

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа  
с углубленным изучением предметов художественно-эстетического цикла № 23

ПРИНЯТО  
Управляющим  
Советом школы  
протокол  
от 24.08/17 № 3

СОГЛАСОВАНО  
на педагогическом  
совете  
протокол  
от 23.08.17 № 2

УТВЕРЖДЕНО  
приказом

от 24.08/17 № 128/17  
Директор школы



/Л.А Паздникова/

## ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания в Муниципальном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе с углубленным изучением предметов художественно-эстетического цикла № 23 города Комсомольска-на-Амуре Хабаровского края**

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящее Положение регламентирует порядок организации и предоставления питания учащимся в Муниципальном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе с углубленным изучением предметов художественно-эстетического цикла № 23 города Комсомольска-на-Амуре Хабаровского края (далее – Учреждение) определяет условия организации льготного питания, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания учащихся.

2. Организация питания учащихся в Учреждении осуществляется в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации»; федеральными санитарными правилами и нормами (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.декабря 201- года №189. - «Об утверждении СанПиН 2.4.2821-10 «Санитарно - эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»; Уставом Учреждения и настоящим Положением.

### II. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ ПИТАНИЯ

- 2.1. Организация питания учащихся возлагается на Учреждение.
- 2.2. Питание детей в Учреждении может быть организовано как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей.
- 2.3. Организация питания в Учреждении осуществляется на договорной основе с Комбинатом школьного питания «Молодежный».

### **III. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ**

3.1. Учреждение выделяет специальное помещение для организации питания учащихся в соответствии с требованиями санитарно-гигиенических норм и правил: (СанПиН 2.4.2.1178-02, раздел 2.12 и СП 2.3.6.1079-01), а также санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.5.2409-08 от 23.07.2008 г.), в котором предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем.

3.2. Приказом руководителя Учреждения из числа работников Учреждения назначается ответственный за организацию питания.

3.3. Питание учащихся в Учреждении осуществляется в дни занятий без права получения денежных компенсаций за пропущенные дни или отказ от предлагаемого горячего питания.

3.4. Питание для учащихся каждого класса предоставляется в соответствии с их численностью, заявленной классным руководителем предварительно за 1 день. При составлении заявки классный руководитель учитывает численность учащихся, родители (законные представители) которых уведомили о предстоящем пропуске занятий их ребёнком.

3.5. Для учащихся Учреждения предусматривается организация одноразового (завтрак или завтрак старшекласника), двухразового горячего питания (завтрак и обед), трехразового (ГПД, кадетские классы), а также реализация буфетной продукции в ассортименте.

3.6. Режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы учреждения (6 дней). В Учреждении применяется разработанный и утвержденный муниципалитетом порядок питания учащимися (режим работы столовой, буфетов, время перемен для принятия пищи, график отпуска питания, порядок оформления заявок (составление списков детей, в том числе имеющих право на питание за счет бюджетных средств и т.д.).

3.7. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым руководителем Учреждения. Отпуск завтраков и обедов осуществляется по заявкам ответственного лица.

3.8. Классные руководители или учителя Учреждения после своего урока сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания учащимся согласно утвержденному списку.

### **IV. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ЛЬГОТНОГО ПИТАНИЯ**

4.1. В соответствии с нормативными документами муниципального уровня право на бесплатное питание предоставляется следующим льготным категориям учащихся:

- для детей из малоимущих семей, в которых доход на одного члена семьи за предыдущий квартал ниже прожиточного минимума.
- для детей из многодетных семей (три ребенка и более);
- для детей, из семей, находящихся в социально опасном положении (социальноопасное положение - ситуация, представляющая опасность для

жизни и здоровья ребенка вследствие воздействия определенных социальных обстоятельств);

4.2. Для получения бесплатного питания учащимся льготной категории необходимо приложение следующих документов, подтверждающих статус семьи (перечислены в п.4.1):

- для детей из малоимущих семей - заявление родителей (законных представителей), справку о составе семьи (мама, папа, дети), справку о совокупном доходе семьи.
- для детей из многодетных семей,— заявление родителей (законных представителей) и документ, подтверждающий указанный статус.

4.3. На период обновления документов и выверки контингента учащихся, подлежащих льготному питанию на новый учебный год, в течение 15 дней сентября месяца, ответственный за питание руководствуется документами прошлого учебного года.

4.4. Решение о предоставлении учащимся бесплатного питания принимает комиссия школы.

