

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Новоселовская школа» Симферопольского района Республики Крым  
(МБОУ «Новоселовская школа»)**

ОКПО 00793621; ОГРН 1159102010308; ИНН9109008830/КПП910901001  
ул. Гагарина, дом 36, с. Новоселовка, Симферопольский район, Республика Крым, 297550  
тел. (3652) 33-42-26, e-mail: school\_simferopolsiy-rayon22@crimeaedu.ru

---

СОГЛАСОВАНО  
на заседании  
Педагогического совета  
Протокол № 14 от 04.10.2021 г.



ПРИНЯТО  
Управляющим советом школы  
Протокол № 2 от 04.10.2021 г.

**Положение  
об организации питания  
МБОУ «Новоселовская школа»**

Локальный акт № 172

2021 г.

## **Положение об организации питания в образовательном учреждении**

### **1. Основные положения**

1.1. Положение разработано с целью создания оптимальной системы питания и направлено на усиление мер по организации качественного питания для обучающихся МБОУ «Новоселовская школа».

Организация питания обучающихся в образовательных организациях Республики Крым осуществляется в соответствии с федеральными правовыми актами и нормативными правовыми актами Республики Крым, регулирующими вопросы организации питания учащихся и воспитанников:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2021 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (статья 37, статья 39 пункт 7);
- Федеральный закон Российской Федерации от 21.12.1996 № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;
- Федеральный закон от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» (в редакции от 07.05.2013, с изменениями от 27.06.2013) (глава 4, статьи 19,20);
- Федеральный закон Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 05.04.2014 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции»;
- Указы Президента Российской Федерации от 05.05.1992 № 431 «О мерах по социальной поддержке многодетных семей» и от 09.10.2007 № 1351 «Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года»;
- Постановление Совета министров Республики Крым от 09.07.2017 № 304 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием отдельных категорий обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций» (с изменениями от 15.03.2021 № 146);
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 №36;
- «МР 2.3.6.0233-21 Методические рекомендации к организации общественного питания населения, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.03.2021;
- Закон Республики Крым от 06.07.2015 № 131-ЗРК «Об образовании в Республике Крым»;
- Приказ Государственного комитета по ценам и тарифам Республики Крым от 22.01.2015 № 3/2 «Об утверждении предельных наценок на продукцию (товары), реализуемую предприятиями общественного питания в общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях на территории Республики Крым» (с изменениями и дополнениями).

1.2. МБОУ «Новоселовская школа» совместно с предприятиями (индивидуальными предпринимателями), поставщиками продуктов питания создает необходимые условия для обеспечения питанием обучающихся, организует поставку продуктов питания в образовательное

учреждение.

## **2. Общие принципы обеспечения питанием**

2.1. Питание в МБОУ «Новоселовская школа» может быть обеспечено за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных средств, в том числе за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

2.2. В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 05.04.2014 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» организация питания может осуществляться любым юридическим лицом независимо от организационно-правовой формы или организатором питания без образования юридического лица, образовательной организацией, организациями общественного питания.

2.3. Образовательные организации в своей деятельности по вопросу организации питания взаимодействуют с органами муниципальных образований и территориальными управлениями Роспотребнадзора

2.4. МБОУ «Новоселовская школа» в своей деятельности по вопросу организации питания взаимодействует с органами муниципальных образований и территориальными управлениями Роспотребнадзора.

2.5. Ответственность за обеспечение питанием обучающихся возлагается на руководителя образовательного учреждения.

2.6. Предприятия или предприниматели, оказывающие услуги питания в образовательном учреждении и (или) поставки продуктов питания в образовательное учреждение, несут ответственность за качество и безопасность питания обучающихся.

## **3. Финансирование расходов на организацию питания**

3.1. Финансирование расходов на организацию питания в образовательных организациях может осуществляться:

- за счет средств Федерального бюджета;
- за счет средств бюджета Республики Крым;
- за счет средств бюджета муниципальных районов и городских округов;
- за счет средств родителей (законных представителей).

3.2. Средняя стоимость питания рассчитывается в соответствии с рекомендуемыми среднесуточными наборами пищевых продуктов, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (по возрастным группам обучающихся), и среднестатистическими ценами на продукты питания, представленными управлением Федеральной службы государственной статистики по Республике Крым и городу Севастополю (Крымстат), по состоянию на 1 января текущего года (без учета торговой наценки розничного звена).

3.3. Для обучающихся образовательного учреждения необходимо организовать завтраки в начальной школе и обеды льготной категории детей.

