

МОУ средняя общеобразовательная школа пгт. Атамановка

ПРИКАЗ № 77-р от 01.09.2021 г.

«Об организации горячего питания школьников
в 2021-2022 учебном году»

Во исполнение закона РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в
Российской Федерации»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание школьников 1-11 классов на период 2021-2022 учебный год в соответствии с нормативными требованиями с 01.09.2021 года с помощью ООО «Строй-стандарт», на основании муниципального контракта № 08912000006210037310001.
2. Назначить ответственными за организацию питания школьников:
 - получающими бесплатное питание – Колодину Н.Б.,
 - начальной школы – Василевскую А.И.,
 - первой смены — Куркотову Е.В.,
 - второй смены – Калинин Т.М.
3. Обеспечить сбалансированное рациональное питание, контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд путем создания бракеражной комиссии в следующем составе:
4. 1.Лескова Л.Г. – заместитель директора по АХЧ - председатель комиссии;
5. 2. Васюткова М.Ю.- повар;
6. 3. Чистякова Е.А.–бухгалтер;
7. 4. Баранова Л.А. – медицинский работник (по согласованию)
8. Организовать ежедневное бесплатное горячее питание всех обучающихся с 1 по 4 класс из расчета 82,20 рублей на одного обучающегося с 01.09.21г.
Питание осуществлять по фактическому количеству присутствующих обучающихся в ОУ. Табели учета фактически питающихся вести классным руководителям.
9. Организовать ежедневное горячее питание согласно единому цикличному меню учащихся 5-11 классов на сумму не менее 50 рублей в день.
10. Организовать бесплатное льготное питание учащихся из малоимущих семей из расчета 45 рублей на одного обучающегося с 01.09.2021г.
11. Заместителя директора по АХЧ Лескову Л.Г. назначить ответственной за:
 - поддержание обеденного зала в должном санитарном состоянии;
 - за обеспечение помещений столовой моющими и санитарно-гигиеническими средствами.

12.Классным руководителям 1-11 классов:

- провести родительские собрания с повесткой дня, посвящённой рациональному питанию;
- продолжить разъяснительную работу с родителями и обучающимися по организации правильного питания учащихся в школе.

Вменить в обязанность:

- подачу предварительной заявки на питание в столовую до 12.00 часов предыдущего дня.
- подачу ежедневной уточненной заявки на питание в столовую:
1 смена
Начальная школа – до 08.10 час.;
Средняя школа – до 08.30 час.
2 смена
Начальная школа – до 13.10 час.;
Средняя школа – до 14.10 час.
- заполнение табеля учета посещаемости столовой;
- своевременное предоставление табеля посещаемости столовой и копий медицинских справок о пропусках уроков учащихся начальных классов и учащихся 5-11 классов, получающих бесплатное питание.
- проведение родительских собраний, классных часов, уроков Здоровья;
- нести полную ответственность за поведением учащихся в столовой;

13.Возобновить работу общественной комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся.

13.1. Утвердить состав Комиссии по питанию на 2021-2022 учебный год (Приложение №1)

13.2. Утвердить план работы Совета по питанию (Приложение 2).

13.3. Утвердить Положение о бракеражной комиссии (Приложение 3).

13.4. Утвердить Положение об организации питания (Приложение 4)

14. Дежурному учителю:

- вести учет питания детей;
- следить за соблюдением дисциплины в столовой.

12. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой

Директор _____ для Колосова Н.В.



Состав общественной комиссии по контролю организации

и качества питания обучающихся

- Тюкавкина Ольга Александровна, учитель начальных классов;
- Овчинникова Светлана Анатольевна, учитель технологии;
- Курмазова Марина Владимировна, (член общешкольного родительского комитета);
- Высоцкая Юлия Станиславовна, (член общешкольного родительского комитета);
- Рахлецова Екатерина, ученица 11 класса;
- Козловская Валерия, ученица 11 класса.

Темы проверок по организации питания обучающихся.

1. Проверка качества питания.
 - 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
 - 1.2. Готовность буфета к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, линии подогрева, охлаждающих витрин, холодильника, ассортимента буфетной продукции).
 - 1.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
 - 1.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм выдачи готовой продукции.
 - 1.5. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.
 - 1.6. Контроль соблюдения санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
 - 1.7. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
 - 1.8. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
 - 1.9. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
 - 1.10. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
 - 1.11. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
 - 1.12. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
 - 1.13. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.
 - 1.14. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.
2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока.
 - 2.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
 - 2.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
 - 2.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.

2.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.

2.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.

2.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

3. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья.

3.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции (наличие медицинской книжки водителя, наличие спецодежды, санитарный паспорт на машину и т.д.)

