

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Озерская основная общеобразовательная школа»

ПРИКАЗ

31 августа 2023 года

№ 90-од

д. Озерки

Об утверждении локальных актов

В соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» от 23.07.2008г. №45, Уставом МКОУ «Озерская ООШ»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить **Положение об организации питания обучающихся** в Муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Озерская основная общеобразовательная школа» (приложение 1).
2. Утвердить **Положение о бракеражной комиссии** в Муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Озерская основная общеобразовательная школа» (приложение 2).
3. Утвердить **Положение о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся** в Муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Озерская основная общеобразовательная школа» (приложение 3).

Директор МКОУ «Озерская ООШ»



В.К. Саулич

ПРИНЯТО

на педагогическом совете
Протокол № 1от 31.08.2023 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора МКОУ «Озерская ООШ»
№ 90-од от 31.08.2023 г.



Положение об организации питания обучающихся в МКОУ «Озерская ООШ»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания, обучающихся в Муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Озерская основная общеобразовательная школа», права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся.

1.2. Организация питания обучающихся в Муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Озерская основная общеобразовательная школа» осуществляется в соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 года №273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", статьей 22 Закона Свердловской области от 15.07.2013 года № 78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», утвержденными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 года № 45, Уставом Муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Озерская основная общеобразовательная школа» и направлено на совершенствование системы организации и улучшения качества питания обучающихся.

1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся в Учреждении являются:

- обеспечение обучающихся 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.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Учреждения по вопросам питания, рассматривается и принимается на педагогическом совете и утверждается приказом руководителя Учреждения.

2. Общие принципы организации питания

2.1. При организации питания Учреждение руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», утвержденными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 года № 45 (далее – СанПин).

В 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 (технологическим, холодильным, весоизмерительным), кухонным инвентарем и посудой;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для приема пищи, график питания обучающихся).

2.2. Администрация МКОУ «Озерская ООШ» обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы по формированию культуры здорового питания с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.3. Для обучающихся МКОУ «Озерская ООШ» предусматривается организация горячего питания (обед).

2.4. Питание обучающихся организуется за счет средств бюджета Таборинского муниципального района и средств областного бюджета в виде субсидии.

За счет средств областного бюджета организуются:

Одноразовое горячее питание (обед) – для всех обучающихся 1-4 классов, а также для учащихся 5-9 классов из льготных категорий детей.

Двухразовое горячее питание (завтрак и обед) – для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе для детей – инвалидов с 1-9 класс.

За счет средств родительской платы за питание обучающихся организуются обеды для учащихся 5-9 классов.

2.5. Родительская плата за питание обучающихся вносится родителями (законными представителями) обучающегося самостоятельно по договору, заключенному с МКОУ «Озерская ООШ», через кредитные организации (банки) и зачисляется в бюджет Таборинского муниципального района.

Родительская плата взимается в полном размере во всех случаях, за исключением следующих случаев отсутствия ребенка в МКОУ «Озерская ООШ»:

- пропуск по болезни ребенка (согласно представленной медицинской справке);
- пропуск по причине карантина;
- по другим уважительным причинам (на основании предоставленных документов).

В случае непосещения обучающимися без уважительной причины и не уведомлении МКОУ «Озерская ООШ» в письменной или устной форме за один день о предстоящем непосещении, родительская плата за первый пропущенный день взимается в полном объеме.

Руководитель МКОУ «Озерская ООШ» обязан своевременно (в течение 3-х рабочих дней) информировать родителя (законного представителя) обучающегося об изменении банковских реквизитов для проведения родительской платы за питание.

2.6. Стоимость питания за счет средств родительской платы определяется на школьном педагогическом совете и утверждается приказом руководителя Учреждения. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на бесплатной основе, устанавливается в соответствии с Постановлением главы Таборинского муниципального района.

2.7. Питание осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, разработанным с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии, согласовывается с Территориальным отделом территориального управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области в Тавдинском, Таборинском и Туринском районах.

Продукция не предусмотренная СанПиН в меню не допускается.

На основе примерного десятидневного меню составляется дневное меню.

Примерное десятидневное меню утверждается руководителем МКОУ «Озерская ООШ».

2.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками МКОУ «Озерская ООШ», прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.9. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного 10-дневного меню;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда.

2.10. Администрация МКОУ «Озерская ООШ» совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся.

2.11. Администрация МКОУ «Озерская ООШ» 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.

2.12. Режим питания в школе определяется Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН.

2.13. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН.

2.14. Организацию питания в МКОУ «Озерская ООШ» осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом руководителя Учреждения на текущий учебный год.

2.15. Ответственность за организацию питания в Учреждении несет руководитель МКОУ «Озерская ООШ».

2.16. Организатором питания является МКОУ «Озерская ООШ».

3. Порядок организации питания обучающихся в МКОУ «Озерская ООШ»

3.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем МКОУ «Озерская ООШ» меню, в котором указываются названия блюд, их объем (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.2. Столовая МКОУ «Озерская ООШ» осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней - с понедельника по пятницу включительно в режиме работы МКОУ «Озерская ООШ».

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным руководителем МКОУ «Озерская ООШ».

Питание обучающихся в столовой осуществляется на переменах продолжительностью 15 минут на завтрак и 30 минут на обед, в соответствии с режимом учебных занятий.

За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы.

В МКОУ «Озерская ООШ» режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом руководителя МКОУ «Озерская ООШ» ежегодно.

3.4. Ответственный дежурный по МКОУ «Озерская ООШ» обеспечивает сопровождение обучающихся с классным руководителем или педагогами в помещение столовой.

Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

3.5. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

3.6. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия.

Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом руководителя Учреждения.

Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал.

3.7. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия, в состав которой входят на основании приказа руководителя Учреждения.

3.8. Ответственные лица за организацию питания в МКОУ «Озерская ООШ», назначенные приказом руководителя:

- организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании;
- несут ответственность за организацию питания обучающихся класса, ежедневно своевременно предоставляют ответственному за организацию питания (или в столовую) информацию о количестве питающихся детей;
- ведут в ежедневном учете «Табель учета посещаемости учащихся ОУ», который в конце месяца сдают в бухгалтерию Учреждения;

- вносят корректировку в заказ питания через ответственного по организации питания (или в столовую);
- готовят пакет документов для предоставления бесплатного питания;
- сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи, контролируют мытье рук учащимися перед приемом пищи и их поведение во время завтрака или обеда;
- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания;
- за 7 дней до истечения срока льготы извещает родителей (законных представителей) о снятии обучающегося с бесплатного обеспечения горячим питанием;
- своевременно предоставляет необходимую отчетность;
- проверяет меню;
- регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи;
- своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, личной гигиены сотрудников пищеблока;
- посещает все совещания по вопросам организации питания;
- лицо контролирует количество фактически присутствующих в МКОУ «Озерская ООШ» обучающихся, питающихся бесплатно, сверяя с классным журналом;
- 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. Порядок предоставления бесплатного питания обучающихся в МКОУ «Озерская ООШ»

4.1. Порядок предоставления бесплатного питания разработан в соответствии с Областным законом «Об образовании в Свердловской области», Постановлением Правительства Свердловской области от 05.03.2014 № 146-ПП «Об обеспечении питанием обучающихся по очной форме обучения в государственных общеобразовательных организациях Свердловской области, муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Свердловской области, обособленных структурных подразделениях государственных общеобразовательных организаций Свердловской области и частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам, расположенных на территории Свердловской области» (далее – постановление Правительства Свердловской области от 05.03.2014 № 146-ПП).

4.2. Бесплатное питание предоставляется детям из числа:

- 1) обучающихся начальных классов МКОУ «Озерская ООШ»;
- 2) обучающихся МКОУ «Озерская ООШ» из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, детей из семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области, детей из многодетных семей, детей граждан Украины и детей лиц без

гражданства, постоянно проживающих на территории Украины, прибывших на территорию Свердловской области в поисках убежища, признанных беженцами либо получивших временное убежище на территории Российской Федерации;

3) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детей-инвалидов.

4.3. Бесплатное питание предоставляется с момента предоставления следующих документов, которые хранятся в МКОУ «Озерская ООШ» в личных делах обучающихся:

1) решение территориальных органов социальной защиты населения об установлении опеки и попечительства (копия и оригинал) - для детей – сирот, детей, оставшихся без попечения родителей;

2) справки федерального государственного учреждения медико-социальной экспертизы, подтверждающей факт установления инвалидности (копия и оригинал) – для детей-инвалидов;

3) справки территориальных органов социальной защиты населения о получении социального пособия семей с доходами ниже прожиточного минимума, установленного в Свердловской области (оригинал) – для детей из малообеспеченных семей, имеющих среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в Свердловской области;

4) заключения психолого-медико-педагогической комиссии (копия и оригинал) – для детей с ограниченными возможностями здоровья;

5) удостоверения многодетной семьи Свердловской области (копия и оригинал) – для детей из многодетных семей;

6) подтверждающих статус граждан Украины, постоянно проживающих на территории Украины, прибывших на территорию Свердловской области в поисках убежища, признанных беженцами либо получивших временное убежище на территории Российской Федерации.

Родители (законные представители) заполняют заявление (произвольной формы или разработанной Учреждением) о предоставлении бесплатного питания.

Документы, подтверждающие статус обучающихся предоставляются два раза в год на 1 января и 1 сентября.

Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления бесплатного питания несет ответственное лицо.

4.4. Списки обучающихся, зачисленных на бесплатное питание, утверждаются приказом руководителя.

4.5. Ответственное лицо ведет ежедневный учет питающихся на бесплатной основе.

4.6. Стоимость питания, предоставляемого обучающимся на бесплатной основе, устанавливается в соответствии с Постановлением главы Таборинского муниципального района. При издании приказа по Учреждению о предоставлении обучающимся бесплатного питания директор школы руководствуется Постановлениями главы Таборинского муниципального района.

4.7. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на бесплатной основе, и контроля над целевым расходованием бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведется «Табель учета посещаемости учащихся ОУ», который в конце месяца сдается в бухгалтерию МКОУ «Озерская ООШ».

4.8. В МКОУ «Озерская ООШ» должны быть следующие документы по вопросам организации питания (учетные, подтверждающие расходы по питанию):

- 1) Журнал регистрации предоставленных документов, подтверждающих статус обучающихся;
- 2) Заявление о предоставлении бесплатного питания;
- 3) Документы, подтверждающие статус обучающихся;
- 4) Приказ директора на зачисление обучающихся на бесплатное питание;
- 5) Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля;
- 6) Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания;
- 7) Табель учета посещаемости учащихся ОУ;
- 8) График питания обучающихся.

5. Порядок предоставления платного питания обучающихся в МКОУ «Озерская ООШ»

5.1. Платное питание предоставляется с момента предоставления следующих документов, которые хранятся в МКОУ «Озерская ООШ» в личных делах обучающихся:

- заявление, заполненное родителями (законные представители) (произвольной формы или разработанной МКОУ «Озерская ООШ») о предоставлении платного питания.

5.2. Списки обучающихся, зачисленных на платное питание, утверждаются приказом руководителя

5.3. Документы, подтверждающие статус обучающихся предоставляются два раза в год на 1 января и 1 сентября.

5.3. Ответственность за своевременную подготовку документов для предоставления платного питания несет ответственное лицо.

5.4. Ответственное лицо ведет ежедневный учет питающихся.

5.5. Для осуществления учета обучающихся, получающих питание на платной основе, ведется «Табель учета посещаемости учащихся ОУ», который в конце месяца сдается в бухгалтерию Учреждения.

6. Контроль организации питания в МКОУ «Озерская ООШ»

6.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в Учреждении, осуществляется органами Роспотребнадзора, органом осуществляющим управление образованием на территории Таборинского муниципального района и МКОУ «Озерская ООШ».

6.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в МКОУ «Озерская ООШ» осуществляется органом осуществляющим управление образованием на территории Таборинского муниципального района и МКОУ «Озерская ООШ».

6.3. Текущий контроль организации питания обучающихся в МКОУ «Озерская ООШ» осуществляют специально созданная комиссия по контролю организации питания.

6.4. Состав комиссии по контролю организации питания в МКОУ «Озерская ООШ», утверждается руководителем МКОУ «Озерская ООШ» в начале каждого учебного года.

7. Заключительные положения

7.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся МКОУ «Озерская ООШ»:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности;
- оформляет и постоянно обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- организует систематическую работу с родителями (законными представителями), проводит беседы и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей (законных представителей) к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- проводит мониторинг организации питания и своевременно, согласно установленным срокам и формам, направляет в орган осуществляющий управление образованием на территории Таборинского муниципального района, сведения, носящие статистические показатели по вопросу организации питания, обеспечивает объективность и своевременность представления сведений по организации питания.

ПРИНЯТО
на педагогическом совете
Протокол № 1от 31.08.2020 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора МКОУ «Озерская ООШ»
№ 90-од от 31.08.2020 г.

Положение о бракеражной комиссии МКОУ «Озерская ООШ»

I. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года, Постановлением от 23 июля 2008 г. N 45 СанПиН2.4.5.2409-08 «Об организации питания обучающихся». Уставом образовательного учреждения, Положение 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 за доброкачественностью 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 у повара.

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 (фельдшер), повар, приготовляющие продукцию.

1.4. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия школы:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;

- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- 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 непротёртых

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. Макаронные 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

«Разрешено» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

«Неразрешено» - 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. 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.

4.1. В состав бракеражной комиссии входят:

- ответственное лицо назначенное приказом директора за организацию питания обучающихся;
- медсестра;
- повар;
- учитель.

ПРИНЯТО
на педагогическом совете
Протокол № 1 от 31.08.2020 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора МКОУ «Озерская ООШ»
№ 90-од от 31.08.2020 г.

**Положение
о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
МКОУ «Озерская ООШ»**

1. Общие положения.

1.1. Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;

1.2. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

1.3. Комиссия по контролю за организацией питания учащихся учреждения является постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.4. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации, члены Родительского комитета школы, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания учащихся.

1.5. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.

2.1. Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются:

- контроль за работой школьной столовой;
- проверка качества и количества приготовленной для обучающихся пищи согласно меню;
- содействие созданию оптимальных условий и форм организации школьного питания.

3.Функции комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.

3.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

- общественной экспертизы питания обучающихся.
- контроль за качеством и количеством, приготовленной согласно меню пище.
- изучает мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- участвует в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

4. Права и ответственность комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
- 4.2. получать от повара, медицинского работника школы информацию по организации питания, качества приготовляемых блюд и соблюдения санитарно – гигиенических норм;
- 4.3. заслушивать на своих заседаниях заведующую производством, медицинского работника школы, по выполнению ими обязанностей по обеспечению качественного питания обучающихся;
- 4.4. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
- 4.5. изменить график проверки, если причина объективна;
- 4.6. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.
- 4.7. состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

5. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.

- 5.1. комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа;
- 5.2. комиссия выбирает председателя;
- 5.3. комиссия составляет план – график контроля по организации качества питания школьников. Деятельность осуществляется в соответствии с планом и графиком работы комиссии;
- 5.4. о результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты;
- 5.5. один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора школы и один раз в полугодие Совет школы;
- 5.6. по итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для публичного отчёта школы;

5.7. заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов;

5.8. решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом.

6. Ответственность членов Комиссии

6.1. члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;

6.2. комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

7. Документация комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.

7.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

7.2. Тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у директора школы.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890582

Владелец Саулич Валентина Константиновна

Действителен с 29.09.2023 по 28.09.2024