

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Образовательный комплекс «Школа № 29 г. Йошкар-Олы»
(МБОУ «Образовательный комплекс «Школа № 29 г. Йошкар-Олы»)

П Р И К А З

от «11» января 2021 года

№ 06/5-о

Об утверждении Положения об организации питания учащихся
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Образовательный комплекс «Школа № 29 г. Йошкар-Олы»

В целях обеспечения права учащихся на организацию полноценного питания в Школе, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательной деятельности, во исполнение СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32),

п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить и ввести в действие с 11.01.2021 года Положение об организации питания учащихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Образовательный комплекс «Школа №29 г.Йошкар-Олы» (Приложение).
2. Ответственным лицам при организации питания руководствоваться вышеуказанным Положением об организации питания учащихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Образовательный комплекс «Школа №29 г.Йошкар-Олы».
3. Признать утратившим силу с 11.01.2021 года Положение об организации питания учащихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Образовательный комплекс «Школа № 29 г. Йошкар-Олы», утвержденного приказом от 11 января 2019 года № 03/8-о (в ред. приказа от 14 марта 2019 года № 29-о).
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



А.И. Кузнецов

**Положение об организации питания учащихся
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Образовательный комплекс «Школа № 29 г. Йошкар-Олы»**

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение устанавливает единый порядок организации рационального питания учащихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Образовательный комплекс «Школа № 29 г. Йошкар-Олы» (далее – Школа), определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, регулирует отношения между администрацией общеобразовательных учреждений и родителями (законными представителями), а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий учащихся.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом 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 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года №32);
- Положением об организации питания учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях городского округа «Город Йошкар-Ола» (утв. приказом управления образования администрации городского округа «Город Йошкар-Ола» от 26 августа 2020 года № 191);
- уставом Школы;
- другими нормативными актами.

1.3. Настоящее Положение разработано в целях обеспечения права учащихся на организацию полноценного питания в Школе, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательной деятельности.

1.4. Основными задачами при организации питания в Школе являются: обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания; гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании; предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.5. Настоящее Положение определяет: общие принципы организации питания учащихся в Школе; порядок организации питания; порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.

1.6. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся, родителей (законных представителей) учащихся, а также на работников Школы.

1.7. Положение регламентирует порядок организации питания в Школе, а также устанавливает права и обязанности родителей, определяет документацию по питанию.

2. Основные цели и задачи организации питания.

2.1. Обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.

2.3. Предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2.5. Социальная поддержка детей с ограниченными возможностями здоровья и детей из многодетных семей.

2.6. Модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий.

2.7. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

3. Принципы организации питания.

3.1. Под организацией питания учащихся понимается предоставление учащимся сбалансированного питания, обеспечивающего организм необходимым количеством основных питательных веществ, предусматривающего наличие в рационе первого и второго блюда, или второго блюда в зависимости от приема пищи, доведенных до кулинарной готовности.

3.2. Школа предоставляет питание учащимся, привлекая стороннюю организацию общественного питания, с которой заключается договор о совместной деятельности об организации питания учащихся Школы.

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

3.3. Администрация Школы осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями с целью организации питания учащихся на платной или льготной основе.

3.4. Администрация Школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение питанием учащихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.5. Режим питания устанавливается в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.

3.6. Для учащихся, обучающихся по программе начального общего образования, предусматривается организация бесплатного горячего питания один раз в день. Сумма, устанавливаемая на одного учащегося, определяется учредителем Школы.

3.7. Для учащихся с ограниченными возможностями здоровья, предусматривается организация двухразового питания. Сумма, устанавливаемая на одного учащегося, определяется учредителем Школы.

3.8. Для учащихся из многодетных семей предусматривается организация бесплатного горячего питания один раз в день. Сумма, устанавливаемая на одного учащегося, определяется учредителем Школы.

3.9. Учащимся с ограниченными возможностями здоровья, для которых обучение по адаптированным основным общеобразовательным программам организовано на дому, обеспечивается денежная компенсация двухразового питания в размере, определяемого учредителем Школы.

3.10. Учащимся из многодетных семей, для которых обучение по основным общеобразовательным программам организовано на дому, предоставляются продуктовые наборы. Стоимость продуктовых наборов устанавливается учредителем Школы.

3.11. Для иных учащихся 5-11 классов предусматривается организация питания (завтрак или обед) на платной основе за счет родительских средств, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции.

3.12. Питание учащимся предоставляется в дни фактического посещения общеобразовательного учреждения.

3.13. Для создания условий организации питания в Школе в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предусматриваются помещения для приема, хранения и приготовления пищи. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем и мебелью.

