

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Средняя общеобразовательная школа №8 г. Выборга»

ПРИКАЗ

« 31 » августа 2020 г.

№ 83

«Об утверждении и введении в действие локальных актов ОУ»


В соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями), Областным законом Ленинградской области от 17 ноября 2017 г. № 72-оз "Социальный кодекс Ленинградской области" (далее по тексту Социальный кодекс Ленинградской области) (с изменениями и дополнениями), Постановлением Правительства Ленинградской области от 24 октября 2006 года № 295 «Об утверждении Порядка организации бесплатного питания в образовательных организациях Ленинградской области и установлении стоимости бесплатного питания обучающихся в образовательных организациях Ленинградской области (с изменениями и дополнениями), Федеральным законом от 24 июля 1998 г. № 124-ФЗ "Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации" (с изменениями и дополнениями), со ст.3 Федерального закона от 17 июля 1999 г. № 178-ФЗ, "О государственной социальной помощи" (с изменениями и дополнениями), Федеральным законом "О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей" от 21 декабря 1996г. № 159-ФЗ (с изменениями и дополнениями), Законом Ленинградской области от 18 октября 2011г. № 83-оз "О наделении органов местного самоуправления муниципальных образований Ленинградской области отдельными государственными полномочиями Ленинградской области по предоставлению бесплатного питания (с изменениями и дополнениями), Постановлением Правительства Российской Федерации от 20 июня 2020 г. № 900 О предоставлении бесплатного питания для школьников младших классов (с изменениями и дополнениями).

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить и ввести в действие локальные акты с 01.09.2020 г.:
 - 1). Положение о порядке предоставления бесплатного питания и питания за родительскую плату в ОУ (Приложение № 1);
 - 2). Положение о Бракеражной комиссии (Приложение № 2).
2. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «СОШ №8 г. Выборга»

А.Г. Знобишина

С приказом ознакомлен(а):
Капустина Т.Н. 



Разослано: в дело – 1, Капустиной Т.Н. – 1, всего – 2

СОГЛАСОВАНО ПРИНЯТО Управляющим советом МБОУ «СОШ 8 г. Выборга» протокол от 1.09.2020 г. № 1	СОГЛАСОВАНО ПРИНЯТО Педагогическим советом МБОУ «СОШ 8 г. Выборга» протокол от 28.08.2020 г. № 1	УТВЕРЖДЕНО приказом директора МБОУ «СОШ № 8 г. Выборга» от 31.08.2020 г. № 83
--	--	--



ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке предоставления бесплатного питания и питания за родительскую плату в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа № 8 г. Выборга»
(МБОУ «СОШ № 8 г. Выборга»)

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке предоставления бесплатного питания и питания за родительскую плату в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 8 г. Выборга» (МБОУ «СОШ № 8 г. Выборга»)

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о порядке предоставления бесплатного питания и питания за родительскую плату в МБОУ «СОШ № 8 г. Выборга» (далее по тексту Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями), Областным законом Ленинградской области от 17 ноября 2017г. № 72-оз "Социальный кодекс Ленинградской области" (далее по тексту Социальный кодекс Ленинградской области) (с изменениями и дополнениями), Постановлением Правительства Ленинградской области от 24 октября 2006 года № 295 «Об утверждении Порядка организации бесплатного питания в образовательных организациях Ленинградской области и установлении стоимости бесплатного питания обучающихся в образовательных организациях Ленинградской области (с изменениями и дополнениями), Федеральным законом от 24 июля 1998г. № 124-ФЗ "Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации" (с изменениями и дополнениями), со ст.3 Федерального закона от 17 июля 1999г. № 178-ФЗ, "О государственной социальной помощи" (с изменениями и дополнениями), Федеральным законом "О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей" от 21 декабря 1996г. № 159-ФЗ (с изменениями и дополнениями), Законом Ленинградской области от 18 октября 2011г. № 83-оз "О наделении органов местного самоуправления муниципальных образований Ленинградской области отдельными государственными полномочиями Ленинградской области по предоставлению бесплатного питания (с изменениями и дополнениями), Постановлением Правительства Российской Федерации от 20 июня 2020 г. № 900 О предоставлении бесплатного питания для школьников младших классов (с изменениями и дополнениями) и на основании Устава организации.

1.2. Настоящее Положение принято с учетом мнения Управляющего совета Школы.

1.3. Данное Положение об организации питания обучающихся в школе устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в общеобразовательной организации, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания детей, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.4. Настоящее Положение разработано в целях обеспечения права обучающихся на организацию полноценного горячего питания в школе, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательной деятельности.

