

РАССМОТРЕНО

На заседании Управляющего совета

Председатель Управляющего совета

Г.Р. Чингизова

Протокол № 2 от _____ 2018 года



УТ

МОБУ СОШ №2 с/п.т.

от 01/09

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке организации питания обучающихся

І. Общее положение

1.1. Настоящее положение разработано на основании Федерального закона № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями), Министерства Здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213-н и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников Образовательных учреждений школы

1.2. Настоящее Положение определяет порядок организации питания обучающихся школы, филиалов, ГДО.

1.3. Ответственность за организацию питания обучающихся в школе несет директор школы.

ІІ. Основные задачи

2.1. Основными задачами при организации питания обучающихся в школе являются:

1. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
2. Оптимальный режим питания
3. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставкам продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздачи блюд;
4. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

ІІІ. Организация питания учащихся.

3.1. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами СанПиН 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3.2. Питание обучающихся организуется на базе школьной столовой и с предприятиями общественного питания на договорной основе.

3.3. При организации питания должны соблюдаться санитарные требования к содержанию помещений школьных столовых, питание должно быть полностью высококачественным. При работе руководствоваться рекомендациями санитарно-эпидемиологическими и другими нормативными документами.

3.4. Питание обучающихся должно быть организовано ежедневно, включая субботы в течение учебного года, с максимальным охватом учащихся на основании 10 дневных перспективных меню, согласованных с ТО Управления Роспотребнадзора по РБ.

3.5. Питание обучающихся организуется за счет родительской платы, компенсации на удешевление стоимости питания 1 руб. 73 коп. из средств бюджета муниципального района, компенсации по социальной защите (учащихся из многодетных малообеспеченных семей) согласно Постановлению Правительства Республики Башкортостан от 14.06.2007 г. №162 «Положение о порядке предоставления бесплатного питания обучающимися государственных и муниципальных общеобразовательных учреждений из многодетных семей в РБ.»

3.6. Режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы школы (6 дней). Для приема пищи предусматриваются три перемены, продолжительностью 20 мин.

Контроль за посещением школьной столовой возлагается на ответственных за питание и дежурного учителя

IV. Обеспечение контроля за организацией питания учащихся и составление отчетности.

4.1. Контроль за работой школьной столовой, качеством готовой пищи, соблюдением санитарных требований при приготовлении блюд, наличием сопроводительных документов (накладные, сертификаты качества, акты на содержание нитратов в овощах и др.) осуществляет:

- заместитель директора по воспитательной работе и ответственные за питание в школе;
- медицинский работник (если имеется);
- члены родительского комитета.
- члены бракеражной комиссии
- члены родительского комитета

4.2. Бракераж готовой пищи осуществляется школьной бракеражной комиссией, утверждаемой приказом директора школы, состоящей из 4-х человек.

Без бракеража реализация пищи детям не допускается.

V. Финансирование школьного питания.

4.1. Финансирование питания обучающихся осуществляется финансовыми отделами администрации муниципального района, республиканского бюджета, за счет родительских взносов.

РАССМОТРЕНО
На заседании Управляющего совета
Председатель Управляющего совета
Г.Р. Чингизова
Протокол № 2 от _____ 2018 года



УТВЕРЖДАЮ
Директор
МОБУ СОШ №2 с. Кармаскалы
М.Н.Климкин
Приказ № _____ от 01.09. 2018 года

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания детей из многодетных малообеспеченных семей

I. Общее положение

- 1.1. Настоящее Положение разработано в целях социальной защиты обучающихся, охраны их здоровья, совершенствования системы организации питания детей, эффективного использования бюджетных средств выделяемых на эти цели, и регламентирует порядок предоставления питания детям из многодетных семей, среднедушевой доход которых ниже величины прожиточного минимума.
- 1.2. Решение о предоставлении питания обучающимся из многодетных, малоимущих семей принимается администрацией школы на основании заявления родителя (законного представителя)

II. Условия и порядок предоставления питания обучающимся

- 2.1. Родители (законные представители) обучающихся из многодетных, малоимущих семей (далее заявители) один раз в год обращаются в администрацию школы с заявлением о предоставлении питания.
Прилагаемые документы:
 1. Копия паспорта одного из родителей (законных представителей)
 2. Копия свидетельств о рождении детей в количестве
 3. Справка о составе семьи
 4. Справка из управления отдела труда и социальной защиты населения Министерства труда и социальной защиты населения республики Башкортостан по району о том, что семья является малоимущей.
 5. Справка об обучении ребенка(детей) о ОУ начального профессионального образования, в случае, если в семье имеются учащиеся указанных учреждений в возрасте до 23 лет.
- 2.2. На основе представленных заявителями справок и документов, администрация школы принимает решение о предоставлении обучающимся питания и утверждает соответствующий список.
- 2.3. Школа организует питание обучающихся в соответствии с нормами обеспечения Пританеом согласно Постановлению Правительства Республики Башкортостан от 14.06.2007г. №162 «Положение о порядке предоставления бесплатного питания обучающимися государственных и муниципальных общеобразовательных учреждений из многодетных семей в РБ» на сумму 45р ежедневно. Питание предоставляется до окончания обучения в школе в течение учебного года за исключением выходных, праздничных и каникулярных дней.

2.4 Формирование рационов питания детей и подростков школьного возраста осуществляется на основании федеральных законов «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

2.5 Выбор поставщика, оказывающего услуги по организации питания, осуществляется в соответствии с требованиями Федерального закона «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказания услуг для государственных и муниципальных нужд.

2.6 В случае не получения питания обучающимися в связи с болезнью или по иным причинам, приведшим к неявке обучающегося в школу, возмещение стоимости питания, в том числе продуктами питания, не производится.

2.7 Родители (законные представители) несут ответственность за достоверность и полноту представленных документов

РАССМОТРЕНО
На заседании Управляющего совета
Председатель Управляющего совета
_____ Г.Р. Чингизова
Протокол № 2 от _____ 2018 года



УТ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ШКОЛА БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ» МОБУ СОШ №2
от 01.09

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

- 1.1. Бракеражная комиссия создается с целью контроля над качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи, выполнения санитарно – гигиенических требований.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.
- 1.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.
- 1.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом. (приложение № 1)

2. Основные задачи.

- 2.1. Основными задачами являются:
 - предотвращение пищевых отравлений;
 - предотвращение желудочно – кишечных заболеваний;
 - контроль над соблюдением технологии приготовления пищи;
 - обеспечение санитарии и гигиены в помещении школьной столовой;
 - обеспечение столовой качественными продуктами питания соответствующими сертификатами качества;
 - расширение ассортимента блюд, организация полноценного питания.

3. Содержание работы.

- 3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на бракеражную пробу за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле.
- 3.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца.
- 3.4. В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда, партии и дается оценка доброкачества каждого блюда.
- 3.5. Оценка «отлично» дается в том случае, если не была нарушена техно

3.5. Оценка «отлично» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи.

3.6. Оценка «хорошо» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюд соответствует требованиям.

3.7. Оценка «удовлетворительно» дается в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, недоварено и т. д.).

3.8. Оценка «неудовлетворительно» дается в том случае, если при приготовлении пищи грубо нарушались технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда. Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив каждой выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

3.9. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

4. Управление и структура

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет зам директора по ВР.

4.2. В состав бракеражной комиссии входят: социальный педагог, 2 учителя

1. Методика органолептической оценки пищи

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

2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

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.

2. Органолептическая оценка первых блюд

2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

2.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

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

3. Органолептическая оценка вторых блюд

3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

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

3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

3.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

3.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

3.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

4. Критерии оценки качества блюд

4.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

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

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

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

