

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке организации питания обучающихся

1. Общие положения

- 1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся регулирует отношения между администрацией МБОУ «Школа №2» и родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам питания.
- 1.2. Положение разработано в соответствии с п.2 ст.31, ч1,4 ст.34 Закона Донецкой Народной Республики «Об образовании», согласно распоряжению главы администрации города Ждановка от 05 марта 2021 года №55 «Об организации питания в образовательных учреждениях города Ждановка в 2021 году», приказа отдела образования от 10 марта 2021 №046 «Об организации питания детей в школе 2021 году».
- 1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе являются:
- обеспечить обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
 - гарантировать качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
 - предупреждать (осуществлять профилактику) инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; □ пропагандировать принципы здорового и полноценного питания.
- 1.4. Настоящее Положение определяет:
- общие принципы организации питания обучающихся;
 - порядок организации питания в школе;
 - порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе.

2. Общие принципы организации питания в школе

- 2.1. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания обучающихся:
- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

-предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

-разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, график питания обучающихся).

2.2. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.3. Питание обучающихся организуется из бюджетных средств.

2.4. Для обучающихся групп продленного дня организуется одноразовое горячее питание за счет бюджетных средств.

2.5. Поставку продовольственных продуктов осуществляется договорам с поставщиками. К обслуживанию горячим питанием обучающихся допускаются квалифицированные кадры, имеющие опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

2.6. Питание в школе организуется на основе двухнедельного примерного меню для обучающихся 1-4 классов, обучающихся 5-11-х классов льготной категории, детей, посещающих группу продленного дня. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.7. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН, Государственным санитарным правилам и нормам устройства, содержания общеобразовательных учебных учреждений и организаций учебно-воспитательного процесса в пунктах, не противоречащих законодательным нормам и государственной политике Донецкой Народной Республики.

2.8. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания заместитель директора, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

2.9. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

3. Порядок организации питания в школе

3.1. Ежедневно в обеденном зале на информационном стенде вывешивается утверждённое директором школы меню из бюджетных средств, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах) и стоимость.

3.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней – с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы.

3.4. Для поддержания порядка в столовой должно быть организовано и утверждено директором дежурство администраторов, педагогических работников.

3.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой продукции медицинским работником, составляются акты.

3.6. Контроль организации питания, проведения организационно-массовых мероприятий, направленных на формирование позиции здорового питания, осуществляет Совет по питанию, в состав которой входят на основании приказа директора медицинский работник, заместитель директора, представители родительской, педагогической общественности.

3.7. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся класса, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей, ведут учет питания.

3.8. Классные руководители или учителя-предметники, ведущие урок, сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют выполнение санитарно-гигиенических норм и культуру приема пищи учащимися.

3.9. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

-своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в отдел образования; посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые в отделе образования;

-своевременно предоставляет необходимую отчетность в бухгалтерию;

-проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания обучающихся;

-регулярно принимает участие в работе бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;

-своевременно с медицинским работником школы осуществляет контроль соблюдения графика питания обучающихся, предварительного накрытия

столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);

-имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

4. Взаимодействие. Контроль

Во исполнение вышеуказанных пунктов данный локальный акт предусматривает взаимодействие с родительскими комитетами классов и общешкольным родительским комитетом, педагогическим советом, медицинскими работниками.

4.1. Контроль надлежащего исполнения данного локального акта лежит в пределах компетенции внутришкольного контроля администрации школы, который проводится не реже одного раза в четверть с заинтересованными ведомствами и структурами.

7. Документация

7.1. В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- Положение об организации питания обучающихся;
- приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля;
- приказ директора, регламентирующий организацию питания;
- график питания обучающихся;
- документы по учету питающихся;
- справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания;
- приказ директора об организации питания детей льготной категории.

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

1. Общие положения

- 1.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.
- 1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль доброкачественности готовой продукции.

1.3. Основные задачи бракеражной комиссии:

- предотвращение пищевых отравлений;
 - предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
 - контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями п.2 ст.31, ч1,4 ст.34 Закона Донецкой Народной Республики «Об образовании», согласно распоряжению главы администрации города Ждановка от 05 марта 2021 года №55 «Об организации питания в образовательных учреждениях города Ждановка в 2021 году», приказа отдела образования от 10 марта 2021 №046 «Об организации питания детей в школе 2021 году».

1.5. Разрешение на выдачу блюда дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

1.6. 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.

2. Методика организации работы

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

2.2.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.

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. Оценка первых блюд

3.1. Для 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.

3.2. 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).

3.3. 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.

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 его пробуют без сметаны.

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

4. Оценка вторых блюд

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.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1.«Отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

5.2.«Хорошо» – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

5.3.«Удовлетворительно» – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

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

6. Права бракеражной комиссии

6.1. В любое время проверять санитарное состояние пищеблока.

6.2. Контролировать наличие сертификата качества и маркировки на поступаемые продукты.

6.3. Проверять выход продукции.

6.4. Контролировать наличие суточной пробы.

6.5. Проверять процесс приготовления пищи в соответствии технологическим картам.

6.6. Контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню.

6.7. Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания.

6.8. Вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

7. Управление и структура

7.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: заместитель директора, медицинский работник, председатель ПК.

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

8. Документация бракеражной комиссии

8.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции», а также в протоколы проверок бракеражной комиссии.

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