3.4. Размер возмещения расходов на питание некоторых категорий, обучающихся утверждается ежегодно распоряжением главы администрации муниципального района.

Субсидии из бюджета Республики Крым на организацию питания, указанные в Распоряжении, носят целевой характер и не могут быть использованы на другие нужды.

Контроль за целевым использованием субсидий осуществляется в соответствии с действующим законодательством и Распоряжением.

3.5. Образовательное учреждение в ежедневном режиме ведет учет экономии бюджетных средств, сложившихся за счет пропусков занятий обучающимися в связи с болезнью, карантином, иным причинам.

3.6. Сложившаяся экономия на основании приказа руководителя образовательного учреждения направляется на осуществление мероприятий по улучшению организации питания всех категорий обучающихся, а также обучающихся из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации.

3.7. Оплата за питание обучающихся в образовательном учреждении производится родителями (законными представителями) в ежемесячном либо еженедельном режиме в соответствии с решением родительского собрания и по согласованию с Управляющим советом.

3.8 В случае непосещения обучающимся занятий без уважительной причины и при не уведомлении о предстоящем непосещении за один день классного руководителя образовательного учреждения в письменной или устной форме, родительская плата за питание в пропущенный день не пересчитывается и взимается полностью. Классный руководитель, должен в оперативном порядке (в течение дня) выяснить причины отсутствия обучающегося и учесть наличие ребенка либо его отсутствие при формировании заявки на питание на следующий день.

3.9 В случае отсутствия обучающегося в образовательном учреждении по уважительной причине производится перерасчет родительских средств на организацию питания данного обучающегося в последующие дни.

3.10 Стоимость горячего питания (завтрак, обед), организованного за родительскую плату, не может быть ниже стоимости установленной в Распоряжении.

3.11 Размер и форма оплаты, взимаемой с родителей (законных представителей) за обеспечение питанием обучающихся, а также, в случае необходимости, размер компенсации родителям (законным представителям) устанавливается соответствующими органами муниципальных районов и городских округов.

#### **4. Порядок предоставления питания учащимся общеобразовательного учреждения**

4.1. Предоставление бесплатного горячего питания носит заявительный характер.

4.1.1 Предоставление горячего питания общеобразовательному учреждению «Новоселовская школа» осуществляется по единому меню, исходя из нормы питания в день на одного учащегося, утвержденной Распоряжением, и в соответствии с действующим СанПиН

4.1.2. Бесплатное питание предоставляется следующим категориям учащихся общеобразовательного учреждения «Новоселовская школа»:

- детям-сиротам;
- детям, оставшимся без попечения родителей и лицам из числа детей- сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
- детям с ограниченными возможностями здоровья, посещающим общеобразовательную организацию;
- обучающимся из малоимущих семей;
- обучающимся из многодетных семей.

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого - медико - педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, а также дети - инвалиды, имеющие статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому, обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (сухим пайком) или получают компенсацию за питание в денежном эквиваленте.

Также при выделении бюджетных средств бесплатное горячее питание может предоставляться обучающимся с ослабленным состоянием здоровья и находящимся в социально опасном положении.

4.1.2 Для получения бесплатного горячего питания в МБОУ «Новоселовская школа» родителям (законным представителям) необходимо представить следующие документы:

4.1.3 Для детей - сирот, детей, оставшихся без попечения родителей и лиц из числа детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей:

- заявление законного представителя;
  - копия правового акта администрации муниципальных образований городов и районов;
  - свидетельство о рождении (паспорт)
- а) об установлении опеки (попечительства);
- б) о создании приемной семьи.

4.1.4 Для детей с ограниченными возможностями здоровья:

- заявление родителя (законного представителя);

- акт медико - социальной экспертизы
- свидетельство о рождении (паспорт)

4.1.5 Для обучающихся из малоимущих семей:

- заявление родителя (законного представителя);
- справка о признании семьи малоимущей, выданная исполнительным органом государственной власти Республики Крым в сфере труда и социальной защиты населения в установленном порядке
- свидетельство о рождении (паспорт)

4.1.6 Для обучающихся из многодетных семей:

- заявление родителя (законного представителя);
- удостоверение многодетной семьи, выданное исполнительным органом государственной власти Республики Крым в сфере образования.
- свидетельство о рождении (паспорт)

4.1.7 Для обучающихся с ослабленным состоянием здоровья:

- заявление родителя (законного представителя);
- заключение врачебной комиссии учреждения здравоохранения
- свидетельство о рождении (паспорт).

