

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ РМЭ
«ЦППРК ПСПДПС «Детство»
Е.М. Бешкарева
приказ от 28.01.2014г. № 7

ПОРЯДОК

организации и предоставления питания воспитанникам, обучающимся государственного бюджетного образовательного учреждения Республики Марий Эл «Центр психолого-педагогической реабилитации и коррекции, подготовки семей для принятия детей и их профессионального сопровождения «Детство»

1. Общие положения

1.1. Настоящий документ регламентирует Порядок организации и предоставления питания в ГБОУ Республики Марий Эл «ЦППРК ПСПДПС «Детство» (далее - Центр), устанавливает условия организации питания, предоставления бесплатного питания во время воспитательно-образовательного процесса; предусматривает социальную поддержку обучающимся, находящимся в трудной жизненной ситуации и нуждающимся в особой заботе государства; направлен на совершенствование организации питания в Центре, обеспечение всех обучающихся и воспитанников горячим питанием.

1.2. Организация питания во время воспитательно-образовательной, учебной деятельности осуществляется на базе Центра.

1.3. Директор Центра несёт ответственность за:

- организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием;
- соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- соблюдение режима питания;
- согласование меню;
- своевременное предоставление отчётности по расходованию бюджетных средств, предусмотренных на питание воспитанников, обучающихся Центра.

1.4. Центр проводит административно-производственный контроль за организацией питания.

1.6. Административно-производственный контроль за организацией питания осуществляет комиссия, в состав которой входят представитель администрации, осуществляющий контроль за организацией питания, представители профсоюзного комитета, старшая медицинская сестра, диет. сестра. Состав комиссии утверждается приказом Директора.

1.8. Административно-производственный контроль за организацией питания проводится не реже одного раза в месяц, при необходимости число проверок может быть увеличено.

1.9. В Центре создаётся бракеражная комиссия не менее трёх человек в составе: медицинский работник, работник пищеблока и представителя администрации ОУ, в обязанности которой входят:

- ежедневное снятие пробы готовой пищи;
- ежедневная оценка качества блюд по органолептическим показателям;
- ежедневная регистрация результата бракеража в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с установленной формой согласно Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

2. Организация горячего питания воспитанников, обучающихся

2.1. Обучающиеся и воспитанники Центра получают горячее питание ежедневно.

2.2. При организации горячего питания воспитанников, обучающихся учитывается режим работы Центра:

- для воспитанников, обучающихся с круглосуточным организовано шестиразовое горячее питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин);
- воспитанники, посещающие группу дневного пребывания, обеспечиваются четырёхразовым горячим питанием (завтрак, второй завтрак, обед, усиленный полдник).

2.3. Директор Центра в соответствии с действующим законодательством заключает договор с юридическими лицами или индивидуальными предпринимателями на поставку продуктов питания.

2.4. Всем воспитанникам и обучающимся Центра предоставляется бесплатное питание.

2.5. За счёт средств бюджета горячим питанием на бесплатной основе обеспечиваются дети, проживающие в Центре:

- находящиеся на полном государственном обеспечении, среди них: дети-сироты; дети, оставшиеся без попечения родителей;
- Воспитанники, обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, дети-инвалиды, находящиеся в трудной жизненной ситуации.

2.6. Оплата горячего питания может осуществляться за счёт внебюджетных средств учреждения.

2.7. Горячее питание в Центре организуется в соответствии с разработанным примерным меню на период не менее двух недель (10-14 дней). Диет сестра является штатным работником Центра и составляет ежедневное меню в соответствии с санитарными нормами и правилами.

2.8. Медицинские работники обязаны:

- следить за организацией питания в Центре, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;
- проводить бракераж и делать запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой согласно Санитарных норм и правил;
- обеспечить контроль за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- осуществлять отбор суточных проб.

2.9. Приготовление пищи осуществляется непосредственно в пищеблоке Центра. Администрация, медицинский персонал, работники кухни несут ответственность:

- за качество приготовления пищи, соблюдение рецептур и технологического режима в установленном порядке;
- за 2-х недельное перспективное и ежедневное меню, утверждённое руководителем Центра.

