиссии (приложение 4).
8. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



М.М. Швецов

СОСТАВ
приемочной комиссии ГБОУ Школа № 1517
при организации питания обучающихся

№	Адрес здания	Состав приемочной комиссии	
1.	ул. Живописная, д.11 корп.1	1. 2. 3. 4.	Председатель комиссии – Панова В.Ч., социальный педагог Муравьева Е.А. – учитель математики Горожанкина Н.А.– педагог-библиотекарь Рязанова Е.Е. – зам. директора по ресурсам.
2.	ул. Живописная, д.11 корп.3	1. 2. 3.	Председатель комиссии – Атанова С.О., социальный педагог Куприянова М.В. – учитель начальных классов Орлова Е.В..-учитель начальных классов
3.	ул. Маршала Тухачевского, д.58 корп.2	1. 2. 3.	Председатель комиссии – Акберова Л.Г., педагог-организатор Ключникова А.Н. – учитель начальных классов Евсеева Г.В.- учитель начальных классов
4.	ул. Живописная, д.2 корп.2	1. 2. 3.	Председатель комиссии – Малинина Е.В., социальный педагог Гаврилюк О.П.– представитель родительской общественности Горностаева Е.А. – учитель начальных классов
5.	Карамышевская наб., д.54 корп. 2	1. 2. 3.	Председатель комиссии – Маслова А.В. социальный педагог Лебедева И.А. – учитель начальных классов Ланина Н.В.- заведующая хозяйством
6.	Карамышевская наб.,д.38	1. 2. 3.	Председатель комиссии – Штейнберг Н.А. социальный педагог Мазничка Н.В. – учитель начальных классов Сергеева Е.В. - представитель родительской общественности
7.	ул. Живописная, д. 11 корп.2	1. 2. 3.	Председатель комиссии-Атанова С.О., социальный педагог Гуляева М.Н..- учитель географии Максимова Н.Н.- педагог организатор

ГРАФИК
работы приемочной комиссии при организации
питания обучающихся ГБОУ Школа № 1517

№	Адрес здания	День недели	ФИО представителей комиссии
1.	ул. Живописная, д.11 корп.1	Понедельник	Панова В.Ч., Горожанкина Н.А.
		Вторник	Панова В.Ч., Горожанкина Н.А.
		Среда	Панова В.Ч., Рязанова Е.Е.
		Четверг	Панова В.Ч., Горожанкина Н.А.
		Пятница	Панова В.Ч., Рязанова Е.Е.
2.	ул. Живописная, д.11 корп.3	Понедельник	Атанова С.О., Орлова Е.В.
		Вторник	Атанова С.О., Куприянова М.В.
		Среда	Атанова С.О., Орлова Е.В.
		Четверг	Атанова С.О., Орлова Е.В.
		Пятница	Атанова С.О., Куприянова М.В.
3.	ул. Маршала Тухачевского, д.58 корп.2	Понедельник	Акберова Л.Г., Евсеева Г.В.
		Вторник	Акберова Л.Г., Евсеева Г.В.
		Среда	Акберова Л.Г., Евсеева Г.В.
		Четверг	Акберова Л.Г., Евсеева Г.В.
		Пятница	Акберова Л.Г., Евсеева Г.В.
.	ул. Живописная, д.2 корп.2	Понедельник	Малинина Е.В., Горностаева Е.А.
		Вторник	Малинина Е.В., Гаврилюк О.П.
		Среда	Малинина Е.В., Гаврилюк О.П.
		Четверг	Малинина Е.В., Горностаева Е.А.
		Пятница	Малинина Е.В., Горностаева Е.А.
.	Карамышевская наб., д.54 корп. 2	Понедельник	Маслова А.В., Ивлева Т.В.
		Вторник	Маслова А.В., Лебедева И.А.
		Среда	Маслова А.В., Ланина Н.В.
		Четверг	Маслова А.В., Ивлева Т.В.
		Пятница	Маслова А.В. Лебедева И.А.
6.	Карамышевская наб., д.38	Понедельник	Штейнберг Н.А., Мазничка Н.В.
		Вторник	Штейнберг Н.А., Мазничка Н.В.
		Среда	Штейнберг Н.А., Сергеева Е.В.
		Четверг	Штейнберг Н.А., Мазничка Н.В.
		Пятница	Штейнберг Н.А., Мазничка Н.В.
7.	ул. Живописная, д. 11 корп.2	Понедельник	Атанова С.О.- Максимова Н.Н.
		Вторник	Атанова С.О.- Максимова Н.Н.
		Среда	Атанова С.О.- Гуляева М.Н.
		Четверг	Атанова С.О.- Максимова Н.Н..
		Пятница	Атанова С.О.- Гуляева М.Н.