4.1.8 Для обучающихся, находящихся в социально опасном положении:

- заявление родителя (законного представителя) или ходатайства социального педагога по факту выявления социально опасного положения учащегося;
- акт обследования жилищно-бытовых условий социальным педагогом
- свидетельство о рождении (паспорт)

4.2 Список обучающихся, получающих бесплатное горячее питание, утверждается приказом руководителя общеобразовательной организации 2 раза в год по состоянию на 1 сентября и 1 января в течение двух рабочих дней со дня предоставления документов родителями (законными представителями), указанных в пункте 5.2 настоящих Рекомендаций.

## **5. Порядок организации питания**

5.1 Режим питания в образовательных организациях определяется санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения») и Методическими рекомендациями к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233 -21.

5.2 Горячее питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель, в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Примерное двухнедельное меню (далее - меню) должно утверждаться организаторам питания, согласовывается руководителем образовательной организации.

5.3 С целью определения соответствия меню санитарным требованиям рекомендуется провести санитарно-эпидемиологическую экспертизу с получением экспертного заключения.

5.4 Горячее питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

5.5 Фактическое меню ежедневно утверждается руководителем образовательной организации, подписывается ответственным по питанию, заведующим производством (шеф - поваром или поваром) и медицинским работником.

5.6 Ежедневное меню должно содержать информацию о возрастной категории, наименование приема пищи, наименование блюда, масса порции, (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд.

5.7 Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача.

5.8 Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации

## **6. Контроль за обеспечением питания**

6.1. Руководитель образовательного учреждения:

- осуществляет контроль за обеспечением и качеством питания обучающихся;
- создает Совет по питанию в образовательном учреждении в составе: руководитель образовательного учреждения, ответственный за организацию питания, медицинский работник, представители Управляющего совета, родительской общественности, педагогический работники. Контроль за организацией питания, обучающихся осуществляется не реже 1 раза в квартал, по результатам проверок составляются акты, справки.

6.2. Ответственное лицо за организацию питания назначается приказом руководителя образовательного учреждения.

6.2.1. Ответственный за организацию питания в образовательном учреждении:

- контролирует заявки на количество обучающихся для предоставления питания;
- предоставляет указанное количество обучающихся в бухгалтерию для расчета размера средств, необходимых для обеспечения питанием;
- организывает и контролирует учёт фактической посещаемости обучающихся;
- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры здорового питания обучающихся и их родителей;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания.
- осуществляет контроль за организацией питания и достоверностью таблиц учета питания (Приложение №1 и Приложение №2).

## **7. Порядок организации питания обучающихся общеобразовательных организаций за родительские средства**

7.1 Горячее питание за родительские средства может быть организовано для всех обучающихся. Средняя стоимость горячего питания для обучающихся за родительские средства устанавливается согласно стоимости питания обучающегося в муниципальных общеобразовательных организациях, исходя из рекомендованного СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» школьного рациона питания, согласовывается с Советом учреждения и утверждается приказом директора.

7.2 Плата за горячее питание школьников производится родителями (законными представителями) или предприятиями, которые согласно муниципального контракта оказывают услугу горячего питания в учреждении, в соответствии с решением родительского собрания (ежемесячно или еженедельно), по согласованию с руководством образовательной организации, путем перечисления денежных средств на расчетный счет не позднее 20 числа каждого месяца на следующий месяц питания.

7.3 При форме предварительного заказа питания родители, при своевременном уведомлении классного руководителя об отсутствии ребенка в учреждении по уважительной причине (болезни или другой причине), не оплачивают питание за пропущенные дни.

7.4 При несвоевременном получении информации об отсутствии учащегося родители оплачивают заказанное питание в полном объеме за все дни пропуска занятий ребенком.

## **8. Обязанности руководителя и медицинского персонала образовательного учреждения**

8.1 Руководитель образовательной организации обеспечивает:

- принятие локальных актов образовательной организации по вопросам питания обучающихся за бюджетные средства и с привлечением родительских средств;
- рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на совещаниях педсоветов, родительских собраниях в классах (группах), общих родительских собраниях;
- наличие в организации санитарных правил и норм и их выполнение сотрудниками организации.

8.2.В случае если работники пищеблока находятся в штате образовательной организации, руководитель образовательной организации обеспечивает:

- организацию производственного и лабораторного контроля;

- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками в установленном порядке;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года в установленном порядке;
- выполнение постановлений, предписаний органов Роспотребнадзора;
- наличие и ведение журналов установленной формы совместно с медицинским работником, согласно требований санитарного законодательства;
- необходимые условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормами;
- эффективную работу санитарно - технического, технологического, холодильного и другого оборудования организации;
- проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное обновление.

