

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №5  
«Центр современных индустриальных технологий»  
(МАОУ СОШ №5 «Центр ИнТех»)

ПРИКАЗ

31.08.2021

№ 312

Об организации питания обучающихся на 2021- 2022 учебный год

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации» ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в школе (приложение №1)

1.2. Положение о бракеражной комиссии в 2021-2022 учебном году (приложение №2)

1.3. Состав бракеражной комиссии (приложение №3)

1.4. План работы бракеражной комиссии (приложение №4)

1.5. Положение о комиссии по организации питания (приложение №5)

1.6. Состав комиссии по осуществлению контроля за питанием обучающихся (приложение №6)

1.7. План работы комиссии по осуществлению контроля за питанием обучающихся (приложение №7)

1.8. График питания обучающихся (приложение №8)

1.9. Анкета школьника (приложение №9)

2. Назначить ответственными за организацию питания учащихся в школе Николаеву В.С. – методиста;

3. Учет питающихся детей, а также оформление документации на питание возложить на Николаеву В.С. – методиста.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



Л.А. Болтнева

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о порядке организации питания обучающихся в школе**  
**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в школе (далее – «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. (глава 4. Статьи 34, 37, 41);

- Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- Методическими рекомендациями МР2.4. 0179-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Рекомендации по организации питания обучающихся образовательных организаций» от 18.05.2020 г.

- Уставом школы;

- Постановление администрации города от 13.07.2016 №1185 "Об утверждении Положения о порядке организации горячего питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций города Рассказово" с изменениями от 15.05.2018 № 666;

- Постановление администрации Тамбовской области от 28.12.2012 г. №1677 «Об утверждении государственной программы Тамбовской области «Развитие образования Тамбовской области» 2013-2020 годы.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается директором школы.

**2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся 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 для приготовления блюд;

- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

- социальная поддержка обучающихся из семей льготных категорий;

- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

**3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным

направлением деятельности школы.

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ежедневные меню;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

3.4. Администрация школы совместно с классными руководителями, воспитателями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

3.5. Администрация школы 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.

3.6. Питание в школе организуется на основе разрабатываемых рационов питания и примерных циклических меню, разработанных в соответствии с рекомендуемыми формами составления примерных меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Примерные меню утверждаются директором школы.

3.8. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется специализированной организацией.

3.9. На поставку и организацию питания заключается договор со специализированной организацией. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры.

3.10. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

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

3.12. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.13. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.14. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначаются лица, ответственные за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

#### **4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ**

4.1. Обучающиеся 1-4 классов обеспечиваются бесплатным горячим питанием за счет средств федерального и местного бюджета; обучающиеся 5-11 классов обеспечиваются завтраками, обедами за счёт родительских средств и средств местного бюджета.

4.2. Работа по обеспечению бесплатным горячим и льготным питанием обучающихся организуется на основании:

- п. 3 ст.12 Федерального закона «О защите прав ребёнка»,
- Федеральный закон «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»
- закона Тамбовской области от 26.05.2011г. №11-3 «О социальной поддержке многодетных семей в Тамбовской области» с изменениями от 25.07.2018 №267-3 "О внесении изменений в статьи 2 и 3 ЗТО "О социальной поддержке многодетных семей в Тамбовской области",
- постановления администрации Тамбовской области от 06.03.2013 №221 «О порядке предоставления и расходования межбюджетных трансфертов из областного бюджета бюджетам муниципальных районов и городских округов Тамбовской области на реализацию мероприятий подпрограммы "Развитие общего и дополнительного образования" государственной программы Тамбовской области «Развитие образования Тамбовской области» на 2013-2020 годы,
- постановления администрации города от 13.07.2016 №1185 «Об утверждении Положения о порядке организации горячего питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций города Рассказово» с изменениями от 15.05.2018 № 666 (в части внесения информации об обучающихся общеобразовательных организаций, получающих льготное питание),
- постановления администрации Тамбовской области от 28.12.2012 г. №1677 «Об утверждении государственной программы Тамбовской области «Развитие образования Тамбовской области» 2013-2020 годы,
- постановление администрации Тамбовской области от 26.08.2020 г. № 682 «О внесении изменений в государственную программу Тамбовской области «Развитие образования Тамбовской области».

4.3. Ответственность за сбор и оформление документов несёт классный руководитель и ответственный за организацию питания в школе.

4.4. Ежедневное меню рационов питания, с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.5. Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы по пятидневной учебной неделе. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах, продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

Режим питания может быть изменён администрацией в связи с изменением режима работы школы в праздничные дни, при проведении мероприятий различного уровня.

