

Принято на заседании педагогического
совета школы

Протокол № 7 от 22.05.2018 г.



И.В. Гребнева

**Положение
об организации питания обучающихся
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 19 г. Йошкар-Олы с углубленным
изучением отдельных предметов»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со статьями 37, 41, п. 7 статьи 79 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45), уставом МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 19 г. Йошкар-Олы» и другими.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 19 г. Йошкар-Олы с углубленным изучением отдельных предметов» (далее – Школа), определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.

2. Организационные принципы

2.1. Школа предоставляет питание обучающимся, привлекая стороннюю организацию общественного питания, с которой ежегодно заключается договор о совместной деятельности об организации питания обучающихся Школы.

Порядок обеспечения питанием обучающихся организуют назначенные приказом директора Школы ответственные из числа работников Школы.

2.2. По вопросам организации питания Школа взаимодействует с родителями обучающихся, с управлением образования администрации городского округа «Город Йошкар-Ола», Управлением Роспотребнадзора по Республике Марий Эл.

2.3. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса.

2.4. Режим питания устанавливается приказом директора Школы в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.

2.5. Для создания условий организации питания в Школе в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 и СП 2.3.6.1079-01 предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем и мебелью.

2.6. Для организации питания ответственные лица ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания обучающихся;
- приказ о создании бракеражной комиссии;
- примерное меню.

2.7. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация Школы совместно с классными руководителями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности и внеучебных мероприятий;

- проводит с родителями мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания;

- проводит мониторинг организации питания, составляет и направляет отчетность в управление образования г. Йошкар-Олы.

2.8. Переоснащение и комплектование пищеблока производится с учетом новых технологий и при наличии финансовых средств.

3. Порядок предоставления питания обучающимся

3.1. Предоставление горячего питания

3.1.1. Всем обучающимся предоставляется возможность двухразового питания – завтрак и обед.

3.1.2. Для приема пищи в течение учебного дня выделяются две перемены длительностью 20 минут каждая.

3.1.3. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым директором Школы. Заявка на количество питающихся предоставляется классными руководителями до конца предыдущей недели и уточняется накануне до 9.00.

3.1.4. График предоставления питания устанавливается с учетом возрастных особенностей обучающихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

3.1.5. Примерное 14-дневное меню разрабатывает сторонняя организация общественного питания, с которой ежегодно заключается договор о совместной деятельности об организации питания обучающихся Школы. Меню утверждается руководителем предприятия общественного питания (комбината питания), согласовывается директором школы. При наличии медицинских показаний для детей может быть сформирован рацион диетического питания.

3.1.6. Ежедневно меню вывешивается в обеденном зале. В меню указываются стоимость, названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд, энергетической ценности.

3.2. Предоставление дополнительного питания

3.2.1. Дополнительное питание предоставляется обучающимся на платной основе путем реализации буфетной продукции.

3.2.2. Реализация буфетной продукции осуществляется только в буфетах и на пищеблоке Школы в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических норм. Буфет работает в течение всего учебного года.

3.2.3. Ассортимент дополнительного питания формируется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 и ежегодно перед началом учебного года согласовывается с территориальным отделом Роспотребнадзора.

3.2.4. Администрация Школы осуществляет контроль за необходимым ассортиментом буфетной продукции, ее соответствием гигиеническим требованиям.

3.3. Предоставление питьевой воды

3.3.1. В Школе предусматривается централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды питьевого водоснабжения.

3.3.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в Школе.

4. Финансовое обеспечение

4.1. Финансирование питания обучающихся осуществляется за счет:

– средств бюджета, предоставленных в виде субсидий для льготных категорий обучающихся;

– средств, взимаемых с родителей (законных представителей) на питание детей.

4.2. Стоимость питания на одного человека складывается в зависимости от сложившихся цен на продукты питания, включенные в состав рекомендованного санитарными правилами набора продуктов, и наценки за услуги по организации питания, транспортных расходов.

4.3. Бюджетные средства на организацию питания обучающихся выделяются в качестве меры социальной поддержки на финансовый год и не могут быть использованы на другие цели. Контроль за целевым использованием субсидий осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

4.4. Объем и порядок предоставления бюджетных средств устанавливается приказом Управления образования администрации городского округа «Город Йошкар-Ола».

4.5. Школа в ежедневном режиме ведет учет экономии бюджетных средств, сложившейся за счет пропусков занятий обучающимися по различным причинам.

4.6. Предоставление питания за счет средств, взимаемых с родителей (законных представителей) на питание детей, производится исключительно на добровольной основе.

4.7. Внесение средств родителями (законными представителями) на питание детей осуществляется еженедельно.

