

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №52

Утверждаю:
Директор МБОУ СОШ №52
/Барашкина Ю.А./
Приказ №189-52 от 30.08.2018г.

Рассмотрено на заседании
педагогического совета школы
Протокол №1 от 30.08.2018г.

Рассмотрено на собрании
родительского комитета школы
Протокол №1 от 06.09.2018г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке организации питания обучающихся

1. Общие положения

- 1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ СОШ №52 регулирует отношения между администрацией МБОУ СОШ №52 и родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам питания.
- 1.2. Положение разработано в соответствии с Законом РФ «Об образовании», Типовым положением об общеобразовательном учреждении, Постановлением Главы Администрации города Екатеринбурга и направлено на создание необходимых условий для питания обучающихся.

2. Организация питания обучающихся

- 2.1. Организация питания в МБОУ СОШ №52 осуществляется по договору с предприятием питания.
- 2.2. Администрация МБОУ СОШ №52 выделяет специальное помещение для организации питания обучающихся в соответствии с требованиями санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:
 - число посадочных мест, соответствующих установленным нормам;
 - обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которых соответствует установленным требованиям;
 - наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
 - обеспеченность посудой;
 - наличие вытяжки, ее работоспособность.
- 2.3. Администрация МБОУ СОШ №52 осуществляет внутришкольный и общественный контроль качества услуг, предоставляемых организацией питания в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся.
- 2.4. Предприятие общественного питания осуществляет продажу завтраков (обедов) школьникам, работникам через раздачу или буфет за наличный расчет.
- 2.5. Обучающиеся питаются по классам согласно графику, составленному на текущий год. Контроль посещения столовой и учет количества фактически отпущенных завтраков (обедов) возлагается на классного руководителя, учет количества отпущенных бесплатных завтраков (обедов) - на ответственного за питание, назначаемого приказом директора в установленном порядке, и заведующего производством столовой.
- 2.6. Классные руководители, сопровождающие обучающихся в столовую, несут ответственность за отпуск питания согласно списку и классному журналу (сведения о посещаемости).
- 2.7. Проверка пищи на качество осуществляется ежедневно медицинским персоналом до приема ее детьми и отмечается в журнале бракеража готовой продукции. Диспетчер по питанию и заведующий производством ведут ежедневный учет обучающихся, получающих бесплатное питание по классам.
- 2.8. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно заведующим производством школьного пищеблока и отмечается в соответствующем журнале.

3. Порядок предоставления прав на бесплатное питание

- 3.1. В целях социальной поддержки населения и укрепления здоровья обучающиеся обеспечиваются бесплатным горячим питанием после предоставления пакета документов:

Категория	Представляемые документы
Обучающиеся из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области	заявление родителей, справка о праве на бесплатное питание, представленная территориальным управлением социальной защиты населения, СНИЛС, приказ директора муниципальной общеобразовательной организации
Обучающиеся из многодетных семей	заявление родителей, удостоверение многодетной семьи, копия которого заверяется директором, приказ директора МБОУ СОШ№52
Обучающиеся, являющихся детьми-сиротами, детьми, оставшимися без попечения родителей	заявление законных представителей обучающегося, справка из районного отдела опеки и попечительства, СНИЛС, приказ директора МБОУ СОШ№52
Обучающиеся, являющиеся лицами с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детьми-инвалидами	заявление родителей, СНИЛС, приказ директора МБОУ СОШ№52, справка медико-социальной экспертизы для детей-инвалидов, заключение психолого-медико-педагогической комиссии для детей с ограниченными возможностями здоровья

3.2. Решение о предоставлении обучающемуся бесплатного питания принимает директор школы.

3.3. Право на получение бесплатного питания возникает у обучающегося со дня подачи заявления со всеми необходимыми документами, предусмотренными в п.3.1 настоящего Положения.

3.4. На основании предоставленных документов и заявления родителей (законных представителей) директор издает приказ о предоставлении обучающихся, которым предоставляется бесплатное питание.

4. Обязанности ответственного за организацию питания обучающихся

4.1. Ответственный за организацию питания обучающихся назначается приказом директора школы на текущий учебный год.

4.2. За организацию школьного питания производится доплата к заработной плате из надтарифного фонда школы в соответствии с «Положением о доплатах и надбавках МБОУ СОШ № 52 на текущий год»

4.3. Ответственный за организацию бесплатного питания обучающихся обязан:

- своевременно подготовить документы на обучающегося, которым будет представлено бесплатное питание в текущем году в соответствии с п. 3.1 данного Положения;
- своевременно подавать информацию в централизованную бухгалтерию, заведующей производством об изменениях в списках обучающихся, получающих бесплатное питание;
- ежедневно производить учет детей в школе для уточнения количества питающихся в этот день и своевременно сообщать количество питающихся детей заведующей производством;
- своевременно сдавать отчет по питанию обучающихся за месяц.

