

12364

Согласовано Советом школы протокол № от 23.03 2021г	Принято на заседании Педагогического совета МБОУ « Старокрымский УВК №1 »Школа-гимназия» протокол №1 от 23.03 2021г.	«Утверждаю» Директор МБОУ « Старокрымский УВК №1»Школа-гимназия» Н.Г.Лысенко Введено в действие Приказ №39 от 23.03 2021г.
---	--	---

Положение о питании учащихся в МБОУ «Старокрымский УВК №1 Школа-гимназия»

1. Основные положения

1.1. Положение о питании учащихся в МБОУ «Старокрымский УВК №1 Школа-гимназия» разработано с целью создания оптимальной системы питания и направлено на усиление мер по организации качественного питания.

Организация питания учащихся осуществляется в соответствии с федеральными правовыми актами и нормативными правовыми актами Республики Крым, регулирующими вопросы организации питания учащихся и воспитанников:

- закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (статья 37, статья 79 пункт 7);
- типовое положение об общеобразовательном учреждении, утверждённое постановлением Правительства Российской Федерации от 19.03.2001 № 196 (в редакции от 10.03.2009 № 216) (пункт 24);
- федеральный закон от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» (в редакции от 07.05.2013, с изменениями от 27.06.2013) (глава 4, статьи 19, 20);
- федеральный закон Российской Федерации от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- федеральный закон Российской Федерации от 05.04.2014 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4. 3590-20),
- совместный приказ Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»:
- методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (приложение к письму Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12.04.2012 № 06-731);
- распоряжение Совета министров Республики Крым от 25.11.2014 №1242-р «Об утверждении Плана мероприятий по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях в 2015 году» (далее - Распоряжение).

- Методические рекомендации по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым от 24.12.2014 №413/102;

- Порядок по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях, принятых Постановлением администрации Кировского района Республики Крым

1.2. Образовательная организация совместно с предприятиями (индивидуальными предпринимателями), поставщиками продуктов питания создают необходимые условия для обеспечения питанием обучающихся (воспитанников), организует поставку продуктов питания в образовательную организацию. При заключении контрактов на поставку продуктов питания в образовательное учреждение необходимо устанавливать обязанности поставщиков на проведение лабораторных исследований, включающих идентификацию продукции, а также на оплату исследований, проводимых заказчиком. в случае выявления несоответствия качества и безопасности.

2. Общие принципы обеспечения питанием

2.1. Питание в УВК №1 обеспечено за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных средств, в том числе за счет средств родителей (законных представителей) учащихся и воспитанников.

2.2. В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 05.04.2014 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» организация питания может осуществляться любым юридическим лицом независимо от организационно-правовой формы или предпринимателем без образования юридического лица (индивидуальным предпринимателем), образовательной организацией, организациями общественного питания.

2.3. Образовательная организация в своей деятельности по вопросу организации питания взаимодействует с органами муниципальных образований и территориальными управлениями Роспотребнадзора.

2.4. Ответственность за организацию питания учащихся возлагается на руководителя образовательной организации.

2.5. Предприятия или предприниматели, оказывающие услуги питания в образовательных организациях и (или) поставки продуктов питания в образовательную организацию, несут ответственность за качество и безопасность питания учащихся и воспитанников.

3. Финансирование расходов на организацию питания

3.1. Финансирование расходов на организацию питания в образовательных организациях осуществляется:

- за счет средств бюджета Республики Крым (завтрак) для обучающихся 1-4 классов;
- за счет средств бюджета муниципального образования Кировский район Республики Крым в соответствии с пунктом 5 настоящего Порядка
- за счет средств родителей (законных представителей).

3.2. Средняя стоимость питания рассчитывается в соответствии с рекомендуемыми среднесуточными наборами пищевых продуктов, утвержденными СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 и среднестатистическими ценами на продукты питания, представленными Крымстатом.

3.3. Для обучающихся организовано двухразовое питание (завтрак и обед). Для детей, посещающих группу продленного дня, должен быть организован дополнительный полдник.

3.4. Размер возмещения расходов на питание некоторых категорий обучающихся утверждается ежегодно распоряжением главы администрации муниципального района.

Субсидии (субвенции) из бюджета Республики Крым на организацию питания учащихся 1-4 классов носят целевой характер и не могут быть использованы на другие нужды.

3.5. УВК №1 ежедневно ведет учет экономии бюджетных средств, сложившихся за счет пропусков занятий учащимися в связи с болезнью, карантином, иными причинами.

Сложившаяся экономия на основании ходатайства руководителя образовательного учреждения по согласованию с Отделом образования, молодежи и спорта администрации Кировского района Республики Крым и Финансовым управлением администрации Кировского района Республики Крым может быть перераспределена и использована на иные расходы образовательного учреждения.

