

ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В
МБОУ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 5» Г. КАЛУГИ

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ст. 8, 15, 17, 28), Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08, постановлением Городского Головы городского округа «Город Калуга» от 22.02.2007 № 26-п «Об утверждении Порядка организации и предоставления питания обучающимся в общеобразовательных учреждениях, образовательных учреждениях для детей дошкольного и младшего школьного возраста на территории муниципального образования «Город Калуга» в редакции Постановлений Городского Головы городского округа "Г. Калуга" от 10.01.2008 N 1-п, от 15.12.2008 N 216-п, от 03.02.2009 N 18-п, Постановлений Городской Управы г. Калуги от 23.12.2011 N 280-п, от 16.01.2015 N 13-п, от 25.01.2016 N 22-п, от 25.08.2016 N 257-п, от 25.07.2017 N 265-п

1.2. Настоящее положение определяет порядок организации питания в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №5» г. Калуги, права и обязанности участников процесса по организации питания, а так же порядок осуществления контроля за организацией питания.

1.3. Положение разработано с целью совершенствования организации и повышения эффективности обеспечения питанием учащихся, оказания дополнительной социальной поддержки обучающимся в вопросах питания.

1.4. Организация, осуществляющая горячее питание в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №5» г. Калуги, несет ответственность за качество пищи, соблюдение рецептур ее приготовления и технологического режима в установленном порядке.

II. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

2.1. Каждый обучающийся МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №5» г. Калуги имеет право на получение питания по месту обучения в период учебной деятельности.

2.2. Для обучающихся МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №5» г. Калуги организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Дополнительное (промежуточное) питание предоставляется обучающимся путем реализации буфетной продукции.

2.3. Питание обучающихся МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №5» г. Калуги организуется на основании договора с организацией общественного питания – победителем муниципального конкурса.

2.4. Обучающиеся МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №5» г. Калуги могут получать питание как на бесплатной основе, так и за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

2.5. Горячее питание на платной основе предоставляется всем обучающимся по их желанию. Организация, осуществляющая горячее питание в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №5» г. Калуги, осуществляет сбор денежных средств за горячее питание обучающихся.

2.6. Питанием за счет средств бюджета обеспечиваются:

- завтраком и (или) обедом - дети из малообеспеченных семей, в том числе многодетных, размер совокупного дохода которых на одного члена семьи не превышает суммы, установленной постановлением Городского Головы городского округа "Город Калуга".

- Завтраком и (или) обедом - дети, являющиеся детьми-инвалидами, кроме детей-инвалидов, индивидуально обучающихся на дому.

- Завтраком и обедом – дети с ограниченными возможностями здоровья, кроме детей, индивидуально обучающихся на дому.

- Завтраком - обучающиеся на ступени начального общего образования, кроме детей, индивидуально обучающихся на дому.

- Обедом - дети, посещающие группы продленного дня, из малообеспеченных семей, в том числе многодетных, в количестве, установленном постановлением Городского Головы городского округа "Город Калуга".

2.7. Предоставление бесплатного горячего питания осуществляется в соответствии с постановлением Городского Головы городского округа «Город Калуга» от 22.02.2007 № 26-п «Об утверждении Порядка организации и предоставления питания обучающимся в общеобразовательных учреждениях, образовательных учреждениях для детей дошкольного и младшего школьного возраста на территории муниципального образования «Город Калуга» в редакции Постановлений Городского Головы городского округа "Г. Калуга" от 10.01.2008 N 1-п, от 15.12.2008 N 216-п, от 03.02.2009 N 18-п, Постановлений Городской Управы г. Калуги от 23.12.2011 N 280-п, от 16.01.2015 N 13-п, от 25.01.2016 N 22-п, от 25.08.2016 N 257-п, от 25.07.2017 N 265-п. Ответственность за представление необходимых документов на бесплатное горячее питание возлагается на родителей (законных представителей). Ответственность за своевременное информирование родителей о возможности предоставления бесплатного питания возлагается на классного руководителя.

III. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ УЧАЩИХСЯ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ

- 3.1. Отпуск учащимся питания в столовой организуется по классам.
- 3.2. График предоставления горячего питания разрабатывается исходя из режима учебных занятий руководством столовой совместно с администрацией школы, утверждается директором.
- 3.3. Предоставление питания осуществляется исходя из фактического посещения учащихся МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №5» г. Калуги. Классные руководители ежедневно предоставляют в школьную столовую заявку для предоставления питания на количество фактически присутствующих обучающихся.
- 3.4. За каждым классом в столовой закрепляются определенные столы.
- 3.5. Предварительное накрытие столов осуществляется работниками организации, осуществляющей горячее питание.
- 3.6. Прием пищи учащиеся начальных классов осуществляют под контролем классного руководителя, учащиеся среднего и старшего звена - самостоятельно.
- 3.7. После окончания приема пищи учащиеся относят использованную посуду на специальные столы, затем выходят из зала.
- 3.7. Контроль за поведением учащихся в обеденном зале осуществляет дежурный учитель.

IV. КОНТРОЛЬ ЗА РАБОТОЙ СТОЛОВОЙ

- 4.1. МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №5» г. Калуги проводит административный и административно-общественный контроль за исполнением руководителями организаций общественного питания обязанностей, предусмотренных договором (муниципальным контрактом) на организацию горячего, дополнительного (промежуточного) питания.
- 4.2. Административно-общественный контроль за организацией питания в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №5» г. Калуги осуществляет комиссия. Персональный состав комиссии утверждается приказом директора. Комиссия имеет право на проведение контроля за работой столовой по вопросам соблюдения санитарно-гигиенического режима, норм выхода готовой продукции, полноты закладки продуктов и качества готовых блюд.
- 4.3. В МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №5» г. Калуги назначается ответственный из числа членов администрации за организацию питания, в обязанности которого входит: подготовка приказов для предоставления бесплатного питания, контроль за численностью контингента обучающихся, имеющих право на предоставление бесплатного питания (приказы по движению), подготовка необходимой документации по организации питания обучающихся для бухгалтерии, контроль за работой буфета в части предоставляемого ассортимента, участие в работе бракеражной комиссии.

4.4. В МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №5» г. Калуги создается бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения, в обязанности которой входят: ежедневное снятие пробы готовой продукции; ежедневная оценка качества блюд по органолептическим показателям; ежедневная регистрация результата бракеража в бракеражном журнале в соответствии с установленной формой согласно Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, СанПиН, 2.4.5.2409-08. Бракераж пищи проводится за 30 минут до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. 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. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора школы в начале текущего учебного года. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (Приложение 2).

4.5. В соответствии с п. 14.4 СанПиН 2.4.5.2409-08. медицинский работник следит за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

4.6. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник, закрепленный за школой, в соответствии с п. 14.11 СанПиН 2.4.5.2409-08.

4.7. В соответствии с п.14.7 СанПиН 2.4.5.2409-08 ежедневный осмотр перед началом работы работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей возлагается на медработника, Результаты осмотра перед началом рабочей смены заносятся в "Журнал здоровья" в соответствии с рекомендуемой формой согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

Данное Положение рассмотрено

на заседании педагогического совета (протокол от 12.04.2019 № 10);

согласовано на заседании совета представителей родительских комитетов классов (протокол от 15.04.2019 г. № 3);

согласовано с Советом учащихся школы (протокол от 16.04.2019 № 4)

МЕТОДИКА ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. ВНЕШНИЙ ОСМОТР

- 1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 1.2. 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.
- 1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 1.3. 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. Макаaronные 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 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.

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.