муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Новорогачинская средняя школа»

Номер приказа	Дата приказа
557	23.10.2026

ПРИКАЗ

Об организации горячего питания в оздоровительном лагере «Непоседы» на базе МБОУ Новорогачинская СШ в период осенних каникул 2026 года

На основании приказа комитета образования и науки Волгоградской области от 21.01.2026 г. № 39 «Об организации отдыха детей в лагерях дневного пребывания на базе образовательных организаций Волгоградской области в каникулярное время в 2026 году», с целью создания благоприятных условий для организации отдыха и оздоровления детей, укрепления их здоровья, организации горячего питания в каникулярный период на базе общеобразовательных учреждений,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию по контролю за качеством питания в оздоровительном лагере «Непоседы» на базе МБОУ Новорогачинская СШ в период осенних каникул 2026 года в составе:
- Ткаченко Г.В. – и. о. директора школы (председатель комиссии);
- Назаровой А.В. – начальника оздоровительного лагеря «Непоседы» на базе МБОУ Новорогачинская СШ;
- Масалыко С.Н. – фельдшера ГБУЗ «Городищенская ЦРБ»;
- Борискиной Н.А. - завпроизводством ООО «Славиа».

Комиссия организует работу в соответствии с Положением о бракеражной комиссии (приложение №1).

2. Утвердить режим питания воспитанников оздоровительного лагеря «Непоседы» на базе МБОУ Новорогачинская СШ в период осенних каникул 2026 года (приложение 2).

3. Утвердить количество питающихся в школе в количестве 90 человек (1-8 классы):

3.1. **18** обучающихся льготной категории на основании удостоверений и справок многодетной семьи и выписок из Единой государственной информационной системы социального обеспечения.

3.2. **6** обучающихся льготной категории на основании документов (сведений), подтверждающие, что семья является семьей гражданина, призванного на территории Волгоградской области на военную службу по частичной мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 21 сентября 2022 г. N 647 "Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации", или гражданина, проходящего военную службу в Вооруженных Силах Российской Федерации по контракту или находящегося на военной

службе (службе) в войсках национальной гвардии Российской Федерации, в воинских формированиях и органах, указанных в пункте 6 статьи 1 Федерального закона от 31 мая 1996 г. N 61-ФЗ "Об обороне", принимающего участие в специальной военной операции на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области и Украины, или гражданина, заключившего контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации, и принимающего участие в специальной военной операции на территориях Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области и Украины, или гражданина из числа указанных в настоящем абзаце категорий, который погиб (умер) при участии в специальной военной операции на территории Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области и Украины либо умер до истечения одного года со дня его увольнения с военной службы (службы), исключения из добровольческого формирования вследствие увечья (ранения, травмы, контузии) или заболевания, полученных им при участии в специальной военной операции (приложение №4).

3.3. **3** обучающихся с ОВЗ и **1** обучающихся с инвалидностью.

4. Назначить ответственным лицом за организацию горячего питания в оздоровительном лагере «Непоседы» на базе МБОУ Новорогачинская СШ в период осенних каникул 2026 года начальника лагеря Назарову А.В. При организации питания руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.
5. Организовать горячее питание с 26.10.2026 г. по 30.10.2026 г.
6. Форма питания организуется согласно договору с оператором питания.
7. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

И. о. директора школы Г. В. Ткаченко

С приказом ознакомлена:
Назарова А.В._____

Приложение №1 к приказу 557 от 23.10.2026 г.

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

Общие положения.

1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы. Состав комиссии не менее трех человек.
2. Комиссия в своей деятельности руководствуется ГОСТ Р 53104-2008 «Национальный стандарт РФ Услуги общественного питания, Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», СП 2.3.6 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
3. Проверке качества подлежат все сырые продукты, которые поступают на предприятие (проверяются целостность упаковки, сроки хранения и реализации продуктов, условия хранения) и готовые блюда, предназначенные для реализации в столовой образовательного учреждения;
4. Бракеражная комиссия проверяет все готовые блюда до их подачи на стол;
5. Членам бракеражной комиссии необходимо стабильно контролировать абсолютно все этапы приготовления блюд, условия хранения продуктов и т. п.
6. После проведения бракеража выводы комиссии о качестве блюд и товаров фиксируются в специальном бракеражном журнале, а члены комиссии подтверждают принятое решение своими подписями. В журнале оценивается пригодность не всего меню, а каждого блюда отдельно.
7. Хранится данная документация либо у медицинского работника, либо у шеф-повара.
8. Все члены комиссии несут персональную ответственность за обеспечение качественным питанием обучающихся МБОУ «Новорогачинская СШ» .

Бракеражная комиссия проверяет

1. Условия хранения и срок годности сырых продуктов;
2. Правильность закладки продуктов во время приготовления пищи;
3. Наличие контрольного блюда;
4. Фактический выход одной порции каждого блюда;
5. Наличие суточной пробы;
6. Наличие меню, правильность его оформления, его соответствие готовой пище (документ должен быть обязательно подписан директором и заведующим

производством предприятия; обязательно указание даты и количества питающихся; напротив названия блюда нужно указать выход продуктов);
7. Санитарное состояние пищеблока

Чтобы определить выход жидких блюд, нужно показатель емкости котла поделить на количество порций. Чтобы определить выход порционных блюд нужно взвесить 5 порций и установить среднее значение блюда.