#### 8.2 Медицинский персонал осуществляет:

- ежедневный контроль за организацией горячего питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;
- участвует в бракераже готовой пищи;
- контролирует отбор, и хранение суточных проб с готовой пищи;
- ежедневно перед началом работы проводит осмотр работников пищеблока образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и острых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей с занесением результатов осмотра в «Гигиенический журнал (сотрудники)»;
- контролирует соблюдение режима питания детей;
- помогает организовать индивидуальное питание детей, страдающих аллергией к каким-либо продуктам, а также ослабленных и с другими отклонениями в состоянии здоровья.
- проводит санитарно-просветительскую работу с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций;
- проводит «С» витаминизацию блюд и регистрирует сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами в «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд»;
- ведет «Ведомость контроля за рационом питания» с целью контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- контролирует соблюдение сроков прохождения медицинских обследований персоналом с обязательными отметками в санитарных книжках;
- контролирует санитарное состояние пищеблока.

Все вышеуказанные обязанности медицинских работников по контролю за качеством питания обучающихся в организациях, где не предусмотрены должности медицинского персонала, проводятся медицинскими работниками поликлиник, которые выделены для медицинского обслуживания образовательных учреждений, и указываются при заключении договоров руководителей учреждений здравоохранения с руководителями образовательных учреждений.

8.3. Нарушение санитарно-эпидемиологических правил и норм влечет дисциплинарную, административную ответственность в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

8.4. Ответственный за организацию питания назначается приказом руководителя образовательной организации.

#### 8.4.1 Ответственный за организацию питания в образовательной организации:

- участвует в работе бракеражной комиссии;
- своевременно совместно с медицинским работником осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры здоровья обучающихся и их родителей;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством детского питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания;
- осуществляет контроль за организацией питания и соблюдением питьевого режима обучающихся;
- координирует и контролирует деятельность классных руководителей (воспитателей), работников пищеблока;
- формирует сводный список обучающихся для предоставления питания;
- ведет учет поступления и расходования средств родительской оплаты за питание согласно табеля посещения;
- предоставляет отчет по питанию в бухгалтерию для учета средств на питание обучающихся;
- обеспечивает учет фактической посещаемости обучающимися, охват всех детей питанием;
- ведет ведомость (табель учета) питания обучающихся (приложение).

*Образец рекомендуемой примерной формы табеля учета питающихся* детей представлен в приложении 4.

### **9. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся**

9.1 Родители (законные представители) обучающихся (воспитанников) имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
- вносить предложения по улучшению организации питания, обучающихся лично, через родительские комитеты, Управляющий совет образовательного учреждения;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовых и буфетах;
- принимать участие в деятельности Управляющего совета. Совета по питанию по вопросам организации питания обучающихся;
- оказывать в добровольном порядке благотворительную помощь с целью улучшения питания обучающихся в соответствии с действующим законодательством.

9.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации образовательного учреждения все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
- своевременно вносить плату за питание ребенка;
- своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать медицинского работника или классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

### **10. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания**

10.1 Образовательное учреждение с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности и внеучебных мероприятий; - оформляет и регулярно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;



-организует систематическую просветительскую работу с родителями по вопросам роли здорового питания в формировании жизнедеятельности человека, необходимости обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

-содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учётом широкого использования потенциала Управляющего совета, родительских комитетов классов (групп), органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;

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

-проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в управление образования сведения по показателям эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации питания.

10.2. 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 (группах), не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

### **11. Основные требования к организации питания обучающихся в образовательном учреждении**

11.1 Для обеспечения обучающихся здоровым питанием необходимо разрабатывать рацион питания, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, с учетом физиологически обоснованного режима питания.

11.2. Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательного учреждения, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, и в соответствии с рекомендуемым СанПиНом 2.4.5.2409-08 ассортиментом.

11.3. Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательного учреждения ежегодно перед началом учебного года и согласовывается с территориальным органом Роспотребнадзора.

11.4. Реализация негазированных напитков, воды через буфеты осуществляется в потребительской таре до 500мл при условии ежедневного контроля медицинским работником образовательного учреждения за сроками хранения продукции.

11.5. Не допускается замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре. В исключительных случаях (отсутствием водоснабжения, электроэнергии, др.), по согласованию с территориальным органом Роспотребнадзора допускается выдача детям буфетной продукции в потребительской таре.