4.4. Документация ответственного за организацию питания обучающихся подлежит сдаче в архив МБОУ СОШ № 52 и хранится в течение трех лет.

5. Взаимодействие. Контроль

5.1. Во исполнение вышеуказанных пунктов данный акт предусматривает взаимодействие с родительскими комитетами классов и общешкольным родительским комитетом, педагогическим советом школы, медицинским работником.

5.2. Контроль надлежащего исполнения данного локального акта лежит в пределах компетенции внутришкольного контроля администрации МБОУ СОШ № 52, который производится не реже одного раза в месяц с заинтересованными ведомствами и структурами; инспекционного контроля Управления (отдела) образования города (района).

Утверждаю:
Директор МБОУ СОШ №52
/Барашкина Ю.А./
Приказ №191 – от 30.08.2018г.

Рассмотрено на заседании
педагогического совета школы
Протокол №1 от 30.08.2018г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о комиссии по питанию обучающихся МБОУ СОШ №52

1. Общие положения

1.1. Комиссия по питанию (далее – Комиссия) создана в целях постоянного контроля организации питания школьников, качества и безопасности приготовления пищи, рационального составления меню и решения вопросов улучшения организации, качества и безопасности питания обучающихся.

1.2. В своей деятельности Комиссия руководствуется действующими нормативно-правовыми актами, регулирующими вопросы организации питания обучающихся и настоящим Положением.

1.3. Решения Комиссии по питанию обязательны для исполнения.

2. Организационная структура и порядок работы Комиссии

2.1. Комиссия по питанию формируется из представителей администрации школы, родительской общественности, обучающихся.

2.2. Состав Комиссии по питанию утверждается приказом директора МБОУ СОШ №52.

2.3. Заседания комиссии проходят в соответствии с графиком работы комиссии, но не реже четырех раз в год.

2.4. В исключительных случаях по инициативе Председателя Комиссии могут созываться внеочередные заседания для решения вопросов, не терпящих отлагательства.

2.5. Решения Комиссии принимаются простым большинством голосов её членов, присутствующих на заседании, и фиксируются в протоколах заседаний Комиссии.

2.6. При равенстве голосов решающим является голос Председателя Комиссии.

2.7. Протоколы заседаний ведутся секретарем, избираемым из числа членов Комиссии, и хранятся в течение учебного года.

3. Компетенция Комиссии

3.1. Определяет основные направления развития и совершенствования организации питания обучающихся МБОУ СОШ №52.

3.2. Контролирует выполнение классными руководителями Постановлений Администрации г.Екатеринбурга (района), распоряжений начальника Департамента образования г.Екатеринбурга, Управления образования Чкаловского района города Екатеринбург по организации питания обучающихся.

3.3. Осуществляет контроль работы столовой в соответствии с планом работы Комиссии.

3.4. Содействует организации просветительской работы по вопросам здорового питания.

3.5. В целях усовершенствования организации питания и устранения выявленных нарушений в организации питания может заслушивать на своих заседаниях классных руководителей, представителей питающей организации.

3.6. Вносит предложения Педагогическому совету школы по совершенствованию организации питания.

3.7. По итогам работы Комиссии составляется акт, который направляется директору общеобразовательного учреждения.

4. Ответственность

4.1. В случае неявки члена Комиссии по каким-либо причинам, он должен не позднее, чем за один день до заседания Комиссии сообщить заместителю председателя о своем отсутствии.

4.2. В случае невозможности явиться по какой-либо причине члену Комиссии обязательно производится замена, о чем ставится в известность заместитель председателя Комиссии.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа №52

Утверждаю:
Директор МБОУ СОШ №52
Барашкина Ю.А./
Приказ №192 – од от 30.08.2018г.

Рассмотрено на заседании
педагогического совета школы
Протокол №1 от 30.08.2018г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии МБОУ СОШ №52

1. Общие положения

- 1.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора МБОУ СОШ №52 на начало учебного года.
- 1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль доброкачественности готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
- 1.3. Выдачу готовой продукции следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения к их 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, вкус, консистенция, жесткость, сочность, др.
- 1.4. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2. Методика организации работы

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

3. Органолептическая оценка первых блюд

- 3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется 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 загрязненности.
- 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 пленок.
- 3.4. 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.

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, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале 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.

4. Органолептическая оценка вторых блюд

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается 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 ее сравнивают с запланированной по меню, то позволяет выявить недовложение.

4.4. 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.

4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. 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.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой их ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные 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 на вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее 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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для её вида с хорошо выраженным вкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, некрошащейся, 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 2001г.

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 20.02.2002 г