4.8. Об отсутствии ребенка родители (законные представители) должны сообщить классному руководителю заблаговременно.

4.9. При отсутствии обучающегося по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения классного руководителя о таком отсутствии, ребенок снимается с питания. При этом производится перерасчет стоимости питания и уплаченные деньги засчитываются в следующую после явки обучающегося неделю.

4.10. В случае непосещения обучающимися Школы без уважительной причины и при отсутствии уведомления в письменной или устной форме о предстоящем непосещении, средства, взимаемые с родителей (законных представителей) на питание детей, за пропущенные дни не пересчитываются и взимаются полностью.

5. Меры социальной поддержки

5.1. Право на получение мер социальной поддержки возникает у обучающихся, отнесенных к одной из категорий, указанных в п. 5.2. настоящего Положения.

5.2. На возмещение расходов имеют право обучающиеся, отнесенные к категории:

– детей с ограниченными возможностями здоровья;

– детей из многодетных семей.

5.3. Основанием для получения обучающимися мер социальной поддержки является предоставление документов:

– заявления одного из родителей (законных представителей), составленного в свободной форме;

– документов, подтверждающих льготную категорию ребенка, согласно п. 5.2. настоящего Положения.

5.4. Списки обучающихся, поставленных на льготное питание, утверждаются приказом директора Школы.

5.5. Право на получение льготного питания действует до окончания текущего учебного года.

5.6. В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления льготного питания обучающемуся директор Школы издает приказ об исключении ребенка из списков учащихся, питающихся льготно, с указанием этих причин.

6. Обязанности участников процесса организации питания

6.1. Директор Школы:

– ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;

– несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом Школы и настоящим Положением;

– обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

– назначает из числа работников Школы ответственных за организацию питания;

– обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях педагогического совета, производственных совещаниях.

6.2. Ответственный за питание:

– контролирует деятельность классных руководителей, работников сторонней организации общественного питания, с которой ежегодно заключается договор о совместной деятельности об организации питания обучающихся Школы;

– формирует сводные списки обучающихся для предоставления горячего питания;

– формирует списки и ведет учет льготных категорий детей, которым предоставляется горячее питание за счет бюджетных средств;

– координирует работу в Школе по формированию культуры питания;

– осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;

– вносит предложения по улучшению организации горячего питания.

6.3. Заместитель директора по административно-хозяйственной части:

– обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования;

– обеспечивает уборку пищеблока, согласно санитарным требованиям.

6.4. Классные руководители:

– ежедневно представляют в столовую Школы заявку для организации горячего питания;

– ведут ежедневный учет полученных обучающимися обедов;

– не реже чем один раз в месяц предоставляют ответственному за организацию горячего питания в Школе данные о количестве фактически полученных обучающимися - льготниками обедов или завтраков;

– осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;

– предусматривают в программе воспитательной деятельности класса мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным питанием;

– выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

6.5. Родители (законные представители) обучающихся:

– представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей для предоставления питания за счет бюджетных средств;

– сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

– ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

– вносят предложения по улучшению организации горячего питания в Школе;

– вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню.

7. Контроль организации питания

7.1. Текущий контроль организации питания осуществляют ответственные работники, назначенные приказом директора Школы.

7.2. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия (далее – комиссия), которая назначается директором Школы на начало учебного года.

7.3. Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений.
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- организация полноценного питания.

7.4. Содержание и формы работы бракеражной комиссии:

7.4.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

7.4.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

7.4.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

7.4.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

7.4.5. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

7.4.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинским работником.

7.4.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

7.5. В состав комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.

7.6. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (Приложение 1).

7.7. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

7.8. 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.

7.9. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения.

7.10. Хранится бракеражный журнал у заведующего пищеблоком.

7.11. Контроль качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет медицинский работник в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.

8. Ответственность

8.1. Все работники Школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

8.2. Родители (законные представители) несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление Школы о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение льготного питания для ребенка.

8.3. Лица, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

Приложение 1
к Положению об организации питания
обучающихся муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 19
г. Йошкар-Олы с углубленным изучением
отдельных предметов»

Методика органолептической оценки пищи

1. Общие положения.

1.1. Органолептическую оценку пищи осуществляют на основании Указания Главного государственного санитарного врача по РБ № С – 112 от 20.02.02 г. и приложения к письму Министерства торговли РСФСР от 21 августа 1963 г. № 0848.

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

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

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

1.5. 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.

2. 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.

3. 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 птицы 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. Макаaronные 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 снимается с реализации.

3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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, 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.

3.8. 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.