4.5. На основании предоставленных документов, заявления родителей (законных представителей) и решения комиссии руководитель Учреждения издает приказ о предоставлении учащимся льготного питания.

#### **V. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРАВ И ОБЯЗАННОСТЕЙ УЧАСТНИКОВ ПРОЦЕССА ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ**

##### **5.1. Руководитель Учреждения осуществляет:**

- контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- контроль за ведением необходимой документации по организации питания учащихся.
- контроль за рассмотрением вопросов организации питания учащихся на заседаниях родительских собраний в классах, общешкольного родительского собрания, а также Управляющего совета Учреждения.

5.2. Ответственность за функционирование школьной столовой в соответствии с требованиями санитарных правил и норм несет руководитель Учреждения.

##### **5.3. Ответственный за организацию питания в Учреждении:**

проверяет наличие меню на стенде;

- соответствие приготовленной пищи меню;
- соответствие веса порции норме выхода по меню;
- координирует и контролирует деятельность классных руководителей;
- формирует сводный список учащихся для предоставления питания;
- предоставляет списки учащихся для расчета средств на питание учащихся в бухгалтерию;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости учащимися столовой, охват всех учащихся питанием, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных учащимися порций по классам;

- формирует списки и ведет учет детей льготных категорий;
- координирует работу в Учреждении по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

#### **5.4. Классные руководители учреждения:**

- ежедневно предоставляют ответственному за питание количественную заявку для организации питания на следующий учебный день;
- сопровождают учащихся в столовую, следят за культурой приема пищи;
- ведут ежедневный табель учета полученных учащимися завтраков, обедов, полдников;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации школьного питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни учащихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании.
- отслеживают периодичность внесения платы родителями.
- обеспечивают питание детей, находящихся в трудной жизненной ситуации на основе предоставленных документов.

#### **5.5. Родители (законные представители) учащихся:**

- представляют заявление на предоставление льготного питания с приложением соответствующих подтверждающих документов в случае, если ребенок относится к категории детей, перечисленных в п.4.1.;
- своевременно вносят плату за питание ребенка;
- обязуются своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Учреждении для его снятия с питания на период его фактического отсутствия, а также предупредить медицинского работника и 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;
- канаве знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания учащихся.

## **VI. ОРГАНИЗАЦИЯ ИНФОРМАЦИОННО – ПРОСВЕТИТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ**

6.1. В целях совершенствования организации питания учащихся Учреждение:

- организует постоянную информационно - просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
- изучает режим и рацион питания учащихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания школьников с учетом режима функционирования Учреждения, 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;
- проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и нормам) направляет в управление образованием Московского района сведения по показателям эффективности реализации мероприятий районной программы совершенствования организации школьного питания, в том числе:
  - а) количество учащихся, охваченных питанием;
  - б) удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством питания.

6.2. Интенсивность и эффективность работы ответственного за организацию питания учащихся, классных руководителей по организации питания учащихся, классных руководителей по организации питания школьников учитываются при распределении стимулирующего фонда оплаты труда.

## **VII. Положение о бракераже пищи при организации питания в Учреждении**

### **7.1. Общие положения**

7.1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой Учреждения, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

7.1.2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит комиссия, которая создается приказом директора Учреждения на начало учебного года.

В состав комиссии входят:

- директор;
- зав. производством;
- ответственный за питание в школе;
- медсестра;
- председатель комиссии Управляющего совета.

7.1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом (вкус, запах, внешний вид, цвет, консистенция).

7.1.4. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

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

## 7.2. Методика органолептической оценки пищи

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

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.

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

7.2.2. Органолептическая оценка первых блюд. 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.

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).

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.

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.

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 подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

7.2.3. Органолептическая оценка вторых блюд. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся 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 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.

Макаронные 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.

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.

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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, её 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. 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. (Основание: ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России, 2001 г.).

### **7.3. Введение бракеражного журнала**

7.3.1. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с продажи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

7.3.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у повара.

7.3.4. За качество пищи несут ответственность директор школы (председатель бракеражной комиссии), и повара, приготовляющие продукцию.

7.3.5. Оценка качества блюд производится по следующим критериям: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак):



- оценка "отлично" дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

- оценка "хорошо" дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.).

- оценка "удовлетворительно" дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для продажи без переработки.

- оценка "неудовлетворительно" (брак) дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

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

7.3.7. Оценка "удовлетворительно" и "неудовлетворительно", данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на производственных совещаниях работников школы и на кулинарных советах трестов столовых, торгов. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

7.3.8. 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 детям.