Критерии оценки готовых блюд.

1. Визуальная оценка с определением цвета и привлекательности блюда;
2. Запах – иногда для неудовлетворительной оценки хватает только этой характеристики; вкус; цвет;
3. Вид на разрезе для блюд с начинкой и котлет; прозрачность кофейных напитков и чая; консистенция; окраска корки;
4. Все без исключения члены бракеражной комиссии должны быть ознакомлены с методикой органолептической оценки блюд.

Органолептическая оценка – определение качества продукции при помощи органов чувств (зрение, вкус, обоняние, осязание)

Методика органолептической оценки пищи

1. Прежде всего необходимо оценить пищу визуально, ведь внешний вид и цвет пищи могут сразу свидетельствовать о ее качестве;
2. Обращают внимание на запах блюда;
3. Дегустация пищи. Пищу не дегустируют, если сразу выявлены признаки непригодности! В первую очередь оцениваются блюда без ярко выраженного запаха и вкуса.

Блюда с разной технологией приготовления имеют разную методику органолептической оценки.

Органолептическая оценка первых блюд:

1. жидкое блюдо необходимо хорошо перемешать, после чего небольшое количество вылить в тарелку;
2. заправку первого блюда распределяют по краю тарелки и определяют, соответствуют ли ингредиенты составу блюда;
3. по внешнему виду определяют насколько качественно обработаны овощи, перебраны и вымыты крупы;
4. бульоны нужно дополнительно проверить на прозрачность. Если бульон слишком мутный, а на поверхности вместо жирных пленок видны капельки жира, это свидетельствует о том, что продукты были несвежие;
5. дегустация супа происходит при температуре около 75 градусов, поскольку вкусовые качества слишком горячих блюд очень сложно определить правильно;

6. Если предполагается добавление соуса или сметаны в первое блюдо, то его пробуют без добавок.

Органолептическая оценка вторых блюд:

1. мясо и рыбу осматривают и проверяют, чтобы куски были порезаны вдоль волокон и имели соответствующую рецепту форму;
2. в блюдах с гарниром проверяются вкусовые качества каждого составляющего отдельно, а блюда с соусом, к примеру, овощное рагу, в совокупности;
3. проверяя котлеты, необходимо обратить внимание и на внешний вид блюда. Если котлета размазывается по тарелке, значит хлеба добавлено слишком много. Красноватый цвет котлет свидетельствует о том, что фарш не прожарили или он был протухшим;
4. блюда из рыбы должны быть сочными, плотными и не иметь посторонних запахов. Вареная рыба – иметь приятный привкус пряностей, жаренная – пропитана маслом;
5. в кашах не должно быть комков и посторонних примесей, зерна без труда отделяться друг от друга. Лучше всего это проверить, размазав кашу тонким слоем по тарелке; при проверке качества каш существует проблема недовложения сухого вещества, т.е. вес порции соответствует стандарту, но воды больше, чем крупы. Чтобы определить этот брак, образец блюда необходимо сравнить с рецептом;
6. макароны должны легко перемешиваться и не склеиваться;
7. соусы подлежат проверке не только на вкус, но и на консистенцию жидкости, как суп – пюре. А если в соусе есть твердые частицы, определяют качество их нарезки.

Факторы, влияющие на органолептическую оценку:

1. температура воздуха пищеблока (оптимальная – 20 градусов, при повышении температуры снижается чувствительность к восприятию горького и кислого, при понижении температуры – соленого);
2. температура поверхности языка (рецепторы вкуса снижают порог чувствительности при понижении температуры ниже 0 градусов и повышении свыше 45);
3. освещение пищеблока (освещение должно быть естественным, чтобы исключить изменение натурального цвета пищи;
4. наличие посторонних запахов (посторонних запахов быть не должно, т. к. это может повлиять на правильную оценку качества продуктов).

Критерии оценки качества блюд

После органолептической проверке каждого блюда по соответствующим правилам, в бракеражном журнале делается отметка.

- блюдо пригодно к употреблению;
- при «неудовлетворительной» оценке — блюдо непригодно к употреблению, является браком и списывается.
- Расчет оценки качества продукции: общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке. Все эти оценки определяются по органолептическим показателям.

Блюда с оценкой «неудовлетворительно» ни в коем случае не поступают в реализацию детям. В этом случае председатель бракеражной комиссии составляет акт, о котором обязательно докладывают директору школы. Также с этим актом знакомят работника, по вине которого допущена ошибка.
Некачественную продукцию списывают, также составляя соответствующий акт.
В бракеражном журнале отмечаются оценки органолептической проверки каждого блюда отдельно, а не всего меню в целом.
Работу бракеражной комиссии контролирует непосредственно директор школы. Обучающиеся могут получить готовую продукцию только после бракеража всей готовой продукции, производимой на пищеблоках МБОУ «Новорогачинская СШ»

Приложение 2 к приказу от 23.10.2026 г. №557

Режим питания
воспитанников оздоровительного лагеря «Непоседы»
на базе МБОУ Новорогачинская СШ в период осенних каникул 2026 года

№ группы	Время завтрака	Время обеда
1	9.00	12.00
2	9.00	12.00
3	9.00	12.00
4	9.30	12.00