1.5. Основными задачами при организации питания в организации, осуществляющей образовательную деятельность, являются:

- обеспечение школьников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.6. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания школьников в общеобразовательной организации;
- порядок организации питания в школе;
- порядок организации питания, предоставляемого на льготной основе.

1.7. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников организации, осуществляющей образовательную деятельность.

1.8. Положение об организации питания в школе регламентирует контроль организации питания администрацией, лица, ответственного за организацию питания, а также Бракеражной комиссии образовательной организации, устанавливает права и обязанности родителей, определяет документацию по питанию.

2. Основные цели и задачи организации питания в школе

2.1. Обеспечение школьников питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2.2. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд.

2.3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

2.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

2.5. Социальная поддержка детей из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации.

2.6. Использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации и Ленинградской области.

3. Общие принципы организации питания в школе

3.1. Организация питания школьников является отдельным обязательным направлением деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность.

3.2. Администрация школы осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания школьников на платной или льготной основе.

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

3.4. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи обучающимися не может превышать 3,5 - 4 часов.

3.5. Для школьников, обучающихся по программе начального общего образования, с 01.09.2020 года предусматривается организация горячего питания (завтрак и обед), с компенсацией за счёт средств бюджета 100 процентов его стоимости.

3.6. Право на обеспечение бесплатным молоком (0,2 литра молока или иного молочного продукта) каждый учебный день в течение учебного года предоставляется всем обучающимся 1-4 классов.

3.7. Для льготных категорий школьников 5-11 классов предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед).

3.8. Для обучающихся организации, осуществляющей образовательную деятельность, предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед) на платной основе, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции.

3.9. Питание в школе организовано на основе примерного циклического двухнедельного меню рационов горячих завтраков и обедов для обучающихся государственных общеобразовательных организаций, а также примерного ассортиментного перечня буфетной продукции, разработанного организацией, осуществляющей образовательную деятельность, (фирмой-организатором питания), согласованного в органах Роспотребнадзора.

3.10. Буфетная продукция должна быть представлена широким ассортиментом бутербродов, выпечных изделий, молока, молочной и кисломолочной продукции, соков, напитков, в том числе повышенной пищевой и биологической ценности, фруктов и т.п.

3.11. Дополнительные формы организации питания осуществляются в соответствии с настоящим Положением. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании школьников, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, действующими в настоящее время.

3.13. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых организацией, осуществляющей образовательную деятельность, (фирмой-организатором питания), выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль за организацией питания, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора и организацией, осуществляющей образовательную деятельность.

3.14. Руководство организацией питания обучающихся на платной и льготной основах в школе осуществляет Комиссия по питанию, действующая на основании настоящего Положения.

3.15. Организацию питания в организации, осуществляющей образовательную деятельность, осуществляет лицо, ответственное за организацию питания, назначаемое приказом директора школы из числа педагогических работников на текущий учебный год.

3.16. Ответственность за организацию питания в организации, осуществляющей образовательную деятельность, несет директор.

4. Организация работы по постановке на бесплатное питание

4.1. Родители (законные представители) подают заявление, документы, справки о денежных доходах всех членов семьи за шесть месяцев, предшествовавших обращению за предоставлением меры социальной поддержки: справки с места работы родителей о заработной плате, справки о пенсиях, алиментах и других доходах; ксерокопии трудовых книжек (для незанятого населения), справки о выплатах, для состоящих в центре занятости населения, пособиях и другие документы, подтверждающие доход всех членов семьи.

4.2. Классный руководитель рассматривает полученные документы при необходимости посещает семью, проводит собеседование с родителями (законными представителями) и составляют акт обследования материально-жилищных условий семьи обучающегося или акт обследования семьи обучающегося, находящегося в трудной жизненной ситуации

4.3. Родители (законные представители) из многодетных семей; детей-инвалидов; детей, состоящих на учете в противотуберкулезном диспансере, представляют заявление и справку о том, что семья является многодетной, об инвалидности ребенка, или о том, что ребенок состоит на учете в противотуберкулезном диспансере; на детей с ограниченными возможностями здоровья, то есть имеющие недостатки в физическом и (или) психическом развитии, предоставляют справку-заключение психолого-медико-педагогической комиссией (далее по тексту ПМПК); дети, оставшиеся без попечения родителей - копию акта органа опеки и попечительства об установлении над ребенком опеки или попечительства (попечительства), копию удостоверения опекуна (попечителя);

- 4.4. Документы после рассмотрения классным руководителем подаются ответственному за организацию бесплатного питания в Школе.
- 4.5. Родители (законные представители) имеют право самостоятельно подать документы ответственному за организацию бесплатного питания в Школе.
- 4.6. Ответственный за организацию бесплатного питания в Школе представляет документы на рассмотрение Комиссии.
- 4.7. Директором Школы издается приказ о постановке обучающихся на бесплатное питание.
- 4.8. Ежедневную организацию бесплатного питания осуществляют классные руководители под руководством ответственного за организацию питания Школы.

5. Права и обязанности участников образовательного процесса

5.1. Члены Комиссии по бесплатному питанию имеют право:

- 5.1.1. Организовывать дополнительное посещение семей, подавших заявление на льготное питание для выявления спорных вопросов.
- 5.1.2. Отказать в бесплатном питании детям из семей, доход которых превышает установленный прожиточный минимум.

5.2. Обязаны:

- 5.2.1. Объективно выносить решения о предоставлении или отказе в бесплатном питании.
- 5.2.2. Своевременно сообщить родителям (законным представителям) решения Комиссии.

5.3. Классные руководители имеют право:

5.3.1. Предлагать бесплатное питание детям из малообеспеченных семей, детям, попавшим в трудные жизненные ситуации.

5.3.2. Участвовать в заседаниях Комиссии.

5.3.3. Обязаны:

5.3.3.1. Осуществлять бесплатное питание обучающихся согласно приказу директора Школы.

5.3.3.2. Вести ежедневный учет обучающихся, получающих бесплатное питание.

Своевременно информировать ответственного за организацию бесплатного питания Школы об отсутствии обучающихся, получающих бесплатное питание.

5.3.3.3. Сопровождать обучающихся 1-5 классов в столовую в соответствии с графиком питания Школы.

5.3.3.4. Контролировать мытье рук обучающимися перед приёмом пищи, их поведение во время завтрака или обеда.

5.3.3.5. Организовывать разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании.

5.4. Ответственный за организацию питания имеет право:

5.4.1. Не принимать к рассмотрению неполный комплект документов на бесплатное питание.

5.4.2. Проводить 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 Школы по вопросам организации льготного питания обучающихся Школы.

5.4.3. Участвовать в обсуждении вопросов, связанных с предоставлением бесплатного питания.

5.5. Обязан:

5.5.1. Вести учет бесплатного питания.

5.5.2. Контролировать количество фактически присутствующих в Школе обучающихся, которым предоставлено бесплатное питание.

5.5.3. Формировать документы для организации бесплатного питания обучающихся.

5.5.4. Предоставлять своевременно необходимую отчётность в бухгалтерию Школы.

5.5.5. Информировать администрацию Школы и Управляющий совет Школы о нарушениях при организации бесплатного питания.

5.5.6. Отчитываться по вопросам организации бесплатного питания в Школе.

6. Организация питания обучающихся 5-11 классов за счет оплаты родителей обучающихся.

6.1. Организация питания обучающихся 5-11 может осуществляться за счет оплаты родителей обучающихся в соответствии с утвержденным графиком предоставления питания для обучающихся 5-11 классов.

6.2. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель, которое согласовывается директором школы и территориальным органом Роспотребнадзора.

6.3. При разработке примерного меню учитывается: продолжительность пребывания обучающихся в образовательной организации, возрастная категория, состояние здоровья обучающихся, возможности вариативных форм организации питания.

6.4. Фактическое меню (утверждается директором школы в ежедневном режиме, подписывается заведующим производством) должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд.

6.5. Школьная столовая осуществляет производственную деятельность в полном объеме 6 дней – с понедельника по субботу включительно в режиме работы организации, осуществляющей образовательную деятельность.

6.6. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором организации, осуществляющей образовательную деятельность.

6.7. Работа буфета организуется в течение всего учебного дня.

6.8. Организация питания школьников продуктами сухого пайка без использования горячих блюд, кроме случаев возникновения аварийных ситуаций на пищеблоке (не более 1 – 2 недель), запрещена.

6.9. Лицо, ответственное за организацию питания:

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
- формирует списки обучающихся для предоставления питания;
- предоставляет указанные списки заведующему производством для расчета размера средств, необходимых для обеспечения обучающихся питанием;
- обеспечивает учёт фактической посещаемости школьниками столовой, охват питания, контролирует ежедневный порядок учета количества фактически полученных обучающимися горячих завтраков и обедов по классам;
- уточняет количество и персонифицированный список детей из малоимущих семей, предоставленный территориальным управлением социальной защиты населения;

представляет на рассмотрение директору школы списки обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, а также обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;

- иницирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению питания.

6.10. Классные руководители общеобразовательной организации:

- ежедневно представляют лицу, ответственному за организацию питания заявку на количество обучающихся на следующий учебный день;
- ежедневно не позднее, чем за 1 час до приема пищи в день питания уточняют представленную ранее заявку;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов;
- еженедельно представляют лицу, ответственному за организацию питания, данные о фактическом количестве приемов пищи по каждому обучающемуся;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;

- 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 обучающихся;
- вносят на обсуждение на заседаниях органа государственного управления, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

6.11. Ответственный дежурный по школе (дежурный администратор) обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

7. Обеспечение контроля организации питания

7.1. Директор школы осуществляет общий контроль организации питания, в том числе:

- организацию льготного питания;
- устранение предписаний по организации питания;
- условия транспортировки и хранения продуктов;
- своевременность прохождения санитарного минимума персоналом школьной столовой.

7.2. Контроль над организацией льготного питания осуществляет Комиссия по питанию.

7.3. Контроль посещения столовой осуществляет ответственный за организацию питания в образовательной организации.

7.4. Заместитель директора по административно-хозяйственной работе осуществляет контроль санитарно-технических условий пищеблока и обеденного зала, сохранности оборудования, инвентаря и кухонной посуды.

7.5. Дежурный учитель в столовой, учителя начальных классов и воспитатели групп по присмотру и уходу осуществляют контроль соблюдения детьми правил личной гигиены.

7.6. Заведующий производством школьной столовой осуществляет контроль соблюдения персоналом столовой правил личной гигиены.

7.7. Проверку качества пищи, объема и выхода приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет Бракеражная комиссия, действующая на основании Положения о Бракеражной комиссии, утвержденного приказом директора.

8. Заключительные положения

8.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, утверждается и вводится в действие приказом директора организации, осуществляющей образовательную деятельность.

8.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

8.3. Положение об организации питания обучающихся в школе принимается на неопределенный срок и действительно со дня утверждения приказом директора Школы до отмены его действия или замены новым, размещается на официальном сайте Школы.

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
МБОУ «СОШ № 8 г. Выборга»
Протокол № 1 от 28.08.2020 г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора
МБОУ «СОШ № 8 г. Выборга»
№83 от 31.08.2020 г.



Положение
о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №8 г. Выборга»
(МБОУ «СОШ № 8 г. Выборга»)

I. Общее положение

1.1. Положение о бракеражной комиссии муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №8 г.Выборга (далее по тексту школа) разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль доброкачественности готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию.

1.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал на кухне. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, члены бракеражной комиссии (медицинский работник) повар-бригадир и повар, приготовляющие продукцию.

1.4. Полномочия бракеражной комиссии :

1.4.1. Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

1.4.2. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

1.4.3. Ежедневно следит за правильностью составления меню;

1.4.4. Контролирует организацию работы на пищеблоке;

1.4.5. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

1.4.6. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

1.4.7. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

1.4.8. Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

1.4.9. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

1.4.10. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

II. Методика органолептической оценки пищи

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 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.

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

III. Органолептическая оценка первых блюд

3.1. 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.

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 плёнок.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протёртых 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, недосолености, 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 подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

IV. Органолептическая оценка вторых блюд.

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся 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 её сравнивают с запланированной по меню, что 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. 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.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой 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. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её 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. 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.

V. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

- 5.1. *«Разрешено к реализации блюд»* - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;
«Не разрешено к реализации блюд» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.
- 5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.
- 5.3. Оценка бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.
- 5.4. 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 потребителю.

VI. Управление и структура.

- 6.1. В состав бракеражной комиссии входит:
- 6.1.1. Ответственный за организацию питания
 - 6.1.2. медицинская сестра
 - 6.1.3. Повар.

VII. Срок действия Положения

- 7.1. Настоящее Положение действительно со дня утверждения приказом директора Школы до отмены его действия или замены новым

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Средняя общеобразовательная школа №8 г. Выборга»

ПРИКАЗ

«01» сентября 2020 г.

№ 108

«Об утверждении и введении в действие локальных актов ОУ»

В соответствии с методическими рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020 г. «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить и ввести в действие локальный акт с 01.09.2020 г.:
- 1) Положение о порядке проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся в ОУ (Приложение №1).
2. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «СОШ №8 г. Выборга»



А.Г. Знобишина

Разослано: в дело – 1, Капустиной Т.Н. - 1, всего - 2

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора

МБОУ «СОШ № 8 г. Выборга»

от 01.09.2020 г. № 108



ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №8 г. Выборга»
(МБОУ «СОШ № 8 г. Выборга»)

СОГЛАСОВАНО
Управляющим советом
МБОУ «СОШ 8 г. Выборга»
протокол от 1.09.2020 г. № 1

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
МБОУ «СОШ № 8 г. Выборга»
протокол от 28.08.2020 г. № 1

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение о Порядке проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 8 г. Выборга» (далее по тексту Положение) разработано в соответствии с методическими рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020 г. «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (далее по тексту Родительский контроль).

1.2. Ответственность за организацию проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся (далее по тексту Горячее питание) в МБОУ «СОШ № 8 г. Выборга» (далее по тексту Школа) несет заместитель директора по УВР Школы.

Организацию горячего питания в Школе осуществляет организатор питания - победитель конкурса с ограниченным участием на текущий учебный год.

1.3. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания в Школе должно осуществляться при взаимодействии с Управляющим советом Школы, Общешкольным родительским комитетом (далее по тексту ОРК) и другими общественными организациями (по согласованию).

2. Порядок проведения мероприятий по Родительскому контролю за организацией горячего питания детей в Школе, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи.

2.1. Родительский контроль могут осуществлять родители (законные представители) обучающихся Школы из числа ОРК.

2.2. Представитель Родительского контроля имеет доступ в помещения для приема пищи, в соответствии с санитарными нормами.

2.3. При проведении мероприятий Родительского контроля за организацией Горячего питания детей в Школе могут быть рассмотрены следующие вопросы:

2.3.1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.

2.3.2. Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.

2.3.3. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.

2.3.4. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.

2.3.5. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.

2.3.6. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.

2.3.7. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.

2.3.8. Информирование родителей (законных представителей) и детей о здоровом питании.

2.3.9. Наличие рекомендаций родителям (законным представителям) по организации питания детей в семье.

2.4. Итоги проверок обсуждаются на общешкольных и классных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации Школы, организатора питания, органов контроля (надзора).

3. Организация Родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей (законных представителей) и обучающихся Школы в соответствии с Приложением 1 настоящего Положения и участия в работе комиссии по контролю за организацией предоставления бесплатного питания Школы в соответствии с Приложением 2 настоящего Положения.

4. Срок действия Положения

4.1. Настоящее Положение действительно со дня утверждения приказом директора Школы до отмены действия или замены новым.

Приложение 1 к Положению

Анкета обучающегося (заполняется вместе с родителями (законными представителями))

Пожалуйста, выберите варианты ответов, если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. Удовлетворяет ли вас система организации питания в школе?

да

нет

затрудняюсь ответить

2. Удовлетворяет ли вас санитарное состояние школьной столовой?

да

нет

затрудняюсь ответить

3. Питаетесь ли вы в школьной столовой?

да

нет

3.1. Если нет, то по какой причине?

не нравится

не успеваете

пिताетесь дома

4. В школе вы получаете:

горячий завтрак

горячий обед (с первым блюдом)

2-разовое горячее питание (завтрак + обед)

5. Наедаетесь ли вы в школе?

да

иногда

нет

6. Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в школе?

да

нет

7. Нравится питание в школьной столовой?

да

нет

не всегда

7.1. Если не нравится, то почему?

невкусно готовят

однообразное питание

готовят нелюбимую пищу

остывшая еда

маленькие порции

иное _____

8. Посещаете ли группу продлённого дня?

да

нет

8.1. Если да, то получаете ли полдник в школе или приносите из дома?

получает полдник в школе

приносит из дома

9. Устраивает меню школьной столовой?

да

нет

4

иногда

10. Считаете ли питание в школе здоровым и полноценным?

да

нет

11. Ваши предложения по изменению меню:

12. Ваши предложения по улучшению питания в школе

Приложение 2 к Положению

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

- | Вопрос | Да/нет |
|---|--------|
| 1 Имеется ли в Школе меню? | |
| а) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования Школы | |
| б) да, но без учета возрастных групп | |
| в) нет | |
| 2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и обучающихся? | |
| а) да | |
| б) нет | |
| 3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и обучающихся месте? | |
| а) да | |
| б) нет | |
| 4. В меню отсутствуют повторы блюд? | |
| а) да, по всем дням | |
| б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | |
| а) да, по всем дням | |
| б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования Школы? | |
| а) да | |
| б) нет | |
| 7. Есть ли в Школе приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | |
| а) да | |
| б) нет | |
| 8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? | |
| а) да | |
| б) нет | |
| 9. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? | |
| а) нет | |
| б) да | |
| 10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? | |
| а) да | |

б) нет

11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?

а) да

б) нет

12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?

а) да

б) нет

б

13. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

а) нет

б) да

14. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

а) да

б) нет

15. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

а) нет

б) да

16. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

а) нет

б) да

17. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

а) нет

б) да