3.14. Питание организовывается на основе примерного циклического двухнедельного меню рационов завтраков и обедов для учащихся Школы, а также примерного ассортиментного перечня буфетной продукции, разработанного комбинатом питания, согласованного в органах Роспотребнадзора.

3.15. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.16. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль за организацией питания, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Школе, осуществляется органами Роспотребнадзора и администрацией Школы.

4. Порядок организации питания.

4.1. Предоставление горячего питания.

4.1.1. Всем учащимся предоставляется возможность двухразового питания – завтрак и обед.

4.1.2. Для приема пищи в течение учебного дня выделяются перемены длительностью не менее 20 минут каждая.

4.1.3. 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 09.00 часов.

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

4.1.5. Меню разрабатывает сторонняя организация общественного питания с которой ежегодно заключается договор о совместной деятельности об организации питания учащихся Школы, на период не менее 2-х недель, для каждой категории учащихся. Меню согласовывает директор Школы и утверждает руководитель сторонней организации общественного питания с которой ежегодно заключается договор о совместной деятельности об организации питания учащихся Школы.

4.1.6. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании:

- организуется питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача;

- допускается употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями) учащихся в обеденном зале.

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

4.1.8. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом учащихся из здания Школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором.

4.2. Предоставление дополнительного питания.

4.2.1. Дополнительное питание предоставляется учащимся на платной основе путем реализации буфетной продукции, также для всех учащихся за наличный расчет может осуществляться дополнительная продажа завтраков и обедов.

4.2.2. 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.

4.2.3. Ассортимент дополнительного питания формируется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ежегодно перед началом учебного года согласовывается с территориальным отделом Роспотребнадзора.

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

4.3. Предоставление питьевой воды.

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

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

5. Финансовое обеспечение.

5.1. Финансирование питания учащихся осуществляется за счет:

- бюджетных средств, предоставленных в форме субсидий (для льготных категорий учащихся и выделяемых для организации горячего питания в 1-4 классах);
- средств, взимаемых с родителей (законных представителей) на питание детей.

5.2. 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.

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

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

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

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

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

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

5.8. При отсутствии учащегося по уважительным причинам и при условии своевременного предупреждения классного руководителя о таком отсутствии ребенок

снимается с питания. При этом ответственное лицо производит перерасчет стоимости питания и уплаченные деньги засчитываются в следующую неделю.

6. Порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.

6.1. На льготной основе питание в Школе предоставляется: детям с ограниченными возможностями здоровья и детям из многодетных семей.

6.2. Список учащихся льготной категории утверждается приказом директора Школы.

6.3. Предоставление льготного питания осуществляется по заявлениям родителей (законных представителей) учащихся, имеющих право на льготное питание. Заявление о предоставлении питания на льготной основе подается в течение учебного года на имя директора Школы в свободной форме.

6.4. К заявлению родители (законные представители) учащихся, относящихся к льготным категориям, дополнительно представляют:

- категория «учащиеся с ограниченными возможностями здоровья» - копия заключения психолого-медико-педагогической комиссии. Учащиеся с ограниченными возможностями здоровья, являющиеся детьми-инвалидами, дополнительно представляют копию справки об инвалидности;

- категория «учащиеся из многодетных семей» - копия удостоверения многодетной семьи или справка, которая выдается родителям многодетной семьи отделом социальной защиты населения.

6.5. Родители (законные представители) учащихся, подавшие заявление, несут ответственность за своевременность и достоверность представляемых сведений, являющихся основанием для назначения льготного питания.

6.6. Учащимся льготных категорий, имеющим право на льготное питание по нескольким основаниям, льготное питание назначается по одному из них.

6.7. Учащимся льготных категорий, вновь зачисленным в Школу в течение учебного года, льготное питание предоставляется не позднее 3 дней с момента подачи заявления, при условии подтверждения льготной категории.

6.8. Льготное питание предоставляется учащимся в дни фактического посещения Школы, в том числе во время проведения мероприятий за пределами организации, осуществляющей образовательную деятельность, согласно образовательной программе.

6.9. Заявка на количество питающихся детей льготных категорий предоставляется лицом, ответственным за организацию питания накануне до 15 часов и уточняется в день питания.

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

6.11. В случае возникновения причин (истек срок действия удостоверения многодетной семьи, изменение статуса семьи и т.п.) для досрочного прекращения предоставления льготного питания учащемуся, директор Школы издает приказ об исключении ребенка из списков учащихся, питающихся льготно, с указанием этих причин.

6.12. Классные руководители сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания согласно утвержденным спискам.

6.13. Организация питания учащихся на льготной основе осуществляется лицом, ответственным за организацию питания.

