

График питания
обучающихся Средней школы № 8 в школьной столовой на 2022 – 2023 учебный год

Время приёма пищи		Классы	Ответственные
понедельник	Вторник - пятница		
Завтрак			
09:00 – 09:20	09:05 – 09:25	1 абв	Буга Е.В. Никифорова С.В. Донских А.А.
09:00 – 09:20	09:10 – 09:30	2 абв 3аб 4аб	Иоутси А.В. Жигарева Е.А. Яковлева Н.Н. Чабанова О.П. Масаева Е.Н. Шляхтенко Т.П. Бахман Н.В.
09:55 – 10:15	10:10 – 10:30	5 а,б,в 6 а,б,в 7 а,б,в	Оруджова Л.В. Петряник Д.М. Кайгородцева Т.С. Егорова О.В. Старшова Г.В. Югина С.Н. Кушнарченко С.А. Миронова Т.В. Кулешова Н.И.
10:50 – 11:10	11:10 – 11:30	8 а,б,в 9 а,б 10 а,б 11 а	Пивень Л.А. Андропова Е.А. Полетаева Н.Ю, Подвальная Н.В. Яскова Т.А. Смирнова П.Б. Лопухова Н.П. Серебровская Е.С.
Обед			
12:10 – 12:30	11:35 – 11:55	1 абв	Буга Е.В. Никифорова С.В. Донских А.А.
11:45 – 12:05	12:10 – 12:30	2 абв 3аб 4аб	Иоутси А.В. Жигарева Е.А. Яковлева Н.Н. Чабанова О.П. Масаева Е.Н. Шляхтенко Т.П. Бахман Н.В.
12:40 – 13:00	13:10 – 13:30	5 а,б,в 6 а,б,в 7 а,б,в	Оруджова Л.В. Петряник Д.М. Кайгородцева Т.С. Егорова О.В. Старшова Г.В.

График
приёма молочной продукции и сока обучающимися Средней школы № 8
на 2022– 2023 учебный год

Время приёма		Классы	Ответственные
понедельник	Вторник - пятница		
Завтрак			
09:10 – 09:20	10:20 – 10:30	2 абв	Иоутси А.В. Жигарева Е.А. Яковлева Н.Н.
10:40 – 10:50	10:50 – 11:00	1 абв	Буга Е.В. Никифорова С.В. Донских А.А.
11:55 – 12:05	11:20 – 11:30	3аб 4аб	Чабанова О.П. Масаева Е.Н. Шляхтенко Т.П. Бахман Н.В.

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1. Данное Положение о бракеражной комиссии разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 2 июля 2021 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом общеобразовательной организации и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

2. Основные задачи:

- 2.1. предотвращение пищевых отравлений;
- 2.2. предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- 2.3. контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- 2.4. расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.

3. Содержание и формы работы.

- 3.1. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
- 3.2. Бракеражная комиссия работает в полном составе.
- 3.3. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- 3.4. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.5. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

4. Документация бракеражной комиссии.

- 4.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».
- 4.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.
- 4.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения.

5. Управление и структура

- 5.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.
- 5.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.