



<p>ПРИНЯТО на педагогическом совете протокол №2 от « 30 » августа 2017 г.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Директор МКОУ ООШ с. Каксинвай  Ф.Х. Каримова приказ от « 5 » октября 2017 № 36 п.2</p> 
---	--

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ, РАБОТА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ,  
НАПРАВЛЕННОЙ НА ОХРАНУ ЗДОРОВЬЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
В МКОУ ООШ С. КАКСИНВАЙ**

**I. Общие положения**

- 1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания обучающихся в образовательном учреждении, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся.
- 1.2. Организация питания обучающихся в образовательном учреждении осуществляется в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации и Кировской области, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом образовательного учреждения и настоящим Положением.

**II. Порядок организации питания**

- 2.1. Организация питания обучающихся осуществляется МКОУ ООШ с. Каксинвай в штате 1 повар оплата заработной платы производится за счет местного бюджета
- 2.2. Приказом директора образовательного учреждения из числа работников образовательного учреждения назначается ответственный за организацию питания в образовательном учреждении.
- 2.3. Питание детей в образовательном учреждении организуется в дни занятий.
- 2.4. Организация питания детей и формирование меню осуществляются в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПиН «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней), согласованного директором образовательного учреждения и руководителем территориального органа Роспотребнадзора.
- 2.5. При разработке примерного меню учитываются: продолжительность пребывания обучающихся в образовательном учреждении, возрастная категория, физические нагрузки обучающихся, возможности вариативных форм организации питания.
- 2.6. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и

минеральных веществ в каждом блюде. В соответствии с примерным меню составляется и утверждается директором образовательного учреждения ежедневное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

- 2.7. Питание для каждого класса организуется на численность обучающихся, заявляемую классным руководителем. При составлении заявки классный руководитель учитывает численность обучающихся, родители (законные представители) которых уведомили о предстоящем пропуске занятий.

### **III. Финансовое обеспечение организации питания обучающихся**

- 3.1. В расходах на оплату питания учитываются затраты на стоимость продуктов питания.
- 3.2. Финансовое обеспечение предоставления питания осуществляется за счет:  
- средств платы, взимаемой с учащихся за питание в образовательном учреждении (далее - родительская плата за питание детей).  
При организации питания могут использоваться продукты, полученные в результате ведения образовательным учреждением подсобного хозяйства либо выращенные на учебно-опытных пришкольных участках.
- 3.3. Оплата за питание детей в образовательном учреждении, осуществляется ежемесячно.
- 3.4. Ответственность несет заведующая столовой которая сдает собранные деньги в кассу школы.
- 3.5. В школе может быть установлена наценка на все блюда, реализуемые школьной столовой в размере до 30%.

### **IV. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся**

- 4.1. Директор образовательного учреждения:
- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации и Кировской области, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом образовательного учреждения и настоящим Положением;
  - обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
  - назначает из числа работников образовательного учреждения ответственного за организацию питания в образовательном учреждении;
  - обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в классах, общешкольного родительского собрания, а также управляющего совета.

- 4.2. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении:
- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание в общеобразовательном учреждении;
  - обеспечивает учёт фактической посещаемости обучающимися столовой, охват всех обучающихся питанием,
  - координирует работу в образовательном учреждении по формированию культуры питания;
  - осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
  - вносит предложения по улучшению организации питания.
- 4.3. Классные руководители образовательного учреждения:
- ежедневно представляют в школьную столовую заявку для организации питания на количество обучающихся на следующий учебный день;
  - ежедневно не позднее, чем за 1 час до предоставления обеда в день питания уточняют представленную накануне заявку;
  - предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся.
  - вносят на обсуждение на заседаниях Управляющего совета, педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

## **V. Порядок осуществления контроля организации питания обучающихся**

- 5.1. Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся в школе приказом директора образовательного учреждения создается комиссия, в состав которой включаются:
- директор образовательного учреждения;
  - работник, ответственный за организацию питания обучающихся;
  - повар;
  - представитель совета школы.
- 5.2. Комиссия:
- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
  - следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
  - разрабатывает график посещения обучающимися столовой под руководством классного руководителя контролирует соблюдение порядка учёта посещаемости обучающимися столовой;
  - формирует предложения по улучшению организации питания школьников.
- 5.3. Комиссия не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания обучающихся, по итогам которых составляются акты.
- 5.4. Требования комиссии по устранению нарушений, в организации питания

обучающихся являются обязательными для исполнения директором и работниками образовательного учреждения.

- 5.5. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются:
- не реже 1 раза в полугодие школы;
  - не реже 1 раза в полугодие на родительских собраниях в классах;
  - не реже 1 раза в год на общешкольном родительском собрании.

## **VI. Заключительные положения**

- 6.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы ведёт контроль:
- в том числе:
    - а) количество обучающихся, охваченных питанием;
    - б) количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе школьного питания;
    - в) обеспеченность пищеблока школьной столовой современным технологическим оборудованием;
    - г) удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.
- 6.2. Интенсивность и эффективность работы ответственного за организацию питания обучающихся, классных руководителей по организации питания школьников учитываются при премировании.

## **РАБОТА О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

### **1. Общие положения**

Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.

Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

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

### **2. Методика органолептической оценки пищи**

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

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

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

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.

### **3. Органолептическая оценка первых блюд**

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления.

Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

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

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

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

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.

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

#### **4. Органолептическая оценка вторых блюд**

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

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

При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

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

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 несоответствие рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные 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 имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки. Основание: ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01. Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России, 2001 г.

#### **5. Критерии оценки качества блюд**

«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.

Основание: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С-112 от 20.02.02 г

## **КОМИССИЯ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ.**

### **1. Члены Комиссии по контролю за организацией и качеством питания ИМЕЮТ ПРАВО:**

- Выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам питания.
- Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в

### **Комиссии по контролю за организацией и качеством питания.** ШКОЛЕ.

- Ходатайствовать перед администрацией о поощрении или наказании сотрудников, связанных с организацией питания в школе.

### **2. Члены Комиссии по контролю за организацией и качеством питания обязаны:**

- Ставить в известность администрацию школы о любых нарушениях в питании учеников и педагогических работников.
- Проводить заседания Комиссии по контролю за организацией и качеством питания: не реже одного раза в квартал.