6.14. Ответственный за организацию питания: ведет ежедневный учет учащихся, получающих льготное питание по классам; не позднее 3 рабочих дней по окончании месяца готовит отчет о фактически отпущенном питании и производит его сверку.

7. Обязанности участников процесса организации питания.

7.1. Директор Школы:

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания учащимся;
- несет ответственность за организацию горячего питания учащихся 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 учащихся на родительских собраниях, педагогических советах, совещаниях.

7.2. 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 учащихся для предоставления горячего питания;
- формирует персонифицированные списки и ведет учет детей льготных категорий; предоставляет указанные списки заведующему производством для расчета размера средств, необходимых для обеспечения учащихся питанием;
- координирует работу в Школе по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносит предложения по улучшению организации горячего питания.

7.3. Заместитель директора по административно-хозяйственной части:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования;
- обеспечивает уборку пищеблока, согласно санитарным требованиям.

7.4. Классные руководители:

- ежедневно представляют в столовую Школы заявку для организации горячего питания;
- ежедневно не позднее, чем за 1 час до приема пищи в день питания уточняют представленную ранее заявку;
- ведут ежедневный учет полученных учащимися завтраков и (или) обедов;
- еженедельно предоставляют ответственному за организацию горячего питания в Школе данные о количестве фактически полученных учащимися-льготниками обедов или завтраков;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение родительских собраний вопросы обеспечения учащихся полноценным питанием;
- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

7.5. Родители (законные представители) учащихся:

- при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставляют администрации Школы все необходимые документы, предусмотренные настоящим Положением;
- обязаны сообщать ответственному за организацию питания о прекращении права на получение льготного питания (в случае изменения статуса семьи и иных причин);

- своевременно не позднее, чем за один день сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии, 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 меню.

8. Обеспечение контроля организации питания.

8.1. Текущий контроль над организацией питания осуществляют ответственные работники, назначенные приказом директора Школы.

8.2. Заведующий производством школьной столовой осуществляет контроль соблюдения персоналом столовой правил личной гигиены.

8.3. Проверку качества пищи, объема и выхода приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, которая назначается директором Школы. Также комиссия проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи и выполнения иных требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

8.4. Бракеражная комиссия организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию директору Школы.

8.5. Бракеражная комиссия вносит администрации муниципального общеобразовательного учреждения предложения по улучшению обслуживания учащихся, оказывает содействие в проведении просветительской работы среди учащихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

8.6. Основными задачами бракеражной комиссии являются:

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

8.7. Содержание и формы работы бракеражной комиссии.

8.7.1. Бракерный контроль проводится органолептическим методом (приложение к настоящему Положению).

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

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

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

8.7.5. 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.

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

8.7.7. Бракеражная комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований.

8.7.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

8.8. Бракеражная комиссия создается приказом директора Школы в состав которой могут входить: медицинский работник; лицо, ответственное за организацию питания в Школе; представитель органа государственного-общественного управления, родительской общественности и другие лица.

8.9. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

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

8.11. 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.

8.12. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью Школы.

8.13. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством школьной столовой.

8.14. Контроль за качеством пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет медицинский работник в соответствии с требованиями санитарных правил и федерального законодательства.

8.15. Систематический контроль над ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплинами при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей компетенции осуществляют специалисты Роспотребнадзора. Результаты проверки оформляются актом, о чем вносится запись в контрольный журнал.

9. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания.

9.1. Школа с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания учащихся в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и вне учебных мероприятий;

- оформляет и регулярно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

- изучает режим и рацион питания учащихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания учащихся с учётом режима функционирования образовательной организации, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;

- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала органа государственного-общественного управления, родительских комитетов классов, органов

ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и учреждений, компетентных в вопросах организации питания;

- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и учреждений по совершенствованию и контролю над качеством питания;

- проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический персонал и родителей. В показатели мониторинга может входить следующее: количество детей, охваченных питанием, в том числе двухразовым; количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания; количество работников столовых, повысивших квалификацию в текущем году на курсах, семинарах; обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием; удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

9.2. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классах, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания.

10. Документация по организации питания.

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

- Положение об организации питания учащихся;
- приказ директора, регламентирующий организацию питания учащихся (с назначением ответственных лиц с возложением на них функций контроля);
- график питания учащихся;
- приказ о создании бракеражной комиссии;
- табель учёта посещаемости столовой учащихся, имеющих право на предоставление льготного питания;
- меню.

11. Ответственность.

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

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

11.3. 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.

1. Методика органолептической оценки пищи.

1.1. Органолептическую оценку 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, гнилостный, 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.

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 пюре образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протёртых 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, недосоленности, 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. 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 снимается с реализации.

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. Плохо приготовленный соус, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, 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.