2.10. Младшие воспитатели в соответствии с графиком выдачи готовых блюд получают питание в специально оборудованном помещении кухни – раздаточной. Переносят его в промаркированной таре в столовые помещения групп.

2.11. Непосредственный приём пищи воспитанниками и обучающимися осуществляется в специально оборудованных в каждой группе столовых помещениях.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ РМЭ
«ЦППРК ПСПДПС «Детство»
Е.М. Бешкарева
приказ от _____ № _____

**Положение
о бракеражной комиссии
государственного бюджетного образовательного учреждения Республики
Марий Эл «Центр психолого-педагогической реабилитации и
коррекции, подготовки семей для принятия детей и их
профессионального сопровождения «Детство»**

I. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в Центре. Бракеражная комиссия создается приказом директора Центра на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. 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 лабораторию.

1.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; хранится бракеражный журнал у диет. сестры. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рационал в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность и др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, диет. сестра и повара, приготовляющие продукцию.

II. Методика органолептической оценки пищи

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

2.2. 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.

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

2.4. 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.

III. Органолептическая оценка первых блюд

3.1. 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.

3.2. 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).

3.3. 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.

3.4. 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.

3.5. 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.

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

IV. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

4.3. 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.

4.4. 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.

4.5. 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.

4.6. 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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

4.7. 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.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. Критерии оценки блюд устанавливаются следующие:

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

«Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;

«Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;

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

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

5.3. Оценка **"удовлетворительно"** и **"неудовлетворительно"**, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках.

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

5.4. 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 - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

ПОЛОЖЕНИЕ О СТОЛОВЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ ЦЕНТРА

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Помещения для принятия пищи – столовые оборудованы в каждой групповой ячейке Центра.

1.2. Организация питания воспитанников, обучающихся учитывается при лицензировании образовательного учреждения.

1.3. Организация функционирования столовых помещений осуществляется на основании федерального законодательства, законодательства Республики Марий Эл, указов, распоряжений, постановлений Правительства, решений соответствующего органа управления образованием, уставом образовательной организации, положения о столовых помещениях, утверждённого директором.

1.4. Администрация школы несет ответственность за доступность и качество организации обслуживания школьной столовой.

1.5. Организация обслуживания участников образовательного процесса производится в соответствии с правилами техники безопасности и противопожарными, санитарно-гигиеническими требованиями.

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ

Основными задачами школьной столовой являются:

2.1. Формирование общей культуры личности обучающихся.

2.2. Формирование здорового образа жизни.

2.3. Воспитание культурного самосознания.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

3.1. Для обучающихся должно быть организовано двухразовое горячее питание.

3.2. При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями.

3.3. О случаях появления в учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций информируется местные центры Госсанэпиднадзора.

3.4. Требования соблюдения правил личной гигиены сотрудниками столовой:

К работе допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей санитарного минимума.

Ежедневно перед началом смены медработник проводит у всех работающих осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний.

4. УПРАВЛЕНИЕ. ШТАТЫ.

4.1. Управление школьной столовой осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации, субъектов Российской Федерации и Уставом школы.

4.2. Общее руководство деятельностью школьной столовой осуществляет руководитель школы.

4.3. Руководство осуществляет заведующий производством, который несет ответственность в пределах своей компетенции перед обществом и руководителем школы, обучающимися, их родителями (иными законными представителями) за организацию и результаты деятельности пищеблока и столовой в соответствии с функциональными обязанностями, предусмотренными квалификационными требованиями, трудовым договором и Уставом школы.

4.4. Заведующий производством разрабатывает и представляет руководителю школы на утверждение следующие документы:

- а) правила питания обучающихся и работников школы;
- б) планово-отчетную документацию;
- в) технологическую документацию;

4.5. Порядок комплектования штата школьной столовой школы регламентируется его Уставом.

5. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Работники школьной столовой обязаны:

- а) обеспечить своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников учреждения;
- б) информировать обучающихся и работников учреждения о ежедневном рационе блюд;
- в) обеспечить ежедневное двухразовое снятие проб на качество приготовляемой пищи;
- г) обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования;
- д) обеспечивать режим работы в соответствии с потребностями пользователей и работой школы;
- е) отчитываться в установленном порядке перед руководителем школы;
- ж) повышать квалификацию.