4. 6. Сопровождающие классные руководители, дежурные педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой. При необходимости возникающие вопросы по количеству порций и качеству питания решаются с работниками столовой, классным руководителем и дежурным администратором.

4. 7. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4. 8. Для своевременной и качественной организации питания классные руководители (или ответственный за питание в классе) обязаны подать в письменном виде заявку (установленного образца) на все виды питания в столовую на первом уроке текущего дня.

4.9. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет комиссия административно-общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы.

4.10. Ответственный за организацию питания в школе проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, контролируют получение обучающимися питания, предварительное накрытие столов, соблюдение санитарно-гигиенического режима и режима питания, предоставляют полную отчётность по питанию обучающихся.

## **5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Текущий контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляют ответственный за организацию питания, дежурный администратор, члены комиссии по организации питания в школе. Состав комиссии по организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

5.3. Для организации отчётности по питанию учителя-предметники обязаны вести строгий учёт пропущенных уроков в классных журналах на предметных страницах.

5.4. Классные руководители обязаны вести строгий ежедневный учёт количества пропущенных уроков в классном журнале. Ответственность за достоверность информации в заявках, классных журналах и отчётах несут классные руководители.

5.5. Заместители директора, педагоги – организаторы контролируют работу классных руководителей и воспитателей по пропаганде и организации горячего питания обучающихся.

5.6. Директор осуществляет общий контроль за организацию питания в школе.

Приложение № 2  
к приказу МАОУ СОШ № 5  
«Центр ИнТех»  
от 31.08.2021 г. № 312

### **Положение**

#### **о бракеражной комиссии в 2021-2022 учебном году**

##### **1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ**

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года. Бракеражная комиссия может состоять из ответственных по питанию, работников столовой, медицинских работников школы.

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.

1.3. 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.

1.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. 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 члены бракеражной комиссии.

1.5. Полномочия бракеражной комиссии 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.

## **2. 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. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гниlostный, кормовой, болотный, илостный. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т. д.

2.2. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре. 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.

### **2.3. Органолептическая оценка первых блюд**

2.3.1. 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. 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).

2.3.2. 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.

2.3.3. 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.

2.3.4. 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.

2.3.5. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с

недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

#### 2.4. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

2.4.3. 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.

2.4.4. Макароны 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.

2.4.5. 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.

2.4.6. 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.

2.4.7. 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.

### 3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

**3.1. «Удовлетворительно»** - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

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

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

3.3. 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.

3.4. 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.

### Состав бракеражной комиссии

№ п/п	ФИО	Должность
1	Николаева В.С.	Методист
2	Липова Л.А.	Медсестра
3	Ярмиева И.П.	Учитель начальных классов

### План работы бракеражной комиссии

#### Ежедневный контроль

1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.
2. Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);
3. За соблюдением технологии приготовления пищи.
4. За полнотой вложения продуктов при приготовлении.
5. Соблюдения санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
6. Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
7. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
8. Взятие проб из общего котла.

#### Ежемесячный контроль

- Организация питьевого режима.
- Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
- Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
- Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
- Контроль качества обработки и мытья посуды.
- Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся.
- Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
- Проверка правил хранения продуктов и т.д.
- Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы.
- Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами.

### План работы бракеражной комиссии на 2021-2022 учебный год

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у	Члены бракеражной комиссии	Август



	сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.		
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
3.	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	1 раза в неделю
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь, Декабрь, Март, Май
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь
9.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2020-2021 учебного года».	Члены бракеражной комиссии	Декабрь
10.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Январь
11.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества. Наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	Февраль
12.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Март
13.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Члены бракеражной комиссии	Март
14.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	Апрель
15.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Май

16.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2020-2021 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Май
-----	--	----------------------------	-----

Приложение № 5  
к приказу МАОУ СОШ № 5  
«Центр ИнТех»  
от 31.08.2021 г. № 312

## ПОЛОЖЕНИЕ

### о комиссии по организации питания

#### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Комиссия по питанию (далее – Комиссия) создана в целях постоянного контроля организации питания школьников, качества безопасности приготовления пищи, рационального составления меню и решения вопросов улучшения организации, качества и безопасности питания школьников.

1.2. В своей деятельности Комиссия руководствуется действующими нормативно-правовыми актами, регулирующими вопросы организации питания школьников и настоящим Положением.

1.3. Решения комиссии по питанию обязательны для исполнения.

#### 2. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

2.1. Комиссия осуществляет контроль за выполнением условий договора, заключенного с предприятием питания об организации питания учащихся школы.

2.2. Оказывает содействие администрации школы в организации питания уч-ся.

2.3. Определяет контингент уч-ся, имеющих право на бесплатное или льготное питания.

2.4. Формирует основной и резервный списки учащихся, имеющих право на бесплатное или льготное питание.