СОСТАВ
бракеражной комиссии ГБОУ Школа № 1517
при организации питания обучающихся

№	Адрес здания	Состав бракеражной комиссии	
1.	ул. Живописная, д.11 корп.1	1.	Председатель комиссии – Панова В.Ч., социальный педагог Горожанкина Н.А. – педагог-библиотекарь
		2.	Глухарева Т.Г. - заведующая хозяйством
		3.	Бикчурина В.В. – администратор здания
2.	ул. Живописная, д.11 корп.3	1.	Председатель комиссии - Атанова С.О. социальный педагог Куприянова М.В. – учитель начальных классов
		2.	Орлова Е.В.-учитель начальных классов
		3.	Пономарева Л.Н. – учитель начальных классов Звездарева А.М. – администратор здания
3.	ул. Маршала Тухачевского, д.58 корп.2	1.	Председатель комиссии – Акберова Л.Г., педагог-организатор Ключникова А.Н. - учитель начальных классов
		2.	Евсеева Г.В. - учитель начальных классов
		3.	Тарасова О.Ю. - учитель начальных классов Масленникова Т.Е. – администратор здания
4.	ул. Живописная, д.2 корп.2	1.	Председатель комиссии – Малинина Е.В, ответственная по питанию
		2.	Горностаева Е.А. - учитель начальных классов
		3.	Молчанова О.В. – педагог-библиотекарь Гаврилюк О.П. – учитель английского языка Лызина С.В. – администратор здания.
5.	Карамышевская наб., д.54 корп. 2	1.	Председатель комиссии – Маслова А.В., социальный педагог Лебедева И.А. – учитель начальных классов
		2.	Ивлева Т.В. – учитель ГПД
		3.	Ланина Н.В. - заведующая хозяйством Рыхлова А.С. – администратор здания
6.	Карамышевская наб., д.38	1.	Председатель комиссии - Штейнберг Н.А., социальный педагог Федяева М.А. – педагог-библиотекарь
		2.	Коньшина И.В. – педагог организатор
		3.	Мазничка Н.В. - учитель начальных классов Мочалина А.А. – администратор здания
7.	ул. Живописная, д. 11 корп.2	1.	Председатель комиссии – Атанова С.О., социальный педагог Органова О.В.- заведующая хозяйством.
		2.	Гуляева М.Н. – учитель географии
		3.	Максимова Н.Н. – педагог организатор Звездарева А.М. – администратор здания

ПОЛОЖЕНИЕ **о бракеражной комиссии в ГБОУ Школа № 1517.**

1. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд обучающимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

1.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью, хранится у заведующего столовой. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, заведующий столовой и повара, приготовляющие продукцию.

2. Методика органолептической оценки пищи

2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи (определяют внешний вид пищи, её цвет)

2.2. Затем определяется запах пищи.

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

3. Органолептическая оценка первых блюд.

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда.

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

3.3. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, пересола.

4. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

4.2. Мясо птицы должно быть мягким и сочным.

4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу

тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков.

4.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь.

4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета.

5. Критерии оценки качества блюд.

5.1. Критерии оценки блюд устанавливаются следующие:

«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. (Посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму изделия, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.) К раздаче не допускается, требуется замена блюда. В бракеражном журнале делается отметка “к раздаче не допускаю”.

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

5.3. Оценка **"удовлетворительно"** и **"неудовлетворительно"** доводится до администрации комбината питания, который принимает соответствующие меры ответственности.

5.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.