3.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

Директор  УТВЕРЖДАЮ
Колосова Н.В.

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

I. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом на начало учебного года.

1.2 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиН -2.4.1.2660-10, сборниками рецептов, технологическими картами, данным Положением и 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 журнална кухне. В бракеражном журнале отмечают результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, члены бракеражной комиссии и повар, приготовляющий 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. Неразрешаются 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

«Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

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

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

5.3. Оценка **«удовлетворительно»** и **«неудовлетворительно»**, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

5.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 – 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий, – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

2. Общие подходы к организации горячего питания в общеобразовательных организациях

2.1. Основной целью организации горячего питания является создание условий для стопроцентного охвата учащихся школы качественным и доступным горячим питанием.

2.2. Горячее питание в МОУ СОШ пгт. Атамановка организовывает ООО «Строй-стандарт», на основании муниципального контракта № 08912000006210037310001.

2.3. Организация горячего питания учащихся осуществляется на основании локальных актов общеобразовательной организации, в том числе:

- положения об организации горячего питания в общеобразовательной организации, которое принимается уполномоченным Уставом общеобразовательной организации органом, созданным в целях учета мнения учащихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних при принятии локальных нормативных актов, затрагивающих их права и законные интересы.

- приказов общеобразовательной организации, утверждающих график горячего питания учащихся в соответствии с режимом работы общеобразовательной организации; режим работы пищеблока с учетом режима работы общеобразовательной организации и продолжительности учебной недели; примерное 10-дневное меню; ответственного за организацию горячего питания учащихся с определением его функциональных обязанностей; списки учащихся, получающих горячее питание за счет средств бюджета; состав бракеражной комиссии (с указанием ответственности и функциональных обязанностей каждого члена комиссии); состав административно-общественной комиссии за организацией горячего питания учащихся (в состав входят представитель администрации, осуществляющий контроль за организацией горячего питания, медицинский работник, представители органов общественного самоуправления общеобразовательной организации) и её компетенция; результаты проведенных контрольных мероприятий и иное.

2.4. Перечень локальных актов общеобразовательной организации и актуальные нормативные правовые документы федерального, регионального и муниципального уровней, регулирующие вопросы организации горячего питания, размещаются на официальном сайте общеобразовательной организации.

2.5. Горячее питание в общеобразовательной организации организуется как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).

2.6. Организация горячего питания осуществляется на основе примерного 10дневного меню, которое разрабатывается общеобразовательной организацией по рекомендуемой форме согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 и согласовывается с Роспотребнадзором.

2.7. Фактическое меню ежедневно утверждается руководителем общеобразовательной организации и должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для еловных блюд с разбивкой по составным частям блюда), энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд.

2.8. Фактическое меню ежедневно размещается на информационном стенде школьной столовой.

2.9. Стоимость горячего питания для учащихся за счет средств родителей (законных представителей) устанавливает ООО «Строй - стандарт» на основании договора на оказание услуг по организации питания обучающихся.

2.10. Оплата за горячее питание производится родителями (законными представителями) учащихся.

2.11. Отпуск горячего питания организуется по классам в соответствии с графиком, утвержденным руководителем общеобразовательной организации.

2.12. Вопросы организации горячего питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты анкетирования, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на совещаниях, родительских собраниях в классах, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

2.13. При отсутствии в общеобразовательной организации диетического меню для учащихся, нуждающихся в лечебном или профилактическом питании, должен быть разработан системный подход обеспечения питанием детей с хроническими заболеваниями (анемия, ожирение, диабет, целиакия, аллергия, заболевания ЖКТ и др.), который допускает употребление продуктов, готовых блюд, принесенных из дома детьми в специально отведенных помещениях, оборудованных столами и стульями, холодильниками для временного хранения готовых блюд и пищевых продуктов, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук и при наличии маркировки (все блюда (продукты) помещаются родителем (законным представителем) учащегося в пакет, на пакет наносится дата и время приема пищи, ФИО ребенка, класс).

3. Условия и порядок предоставления горячего питания отдельным категориям обучающихся за счет средств бюджета

3.1. Муниципальные общеобразовательные организации оказывают социальную поддержку отдельным категориям учащихся 1-11-х классов, путем предоставления горячего питания за счет средств бюджета в учебные дни текущего учебного года в часы работы общеобразовательной организации.

3.2. Сумма средств, выделяемая на каждого учащегося, отдельные категории учащихся 1 -11-х классов, получающих социальную поддержку, перечень документов для получения социальной поддержки определяются нормативно-правовым актом органа местного самоуправления.