2.5. Комиссия осуществляет контроль:

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;

- 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 учащихся;

- за соблюдением графика работы столовой и буфета;

2.6. Проводит проверки качества продуктов, поступающей на пищеблок, условия ее хранения, соблюдение сроков реализации, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

2.7. Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.

2.8. Вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания учащихся.

2.9. Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди уч-ся и их родителей по вопросам рационального питания.

2.10. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием учащихся.

#### 3. ОРГАНИЗАЦИЯ, СТРУКТУРА И ПОРЯДОК РАБОТЫ КОМИССИИ.

3.1. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы;

3.2. По результатам проверок комиссии оформляются акты проверок и доводятся до сведения руководителя образовательного учреждения и руководителя предприятия питания.

3.3. Комиссия по питанию формируется из представителей администрации школы, профсоюзного комитета, родительской общественности.

3.4. Состав комиссии по питанию утверждается приказом директора общеобразовательного учреждения.

3.5. Заседания комиссии проходят в соответствии с графиком работы комиссии, но не реже одного раза в четверть.

3.6. В исключительных случаях по инициативе Председателя комиссии, могут созываться внеочередные заседания для решения вопросов, не терпящих отлагательства.

3.7. Решения комиссии принимаются простым большинством голосов ее членов, присутствующих на заседании и фиксируются в актах проверки Комиссии.

#### **4. РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ**

4.1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом.

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

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

4.2. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии (приложение № 9).

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

Приложение № 6  
к приказу МАОУ СОШ № 5  
«Центр ИнТех»  
от 31.08.2021 г. № 312

#### **Состав комиссии по осуществлению контроля за питанием обучающихся на 2021 – 2022 учебный год**

Молоканова М.С.	Заместитель директора по ВР
Николаева В.С.	Методист
Ефимкина И.Н.	Социальный педагог
Хулина Н.Ю.	Учитель химии
Носова В.Ю.	Родитель
Нечаева Т.В.	Родитель

**План работы комиссии по осуществлению контроля за питанием обучающихся**

Мероприятия	Сроки	Ответственный
1. Проверка двухнедельного меню.	Сентябрь	Комиссия по питанию
2. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно	Комиссия по питанию
3. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	Ежедневно	Администрация школы Члены комиссии
4. Обсуждение вопросов горячего питания на совещания, родительских собраниях	По плану	Администрация школы Члены комиссии
5. Организация просветительской работы.	По плану	Медсестра, Члены комиссии
6. Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.	По плану	Члены комиссии, классные руководители
7. Контроль за качеством питания.	Ежедневно	Ответственный за питание
8. Проведение рейдов по проверке организации школьного питания	Ежемесячно	Члены комиссии
9. Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся.	Ежемесячно	Ответственный за питание

**График питания обучающихся на  
2021-2022 учебный год**

День недели	Время посещения	Классы
<b>Понедельник</b>	2 урок	1абв 3в
	3 урок	2абв 3а 4а
	4 урок	3бг 4бв
<b>Вторник</b>	2 урок	1абв 3а
	3 урок	2абв 3бг
	4 урок	3в 4абв
<b>Среда</b>	2 урок	1абв
	3 урок	2абв 3а 3б
	4 урок	3вг 4абв
<b>Четверг</b>	2 урок	1абв 2а
	3 урок	2бв 3абг 4в
	4 урок	3в 4аб
<b>Пятница</b>	2 урок	1абв 2ав
	3 урок	2б 3абвг 4а
	4 урок	4бв
<b>Понедельник-пятница</b>	12:00-12:20	5-8
	13:05-13:25	9-11

**Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)**

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?  
 ДА  
 НЕТ  
 ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ
2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?  
 ДА  
 НЕТ  
 ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ
3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?  
 ДА  
 НЕТ
- 3.1. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?  
 НЕ НРАВИТСЯ  
 НЕ УСПЕВАЕТЕ  
 ПИТАЕТЕСЬ ДОМА
4. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:  
 ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК  
 ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)  
 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)
5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?  
 ДА  
 ИНОГДА  
 НЕТ
6. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?  
 ДА  
 НЕТ
7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?  
 ДА  
 НЕТ  
 НЕ ВСЕГДА

7.1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

- НЕВКУСНО ГОТОВЯТ
- ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ
- ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ
- ОСТЫВШАЯ ЕДА
- МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ
- ИНОЕ \_\_\_\_\_

8. ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДЛЁННОГО ДНЯ?

- ДА
- НЕТ

8.1. ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ИЛИ ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА?

- ПОЛУЧАЕТ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ
- ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА

9. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- НЕТ
- ИНОГДА

10. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

- ДА
- НЕТ

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

\_\_\_\_\_

12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

\_\_\_\_\_