

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания Совета
учащихся
от 25.08.2017 № 1

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания Совета
родителей (законных
представителей) учащихся
от 25.08.2017 № 1

Утверждено:

Директор МОУ «СОШ № 14
города Пугачева имени
П.А. Столыпина»

И.В. Саленко

Приказ № 366 от 01.09.2017 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся
муниципального общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 14
города Пугачева Саратовской области имени П.А. Столыпина»

Рассмотрено и принято на заседании Педагогического совета
Протокол №12 от 25 августа 2017 года

Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со статьями 37, 41 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Уставом МОУ «СОШ №14 города Пугачева имени П.А. Столыпина» (далее – образовательное учреждение).

1.2. Настоящее Положение определяет порядок и условия организации питания обучающихся в образовательном учреждении.

1.3. При принятии настоящего Положения, в соответствии с частью 3 статьи 30 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», учитывается мнение Совета обучающихся, Совета родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся.

2. Основные цели и задачи.

2.1. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

2.2. Основными задачами организации питания обучающихся являются:

- обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов;
- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Сфера действия настоящего Положения.

3.1. Положение регулирует отношения между образовательным учреждением и родителями (законными представителями) учащихся по вопросам питания детей.

3.2. Образовательное учреждение в своей деятельности по организации питания взаимодействует с территориальным органом Роспотребнадзора и управлением образования района.

4. Финансирование расходов на организацию питания.

4.1. Организация питания осуществляется победителем торгов на основании заключенного государственного контракта (договора) либо прямого договора.

4.2. Организатор школьного питания, победитель торгов, отвечает за качество и безопасность питания учащихся.

4.3. Финансирование расходов на организацию питания в образовательном учреждении может осуществляться:

- за счет средств регионального бюджета;
- за счет средств муниципального бюджета;
- за счет средств родителей.

4.4. Субсидии из регионального и муниципального бюджетов носят целевой характер и не могут быть использованы на другие цели.

4.5. Контроль по целевому использованию субсидий осуществляется в соответствии с пунктом 4 статьи 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29.12.2012 г.

5. Общие принципы организации питания учащихся.

5.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности образовательного учреждения.

5.2. Для организации питания учащихся используются специальное помещение (столовая), соответствующее требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

5.3. В столовой постоянно должны находиться:

- журнал бракеража готовой продукции;
- копия примерного 10-дневного меню
- ежедневные меню, утвержденное руководителем образовательного учреждения;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты качества и др.).

5.4. Администрация образовательного учреждения совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или льготной основе.

5.5. Администрация образовательного учреждения обеспечивает принятие организационно - управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся.

5.6. Расписание уроков в образовательном учреждении предусматривает достаточную продолжительность для питания обучающихся.

5.7. Питание в образовательном учреждении организуется на основе разрабатываемого примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

6. Порядок организации питания.

6.1. Питание обучающихся в образовательном учреждении осуществляется только в дни учебных занятий без права получения денежных компенсаций за пропущенные дни или отказ от предлагаемого горячего питания.

6.2. Для учащихся образовательного учреждения предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), для ГПД трехразового горячего питания (завтрак, обед, полдник), а также реализация (свободная продажа) буфетной продукции в достаточном ассортименте.

6.3. Ежедневное меню рационов питания (платное и льготное) утверждается руководителем образовательного учреждения и вывешивается в обеденном зале.

6.4. Отпуск горячего питания учащихся организуется по утвержденному графику посещения столовой в соответствии с режимом учебных занятий.

6.5. Классные руководители сопровождают учащихся в столовую, обеспечивают соблюдение общественного порядка в столовой, содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

6.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов работниками столовой.

6.7. За каждым классом в столовой закрепляются определенные столы.

6.8. Ответственность за организацию питания возлагается на руководителя образовательного учреждения, заместителя директора по внеклассной внешкольной воспитательной работе и шеф-повара.

7. Контроль организации питания.

7.1. Контроль за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении осуществляется утвержденной приказом директора на начало учебного года бракеражной комиссией. Бракеражная комиссия состоит из нечетного количества членов.

7.2. В состав комиссии входят медицинский работник, шеф-повар, заместитель директора по внеклассной внешкольной воспитательной работе.

Могут также входить представители родительской общественности, но только по решению общешкольного родительского собрания.

7.3. Комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

7.4. Лица, проводившие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. /приложение 1 к данному Положению/.

7.5. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии, буфетной продукции.

7.6. 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 учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию.

7.7. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у шеф-повара. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии (медицинский работник), шеф-повар и повара, приготовляющие продукцию.

7.8. Полномочия комиссии:

Бракеражная комиссия образовательного учреждения:

- 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.

7.9. Наряду с бракеражной комиссией контроль за организацией питания в образовательном учреждении осуществляет заместитель директора по внеклассной внешкольной воспитательной работе согласно плану

внутришкольного контроля на текущий год. По итогам проверок заместитель директора по ВВВР составляет справку или фиксирует результаты проверки в журнале административного обхода.

7.10. В случае неудовлетворительных результатов проверки руководитель образовательного учреждения принимает меры по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

7.11. Для осуществления контроля за организацией и качеством питания обучающихся в образовательном учреждении создается и утверждается приказом руководителя образовательного учреждения на начало учебного года общественная комиссия, которая действует согласно Положения об общественной комиссии.

8. Права и обязанности родителей (законных представителей).

8.1. Родители (законные представители) учащихся имеют право:

- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты и иные органы общественного самоуправления;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовой и буфете образовательной организации;
- принимать участие в деятельности органов общественного самоуправления по вопросам организации питания учащихся.

8.2. Родители (законные представители) учащихся обязаны:

- своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

9. Организация информационно-просветительской работы.

9.1. Образовательное учреждение организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеурочных мероприятий.

9.2. Классные руководители предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни учащихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании.

9.3. Образовательное учреждение организует систематическую работу с родителями (законными представителями) о роли питания в формировании здоровья человека, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.

Приложение №1 к Положению об организации питания обучающихся

I. Методика органолептической оценки пищи

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

1.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гниlostный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

1.4. 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.

II. Органолептическая оценка первых блюд

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

2.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

2.4. 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.

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

недосолености, 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.

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

III. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

3.3. 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. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

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

3.5. 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 несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

3.6. 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. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

3.7. 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

IV. Критерии оценки качества блюд:

«Разрешено» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

«Не разрешено» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

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

4.2. Оценка **«не разрешено»**, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре.

4.3. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

4.4. 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 учащимся.