3.3. Обязательно в перечень отдельных категорий учащихся 1-11-х классов включаются:

- учащиеся 1 -4-х классов обеспечиваются бесплатным горячим питанием (основание: пункт 2.1 статьи 37 № 273-ФЗ);
- учащиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (основание: часть 7 статьи 79 № 273-ФЗ)
- учащиеся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому обеспечиваются продуктовым набором (сухим пайком) (основание: часть 7 статьи 79 № 273-ФЗ, письмо Минобрнауки России от 14.01.2016 № 07-81 «Об осуществлении выплат компенсации родителям (законным представителям) детей, обучающихся на дому»);
- дети-инвалиды, имеющие статус учащихся с ограниченными возможностями здоровья, обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (основание: часть 7 статьи 79 № 273-ФЗ, письмо Минобрнауки России от 14.01.2016 № 07-81 «Об осуществлении выплат компенсации родителям (законным представителям) детей, обучающихся на дому»).

Перечень отдельных категорий учащихся 1-11-х классов может быть дополнен, а затем утвержден нормативно-правовым актом органа местного самоуправления.

3.4. Предоставление горячего питания за счет средств бюджета отдельных категорий учащихся 1-11-х классов производится на основании заявления родителей (законных представителей) по форме, установленной общеобразовательной организацией, и копий документов, предоставляемых органами местного самоуправления Забайкальского края в сфере социальной защиты населения. (Рекомендации - учащиеся из малоимущих семей («малоимущая семья» - семья, имеющая среднедушевой доход ниже величины прожиточного минимума, установленного в субъекте РФ)) - на основании копии уведомления уполномоченного органа местного самоуправления Забайкальского края в сфере социальной защиты населения о назначении государственной социальной помощи (статья 7, пункт 3 статьи 8 № 178-ФЗ).

3.5. Общеобразовательная организация рассматривает документы, принимает решение об обеспечении горячим питанием учащегося за счет средств бюджета либо об отказе в обеспечении горячим питанием учащегося за счет средств бюджета и уведомляет о принятом решении одного из родителей (законного представителя) учащегося с указанием причин отказа в предоставлении меры социальной поддержки в течение 3 рабочих дней после приема документов по форме, установленной общеобразовательной организацией.

3.6. Основанием для отказа в назначении обеспечения горячим питанием за счет средств бюджета является:

- предоставление не в полном объеме документов, указанных в нормативно-правовом акте органа местного самоуправления;

- несоответствие документов требованиям для получения горячего питания, установленным нормативно-правовым актом органа местного самоуправления.

3.7. Список учащихся-получателей горячего питания за счет средств бюджета утверждается приказом руководителя общеобразовательной организации.

3.8. Право учащегося на получение горячего питания за счет бюджета наступает с первого учебного дня текущего учебного года на срок, определенный органом местного самоуправления Забайкальского края в сфере образования. Подтверждение права учащегося на получение горячего питания в течение текущего учебного года осуществляется при необходимости в соответствии с действующим законодательством.

3.9. Прибывшие или вновь выявленные учащиеся отдельных категорий учащихся 1-11-х классов, подлежащие получению горячего питания за счет средств бюджета, определяются приказом руководителя общеобразовательной организации в сроки, установленные органом местного самоуправления Забайкальского края в сфере образования.

4. Критерии эффективности организации горячего питания в общеобразовательной организации

4.1. Охват учащихся, получающих горячее питание, в соответствии с санитарноэпидемиологическими требованиями составляет не менее 80 процентов от общего контингента учащихся в общеобразовательной организации и определяется как отношение общего количества учащихся, получающих горячее питание за счет средств бюджета и за счет средств родителей к общему числу учащихся в общеобразовательной организации на текущий учебный год.

4.2. Стоимость горячего питания дополнительного перечня отдельных категорий учащихся 1-11 классов составляет не ниже 80 процентов стоимости питания, используемой при расчете стоимости горячего питания на одного ребенка для учащихся 1-4 классов.

4.3. Значимое и устойчивое улучшение показателей мониторинга здоровья учащихся по показателям мониторинга:

- динамика изменений количества учащихся по группам здоровья (в процентном соотношении);

- динамика изменений количества учащихся с хроническими заболеваниями (анемия, ожирение, диабет, целиакия, аллергия, заболевания ЖКТ и др.) (в процентном соотношении).

4.4. Наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставленного горячего питания, проведенных уполномоченными органами в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

4.5. Отсутствие обоснованных жалоб, рекламаций, замечаний по организации горячего питания в общеобразовательной организации со стороны учащихся, родителей (законных представителей), педагогов и надзорных органов.

4.6.Проведение анкетирования об удовлетворенности качеством горячего питания учащихся и их родителей, не реже 1 раза в полугодие, наличие анализа его результатов и использование их в работе.