11.6. В образовательном учреждении должны быть:

- сформированная нормативно-правовая база по организации питания.

- согласованное с органами Роспотребнадзора цикличное меню.

- ежедневное разновозрастное меню, утвержденное руководителем образовательного учреждения, с указанием даты, выхода блюда, стоимости.

- приказы по учреждению:

-об организации питания,

-об организации бесплатного льготного питания учащихся (приказы содержат: списки обучающихся, получающих бесплатное горячее питание, фамилию, имя, отчество ответственного по учреждению за организацию питания, график питания обучающихся и т.д.);

-о создании бракеражной комиссии по готовой и скоропортящейся продукции (с указанием

ответственности и функциональных обязанностей каждого члена комиссии).

- план работы по организации питания и популяризации здорового питания в образовательном учреждении (отдельный план или мероприятия в годовом плане: работа с сотрудниками образовательной организации, сотрудниками пищеблока, обучающимися и их родителями).

- положения образовательного учреждения об организации питания и о бракеражной комиссии  
- наличие необходимой документация за контролем качества и безопасности выпускаемой готовой продукции питания в образовательном учреждении (сборник рецептов, технологические карты в соответствии с меню, соответствие учетной документации цикличному и ежедневному меню); - справки проверок внутреннего контроля;

- акты и справки по результатам проверок органа управления образованием, другими органами, имеющими полномочия осуществлять контроль.

- Необходимая учетная документация (в соответствии с требованиями и нормами СанПиН):

- «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»,

- «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»,

- «Журнал бракеража скоропортящихся продуктов и продовольственного сырья»,

- «Журнал здоровья»,

- «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»,

- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»,

- «Ведомость контроля за рационом питания» и т. д.

- документы на поставляемые продукты питания (сертификаты соответствия, удостоверение качества, ветеринарно-санитарной экспертизы, исходные данные изготовителя о продукте питания, поставщика пищевых продуктов и др. на каждую партию пищевых продуктов).

11.7. В образовательном учреждении должны соблюдаться условия хранения продуктов в соответствии с требованиями и нормами СанПиН

11.8. Должна быть осуществлена маркировка всего оборудования и вспомогательного инструмента согласно требованиям и нормам СанПиН

## **12. Методика проведения органолептической оценки пищи членами бракеражной комиссии**

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

12.2. 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.

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

12.4. 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.

## **13. Органолептическая оценка первых блюд.**

13.1 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.

13.2 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).

13.3 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.

13.4 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.

13.5 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.

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

#### **14. Органолептическая оценка вторых блюд**

14.1 В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно.

Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

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

14.3 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.

14.4 Макаaronные 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 запекания.

14.5 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 несоответствие рецептуре блюдо направляется на анализ в лабораторию.

14.6 Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой стружкой 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 имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

14.7 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 данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а запеченная - приятный слегка заметный привкус свежего масла, на котором ее запекали. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, форма нарезки сохраняется

#### **15. 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 (блюдо к раздаче не допускается, требуется его замена)

*Примерная форма табеля учёта для начальной школы*

Класс \_\_\_\_\_ месяц \_\_\_\_\_

№ п/п	ФИО ребенка																		Всего
1																			
2																			
3																			
4																			
5																			
6																			
7																			
8																			
9																			
10																			
11																			
12																			
13																			
14																			
15																			
16																			
17																			
Итого																			

*Классный руководитель*

**Примерная форма табеля учёта для льготной категории**

Ф.И.О.	АПРЕЛЬ																													
	1	2	3	3																										
1.																														
2.																														
3.																														
4.																														
5.																														
6.																														
7.																														

**Классный руководитель**

## **Положение о бракеражной комиссии**

### **I. Общие положения.**

Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием. Уставом и локальными актами образовательной организации.

### **II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.**

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием трудового коллектива образовательного учреждения. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя образовательного учреждения.

2.2. В состав бракеражной комиссии могут входить:

- Председатель комиссии (представитель администрации образовательного учреждения);

Члены комиссии:

- шеф-повар;
- медработник;
- заведующий по хозяйственной части (кладовщик)
- работники педагогического состава.

### **III. Деятельность комиссии.**

3.1. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следят за правильностью составления меню;
- присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи; проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

### **IV. Требования к оформлению документации.**

4.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журналах: бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, бракеража готовой кулинарной продукции и др.

4.2. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

### **V. Заключительные положения.**

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2. Администрация образовательного учреждения при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

5.3. Администрация образовательного учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами