

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 24
ИМЕНИ КАВАЛЕРА ОРДЕНА МУЖЕСТВА ЕВГЕНИЯ ЛАЗАРЕВА
СЕЛА АЛЕКСАНДРОВКА МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЕЙСКИЙ РАЙОН**

ПРИКАЗ

от 31.08. 2020 г.

с.Александровка

№94-ОД

Об утверждении положений по питанию

На основании распоряжения начальника управления образованием администрации МО Ейский район от 26.08.2020 года №390-р «Об организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Ейский район на 2020-2021 учебный год» и в целях обеспечения горячим питанием п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить положение об организации горячего питания обучающихся(приложения 1);
2. Утвердить положение о бракеражной комиссии (приложения 2);
3. Утвердить положение о Совете по питанию (приложения 3).
4. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Директор



О.В. Борзыкин

Принято на
заседании управляющего Совета
протокол № 1 от 31.08. 2020 г.
председатель управляющего Совета
_____ Крыловская Н.А.

Утверждено
решением педагогического совета
протокол № 1 от 31.08. 2020 г.
и введено в действие приказом по школе
№94-ОД от 31.08.2020 г.
Директор МБОУ СОШ №24
им. кавалера ордена Мужества
Е. Лазарева с. Александровка
МО Ейский район
_____ О.В. Борзыкин

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания в муниципальном бюджетном
образовательном учреждении средняя общеобразовательная школа
№24 имени кавалера ордена Мужества Евгения Лазарева села
Александровка муниципального образования Ейский район

1. Общие положения

Положение об организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе №24 имени кавалера ордена Мужества Евгения Лазарева села Александровка муниципального образования Ейский район (далее - МБОУ СОШ №24) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08», постановлением Правительства Российской Федерации от 20 июня 2020 года № 900 «О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации «Развитие образования», подпунктом «а» пункта 5 перечня поручений от 24 января 2020 года № Пр-113 пореализации Послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 15 января 2020 года в целях обеспечения полноценным, соответствующим возрастным физиологическим потребностям детей, бесплатным горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования в муниципальных образовательных организациях, постановлением администрации муниципального образования Ейский район № 415 от 5 июня 2020 года «О внесении изменений в постановление администрации муниципального образования Ейский район от 1 февраля 2017 года № 37 «Об утверждении порядка обеспечения питанием обучающихся в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Ейский

район» обучающихся и в соответствии с распоряжением начальника УО администрации МО Ейский район от 26.08.2020 года №390-р «Об организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Ейский район на 2020-2021 учебный год»

2. Основные принципы организации рационального питания обучающихся

Рациональное питание направлено на обеспечение здоровья обучающихся и предусматривает поступление пищевых веществ и энергии в количествах, соответствующих их возрастным физиологическим потребностям.

2.1. Основными принципами рационального питания являются:

соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма;

удовлетворение физиологической потребности в пищевых веществах;

оптимальный режим питания, то есть физиологически обоснованное распределение количества потребляемой пищи в течение дня.

2.2. В соответствии с этими принципами питание обучающихся должно быть сбалансировано по содержанию основных питательных веществ.

Важным элементом организации рационального питания обучающихся является правильное распределение калорийности и состав пищи.

2.3. При составлении рациона питания рекомендуется соблюдать требования по массе порций блюд в соответствии с возрастными особенностями.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий другими при условии их соответствия по пищевой ценности.

2.4. Примерное меню (не менее 10-14 дней) разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет).

2.5. При разработке примерного меню не менее 10-14 дней, учитываются продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория и физическая нагрузка обучающихся.

2.6. При разработке меню для питания обучающихся предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергшимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд

2.7. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли.

Витаминация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

2.8. При организации дополнительного обогащения рациона микронутриентами необходим строгий учет суммарного количества микронутриентов, поступающих с рационами.

Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблеток, настоек и других форм не допускается.

2.9. проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация образовательного учреждения должна информировать родителей обучающихся.

2.10. Питание обучающихся организуется ежедневно кроме выходных, праздничных и каникулярных дней.

2.11. Для обучающихся по образовательным программам начального общего образования МБОУ СОШ №24 организуется бесплатное горячее питание: 1 смена-завтрак, 2 смена-обед, а для обучающихся по новым федеральным государственным образовательным стандартам и групп продленного дня - двухразовое горячее питание (завтрак и обед).

3. Основные требования по организации питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся в МБОУ СОШ №24 возлагается на:

3.1.1. МБОУ СОШ №24;

3.1.2. Организации общественного питания (индивидуальных предпринимателей), с которыми заключаются муниципальные контракты (договоры).

3.2. В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» МБОУ СОШ №24 в целях организации полноценного и рационального питания:

3.2.1 Создает условия для предоставления полноценного и рационального питания обучающихся, организациям общественного питания (индивидуальным предпринимателям), с которыми заключаются контракты в соответствии с установленными требованиями СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательном учреждении.

разрабатывает и утверждает порядок питания обучающихся (режим работы столовой, буфетов, режим приема пищи, график выдачи и режим приема молока и молочной продукции и т.д.);

предусматривает в режиме учебного дня для приёма пищи перемены по 20 минут. Отпуск обучающимся питания (завтраки и обеды) в столовой осуществляется по классам;

обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в обеденном юле; обеспечить надлежащее санитарное состояние обеденного зала; представлять ответственными за организацию питания ежедневно до 15 часов 00 минут

заявки на количество питающихся организации, оказывающей услугу по питанию и уточнять ее в день питания не позднее первой перемены;

директор школы утверждает состав бракеражной комиссии, действующей на основании Положения о бракеражной комиссии, в состав которой входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения. Бракеражная комиссия осуществляет оценку качества приготовленных блюд, соблюдение рецептур и технологических режимов до приема пищи;

проводить разъяснительную работу среди обучающихся и родителей по пропаганде гигиенических основ питания с привлечением медицинских работников школы;

осуществляет мониторинг и сбор информации по организации, качеству и охвату горячим питанием обучающихся.

3.2.2. Предоставляет организациям общественного питания (индивидуальным предпринимателям) в пользование на безвозмездной основе помещение столовой, а также производственные (при наличии складские) помещения, исправное торгово-техническое, поверенное весоизмерительное и холодильное оборудование на основании заключенного в рамках контракта на оказание услуги по организации и обеспечению питания и договора безвозмездного пользования.

3.2.3. Осуществляет за свой счет.

текущий, капитальный ремонт и реконструкцию пищеблока (в пределах сметных ассигнований, предусматриваемых для этих целей), приобретение мебели, торгово-технологического, холодильного и другого оборудования;

обеспечивает охрану объекта общественного питания, размещенного на территории учебного учреждения, оснащает их пожарной сигнализацией;

совместно с организациями общественного питания организует во все учебные дни рациональное питание обучающихся в соответствии с данными рекомендациями и другими нормативными документами.

3.2.4. Проводит организационную работу по вопросам питания обучающихся.

3.2.5. Осуществляет учет и расчеты за питание с организациями общественного питания (индивидуальными предпринимателями).

3.2.6. Обеспечивает контроль за целевым расходованием бюджетных средств, предусмотренных на данные цели.

3.2.7. Проводит мероприятия по максимальному охвату школьников горячим питанием.

3.2.8. Назначает в МБОУ СОШ №24 ответственных работников, осуществляющих контроль за организацией и обеспечением питания, а также выдачу молока и молочной продукции.

3.2.9. Проводит работу (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

3.2.10. Осуществляет контроль за качествами безопасностью питания обучающихся.

3.3. МБОУ СОШ №24 МО Ейский район, в целях дополнительного оздоровления обучающихся, обеспечивает обучающихся 1-4 классов молоком и молочными продуктами 1 раз в неделю за счет бюджетных средств.

3.3.1. МБОУ СОШ №24 организывает выдачу молока и молочных продуктов, расфасованных в индивидуальную упаковку.

3.3.2. Остаток молока и молочных продуктов, образовавшихся по причине отсутствия детей, с учетом срока хранения используется в последующую неделю с соответствующей корректировкой заявки.

3.3.3. Получение молока и молочных продуктов детям, обучающимся в форме семейного образования, не предусмотрено.

3.3.4. По заявлению родителей (законных представителей) с учетом медицинских показаний возможно исключение предоставления дополнительного питания молоком и молочными продуктами.

3.4. Медицинским работником МБОУ СОШ №24 ежедневно перед началом работы проводится осмотр сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

3.5. Организации общественного питания (индивидуальные предприниматели) для оказания услуги по организации и обеспечению питания обучающихся обязаны:

3.5.1. Соблюдать меню по качественным и количественным характеристикам, разработанное в соответствии с СанПиН 2.4.5. 2409-08, согласованное с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Ейском, Щербиновском, Староминском районах.

3.5.2. Своевременно снабжать школьную столовую необходимыми продуктами питания, полуфабрикатами и готовой продукцией, соответствующими по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.5.3. Обеспечить безопасную эксплуатацию предоставляемых для организации питания помещений, технологического оборудования с соблюдением установленных правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекции, правильную эксплуатацию оборудования и содержание его в постоянной исправности. В случае возникновения неисправностей технологического оборудования, используемого для оказания услуги, ремонт оборудования осуществляется за свой счет.

3.5.4. Возмещать коммунальные расходы (электроэнергия, водоснабжение) в соответствии с условиями договора на возмещение коммунальных услуг в рамках заключенного контракта на оказание услуги по организации и обеспечению питания.

3.5.5. Наряду с основным питанием может осуществляться дополнительное питание обучающихся через буфет МБОУ СОШ №24 в

условиях свободного выбора и в соответствии с требованиями государственных стандартов и иных нормативных документов.

4. Порядок предоставления льготного питания и оплаты части питания обучающимся в МБОУ СОШ №24

4.1. В целях адресной, целенаправленной помощи семьям, имеющим обучающихся, установить льготные категории:

- обучающиеся из малоимущих семей;
- обучающиеся из семей, признанных районной комиссией по делам несовершеннолетних как находящихся в социально опасном положении;
- обучающиеся из многодетных семей;
- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья.

4.2. Для получения льготы по оплате за горячее питание родители (законные представители) обучающихся предоставляют директору общеобразовательной организации следующие документы:

№ п/п	Льготная категория	Необходимые документы для получения льгот по питанию
1	Обучающиеся 1-11 классов из малоимущих семей	1.Заявление родителей (законных представителей) на предоставление льготы по оплате за питание. 2.Справку из органов социальной защиты населения в том, что семья (родитель либо законный представитель) является получателем (имеет право на получение) государственной социальной помощи. Справка предоставляется не реже двух раз в год. Срок действия справки со дня ее выдачи 6 месяцев. 3.Свидетельство о рождении ребенка (копия). 4. Паспорт или иной документ, удостоверяющий личность одного ИЗ родителей (законных представителей), (копия) 5. Страховой номер индивидуального лицевого счета обучающегося (СНИЛС), (копия)
2.	Обучающиеся 1-11 классов из семей, признанных районной комиссией по делам несовершеннолетних как находящихся в социально опасном положении	1.Заявление родителей (законных представителей) на предоставление льготы по оплате за питание. 2.Копию постановления комиссии по делам несовершеннолетних и защите прав при администрации муниципального образования Ейский район (КДН и ЗП). Копия постановления предоставляется не реже одного раза в квартал. 3.Свидетельство о рождении ребенка (копии).

		<p>4.Паспорт и или иной документ, удостоверяющим личность одного из родителей (законных представителей), (копия)</p> <p>5. Страховой номер индивидуального лицевого счета обучающегося (СНИЛС), (копия)</p>
3.	Обучающиеся 1-11 классов из многодетных семей	<p>1.Заявление родителей (законных представителей) на предоставление оплаты части питания за счет средств краевого бюджета.</p> <p>2.Справку, подтверждающую постановку многодетной семьи на учет в органах социальной защиты населения по месту жительства в соответствии с Законом Краснодарского края от 22 февраля 2005 года №836-ФЗ «О социальной поддержке многодетных семей в Краснодарском крае» предоставляется не реже двух раз в год.</p> <p>3.Свидетельство о рождении ребенка (копия).</p> <p>4.Паспорт или иной документ, удостоверяющий личность одного из родителей (законных представителей), (копия)</p> <p>5. Страховой номер индивидуального лицевого счета обучающегося (СНИЛС), (копия)</p>
4.	Обучающиеся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья.	<p>1.Заявление родителей (законных представителей) на предоставление льготы по оплате за питание.</p> <p>2.Заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК), в котором указаны рекомендации по определению формы получения образования, образовательной программы, которую ребенок может освоить, форм и методов психолого-медико-педагогической помощи, созданию условий для получения образования. Заключение ПМПК выдается на соответствующий уровень образования (начальный или основной) и действует на весь срок обучения соответствующего уровня образования.</p> <p>3.Свидетельство о рождении ребенка (копия).</p> <p>4.Паспорт или иной документ, удостоверяющий личность одного из родителей (законных представителей), (копия)</p> <p>5. Страховой номер индивидуального лицевого счета обучающегося (СНИЛС), (копия)</p>

5.	Обучающиеся 1-11 классов с ограниченными возможностями здоровья, осваивающие образовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования на дому.	Дополнительно представляют: 1. Заявление родителей (законных представителей) о предоставлении бесплатного двухразового питания обучающемуся на дому; 2. Заявление одного из родителей (законных представителей) о назначении выплаты денежной компенсации с указанием реквизитов кредитной организации для перечисления денежных средств, с приложением подтверждающих реквизитов документов; 3. Страховой номер индивидуального лицевого счета заявителя денежной компенсации (копия СНИЛС), одного из родителей (законных представителей)
----	---	--

4.3. Установить предельные нормы бюджетных расходов, осуществляемых за счет средств:

№ п/п	Наименование получателей	Предельные нормы бюджетных расходов в день на одного обучающегося, рублей	
		из районного бюджета	из краевого бюджета
1.	Обучающимся 1-11 классов за исключением обучающихся: - из малоимущих семей, - из семей признанных районной комиссией по делам несовершеннолетних как находящихся в социально опасном положении; - из многодетных семей - с ограниченными возможностями здоровья	5,00	0,00
2.	Обучающимся из малоимущих семей; Обучающиеся из семей, признанных районной комиссией по делам несовершеннолетних как находящихся в социально опасном положении	40,00	0,00
3.	Обучающиеся 1-11 классов из многодетных семей	5,00	10,00
4.	Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья:		
4.1	Обучающиеся 1-4 классов	97,40	

4.2	Обучающиеся 5-11 классов	112,90	
-----	--------------------------	--------	--

4.7. МБОУ СОШ №24 формирует личное дело каждого учащегося, обеспечиваемого льготным питанием, которое содержит документы, указанные в пунктах 1.2. настоящего Порядка, рассматривает документы, принимает решение о назначении обеспечения льготным питанием, оплаты части питания либо об отказе, в обеспечении льготным питанием и уведомляет о принятом решении одного из родителей (законных представителей) учащегося в течение 3 рабочих дней после приема документов.

Основанием для отказа в назначении обеспечения льготным питанием, оплаты части питания является: предоставление одним из родителей (законным представителем) учащегося в общеобразовательное учреждение недостоверных или неполных сведений и пакета документов, указанных в пункте 3.2. настоящего Порядка. Проверка пакета документов проводится в день их подачи.

4.5. Директор МБОУ СОШ №24 в течение 3 дней с момента поступления заявления издает приказ о назначении обучающему льготного питания, оплаты части питания за счет средств краевого бюджета либо направляет заявителю ответ об отказе в предоставлении льготы по оплате питания, оплаты части питания.

Приказ должен содержать следующие сведения: фамилию, имя, отчество учащегося, класс обучения.

4.6. Обеспечение льготным питанием учащегося осуществляется с даты подачи заявления родителями (законными представителями).

4.7. Обеспечение льготным питанием прекращается в случае отчисления учащегося из общеобразовательного учреждения, а также в случае утраты родителями (законными представителями) в день отчисления либо в день, когда учебному общеобразовательному учреждению стало известно о прекращении оснований для предоставления льгот по питанию, оплаты части питания. Родители (законные представители) обязаны незамедлительно сообщить об этом руководителю МБОУ СОШ №24.

5. Финансовое обеспечение.

5.1. Обеспечение учащихся горячим питанием осуществляется за счет следующих источников финансирования:

- краевой бюджет;
- муниципальный бюджет;
- средства родителей (законных представителей).

5.2. Объем расходов на частичную компенсацию удорожания стоимости питания обучающихся за счет средств краевого и местного бюджетов утверждается ежегодно решением о принятии соответствующего бюджета на очередной финансовый год.

5.3.Предельные нормы расходов на одного обучающегося в день в МБОУ СОШ №24:

горячий завтрак - не более 40 рублей, обед - не более 35 рублей

6. Контроль за обеспечением питания обучающихся

6.1.Контроль в сфере обеспечения питанием обучающихся в МБОУ СОШ№24 в пределах своей компетенции осуществляет:

классные руководители;

директор МБОУ СОШ №24;

управление образованием администрации муниципального образования Ейский район;

органы государственного и муниципального контроля.

Принято на
заседании профсоюзного комитета
протокол №1 от 31.08. 2020 г.
Председатель ПК
_____ Н.В. Железняк

Утверждено
решением педагогического совета
протокол № 1от 31.08. 2020 г.
и введено в действие приказом по школе
№94-ОД от 31.08. 2020 г.
Директор МБОУ СОШ №24
им. кавалера ордена Мужества
Е. Лазарева с. Александровка
МО Ейский район
_____ О.В. Борзыкин

Положение
о бракеражной комиссии муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной
школы №24 имени кавалера ордена Мужества Евгения Лазарева села
Александровка муниципального образования Ейский район

Бракеражная комиссия муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 24 имени кавалера ордена Мужества Евгения Лазарева с. Александровка МО Ейский район (далее МБОУ СОШ №24) создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

Бракеражная комиссия образовательного учреждения в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями управления образованием МО Ейский район, уставом и локальными актами МБОУ СОШ № 24.

1. Общие положения.

1.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора МБОУ СОШ №24 в начале учебного года.

1.2. Состав комиссии - не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.

1.3. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.4. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищи.

1.5. Выдача готовой продукции производится только после снятия пробы и записи в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» (форма 2 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08) 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.

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

2. Основные задачи деятельности бракеражной комиссии.

2.1. Предотвращение пищевых отравлений.

2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.4. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке учреждения.

2.5. Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.

2.6. Обеспечение пищеблока школы качественными продуктами питания, имеющими сертификат качества.

3. Основные направления деятельности комиссии:

Осуществление контроля:

3.1. За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;

3.2. За соответствием рационов питания утвержденному меню;

3.3. За качеством готовой продукции;

3.4. За санитарным состоянием пищеблока;

3.5. За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;

3.6. За организацией приема пищи обучающимися;

3.7. За соблюдением графика работы столовой и буфета.

4. Методика проведения органолептической оценки качества продукции.

Органолептическая оценка качества продукции общественного питания проводится в соответствии с **ГОСТ Р 53104-2008** «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»

4.1. Метод органолептической оценки предназначен для объективного контроля качества продукции и заключается в прямой рейтинговой оценке качества образцов продукции.

4.1.1. Внешний вид: органолептическая характеристика, отражающая общее зрительное впечатление или совокупность видимых параметров продукции общественного питания и включающая в себя такие показатели как цвет, форма, прозрачность, блеск, вид на разрезе и др. Осмотр лучше проводить при дневном свете.

4.1.2. Консистенция: совокупность реологических (связанных со степенью густоты и вязкости) характеристик продукции общественного питания, воспринимаемых механическими и тактильными рецепторами.

обоняния при вдыхании летучих ароматических компонентов продукции общественного питания.

4.1.4. Вкус: органолептическая характеристика, отражающая ощущения, возникающие в результате взаимодействия различных веществ на вкусовые рецепторы.

4.2. При органолептической оценке большого ассортимента образцов продукции необходимо учитывать, что в первую очередь пробуют блюда (изделия), обладающие слабовыраженными органолептическими характеристиками (например, крупяные супы), далее оценивают продукцию с более интенсивными свойствами, а сладкое блюда оценивают последними. Оценка каждого образца осуществляется с сохранением порядка представления без возврата к ранее опробованным образцам.

4.3. При органолептической оценке температура продукции общественного питания должна соответствовать температуре блюда (изделия) при их реализации.

4.4. Органолептическая оценка супов.

Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супов проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (например, наличие лука, петрушки и т.д.). Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой.

Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов) и запах.

4.5. Органолептическая оценка соусов.

При органолептической оценке соусов определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.), правильность формы нарезки, консистенцию наполнителей, а также запах и вкус.

4.6. Органолептическая оценка вторых, холодных и сладких блюд (изделий).

Блюда и изделия с плотной консистенцией после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

4.7. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей.

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом. 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 масла.

4.8. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий.

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий их тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличием комков. У макаронных изделий обращают внимание на их консистенцию, разваренность и слипаемость. Макароны, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.

4.9. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы.

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры, правильность подготовки полуфабрикатов (нарезки, панировки), консистенцию, запах и вкус изделий.

4.10. Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из мяса птицы.

У мясных полуфабрикатов, изделий и блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия, правильность формы нарезки. Затем проверяют степень готовности согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда.

Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем пробуют блюдо в целом.

4.11. Органолептическая оценка холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок.

При оценке холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок особое внимание обращают на внешний вид блюда, правильность формы нарезки основных продуктов, их консистенцию.

4.12. Органолептическая оценка мучных кулинарных полуфабрикатов и изделий.

При оценке мучных кулинарных полуфабрикатов и изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, пирожков и т.д., форму изделия), обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав), а затем оценивают запах и вкус.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. **Оценка 5 баллов** соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

5.2. **Оценка 4 балла** соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.

5.3. Оценка 3 балла - соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запах у блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

5.4. Оценка 2 балла- соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

6. Расчет оценки качества продукции

Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

Принято на
заседании профсоюзного комитета
протокол №1 от 31.08. 2020 г.
Председатель ПК
_____ Н.В. Железняк

Утверждено
решением педагогического совета
протокол № 1от 31.08. 2020 г.
и введено в действие приказом по школе
№94-ОД от 31.08. 2020 г.
Директор МБОУ СОШ №24
им. кавалера ордена Мужества
Е. Лазарева с. Александровка
МО Ейский район
_____ О.В. Борзыкин

**ПОЛОЖЕНИЕ
О СОВЕТЕ ПО ПИТАНИЮ МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №24 ИМЕНИ КАВАЛЕРА
ОРДЕНА МУЖЕСТВА ЕВГЕНИЯ ЛАЗАРЕВА С. АЛЕКСАНДРОВКА
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЕЙСКИЙ РАЙОН**

1. Общие положения

1.1. К компетенции совета относится контроль в образовательном учреждении за организацией качеством питания обучающихся, подразделений организаций общественного питания, контроль за их работой в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся и работников в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средняя общеобразовательная школа №24 имени кавалера ордена Мужества Евгения Лазарева села Александровка муниципального образования Ейский район (далее-МБОУ СОШ №24) в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании» .

1.2. Под организацией питания учащихся понимается обеспечение учащихся горячим питанием, дополнительным питанием (обеда) и питанием льготных категорий учащихся в соответствии с режимом работы МБОУ СОШ №24 по графику, утвержденному руководителем учреждения (согласно расписанию учебных занятий).

1.4. Под основным (горячим) питанием учащихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных в школе в соответствии с примерным двухнедельным меню, согласованным с

Управлением Роспотребнадзора по Ейскому району.

1.5. Под дополнительным питанием учащихся понимается реализация готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции, согласованным с Управлением Роспотребнадзора по Ейскому району.

1.6. Под питанием льготных категорий учащихся понимается предоставление питания учащимся из многодетных малоимущих и малоимущих семей, отдельным категориям учащихся, учащимся школы, получающих питание за счет средств краевого и местного бюджета.

1.7. Совет является одной из форм взаимодействия администрации ОУ, педагогов, родителей для осуществления контроля за организацией качеством питания обучающихся.

2. Общие подходы к организации и контролю за питанием учащихся

2.1. Общеобразовательное учреждение вправе самостоятельно определять модель организации питания учащихся в соответствии с п. 1 ст. 37 Закона Российской Федерации «Об образовании».

2.2. Работа пищеблока МБОУ СОШ №24 в соответствии с материально-техническими условиями (объемно-планировочными решениями и возможностями учреждения), рекомендованная Управлением Роспотребнадзора по Ейскому району для данного учреждения, может быть организована в форме:

- производства и реализации кулинарной продукции,
- производства кулинарной продукции из полуфабрикатов и ее реализации,
- реализации кулинарной продукции, произведенной на базовом предприятии общественного питания.

2.3. Общее руководство советом возлагается на руководителя образовательного учреждения.

3. Основные направления деятельности Совета

- Совет осуществляет контроль за выполнением условий договора, заключенного с

предприятием питания об организации питания обучающихся ОУ.

- Оказывает содействие администрации ОУ в организации питания.

- Осуществляет контроль:

- за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;

- за качеством готовой продукции;

- за санитарным состоянием пищеблока;

- за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;

-за организацией приема пищи обучающихся;

-за соблюдением графика работы столовой.

- Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдение сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнение других требований предъявляемых надзорными органами и службами.

- Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководителю ОУ и администрации. Вносит администрации ОУ предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

- Оказывает содействие администрации ОУ в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей по вопросам питания

- Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления ОУ к организации и контролю за питанием обучающихся.

4. Состав совета, периодичность заседаний

4.1. Состав:

- руководитель ОУ (председатель совета);

- ответственное лицо за организацию питания в ОУ

- заместитель директора по учебно – воспитательной работе

- заведующий школьной столовой;

- члены классного родительского комитета;

- члены управляющего Совета школы;

- представители родительской общественности;

4.2. Состав совета утверждается приказом руководителя ОУ на каждый учебный год.

4.3. Работа Совета осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией образовательного учреждения.

4.4. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

4.5. Заседания совета оформляются протоколом и доводятся до сведения администрации учреждения

4.6. Плановые заседания совета проводятся не реже одного раза в четверть.

4.7. Внеплановые заседания совета проводятся по мере необходимости.