3.6. Оплата за питание учащихся и воспитанников производится родителями (законными представителями) в ежемесячном, еженедельном, ежедневном режиме в соответствии с решением родителей и по согласованию с руководством образовательной организации.

3.7. В случае непосещения учащимся или воспитанником занятий без уважительной причины и при не уведомлении о предстоящем непосещении за один день ответственного лица за организацию питания образовательной организации в письменной или устной форме, родительская плата за питание в пропущенный день не пересчитывается и взимается полностью.

Классный руководитель, воспитатель должен в оперативном порядке (в течение дня) выяснить причины отсутствия учащегося или воспитанника и учесть наличие ребенка либо его отсутствие при формировании заявки на питание на следующий день.

3.8. В случае отсутствия учащегося или воспитанника в образовательной организации по уважительной причине производится перерасчет родительских средств на организацию питания данного учащегося или воспитанника в последующие дни.

3.9. Размер и форма оплаты, взимаемой с родителей (законных представителей) за обеспечение питанием обучающихся, а также, в случае необходимости, размер компенсации родителям (законным представителям) устанавливается постановлением администрации Кировского района Республики Крым

4. Порядок предоставления питания учащимся

4.1. Бесплатное горячее питание учащихся общеобразовательной организации осуществляется на основании заявления одного из родителей (законных представителей) учащегося на имя руководителя общеобразовательной организации.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, а также дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому, обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (сухим пайком) или получают компенсацию за питание в денежном эквиваленте.

Также при выделении бюджетных средств бесплатное питание может предоставляться обучающимся с ослабленным состоянием здоровья и находящимся в социально опасном положении.

Предоставление горячего питания осуществляется по единому меню, исходя из стоимости питания в день на одного ребенка в день согласно Распоряжению, и в соответствии с СанПиН 2.3/2.4. 3590-20

4.2. Бесплатное питание предоставляется следующим категориям учащихся :

- детям-сиротам;
- детям, оставшимся без попечения родителей;
- детям с ограниченными возможностями здоровья, с ослабленным здоровьем;
- учащимся из малоимущих семей;
- учащимся из многодетных семей.

Учащийся с ограниченными возможностями здоровья - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

4.3. Для получения бесплатного питания родителям (законным представителям) необходимо представить следующие документы:

4.3.1. Для детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей:

- заявление законного представителя;
- копия постановления администрации города (района):
 - а) об установлении опеки (попечительства);
 - б) о создании приемной семьи.

4.3.2. Для детей с ограниченными возможностями здоровья:

- заявление родителя (законного представителя);
- справка, подтверждающая факт установления инвалидности, выданная комиссией медико-социальной экспертизы.

4.3.3. Для учащихся из малоимущих семей:

- заявление родителя (законного представителя);
- справка о признании семьи малоимущей, выданная исполнительным органом государственной власти Республики Крым в сфере труда и социальной защиты населения) в установленном порядке.

4.3.4. Для учащихся из многодетных семей:

- заявление родителя (законного представителя);
- справка о составе семьи и копия свидетельства о рождении детей;

- документ, подтверждающий статус многодетной семьи, выданный исполнительным органом государственной власти Республики Крым в сфере труда и социальной защиты населения.

4.3.5. Для обучающихся с ослабленным состоянием здоровья:

- заявление родителя (законного представителя);

4.3.6. Для обучающихся, находящихся в социально опасном положении:

- заявление родителя (законного представителя) или ходатайства социального педагога по факту выявления социально опасного положения обучающегося;
- акт обследования жилищно-бытовых условий социальным педагогом
- заключение врачебной комиссии учреждения здравоохранения

4.4. Список учащихся, получающих бесплатное питание, утверждается приказом руководителя общеобразовательной организации в течение двух рабочих дней как правило 2 раза в год по состоянию на 1 сентября и 1 января со дня предоставления документов родителями (законными представителями), указанных в пункте 5.2. настоящих Рекомендаций.

5. Порядок организации питания

5.1. Режим питания в УБК №1 определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.3/2.4. 3590-20).

5.2. Питание учащихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель, которое утверждается руководителем образовательной организации.

Примерное меню составляется в соответствии с требованиями и нормами СанПиН 2.3/2.4. 3590-20

5.3. Фактическое меню ежедневно утверждается руководителем образовательной организации, подписывается заведующим производством и медицинским работником.

5.4. Ежедневное меню должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд.

5.5. Примерное десятидневное меню питания обучающихся определяется в пределах фактически выделяемых бюджетом средств на организацию питания льготных категорий. Не допускается утверждение примерного десятидневного меню питания обучающихся, не обеспеченного соответствующими бюджетными средствами, так как создаются предпосылки для закупок продуктов низкого качества.

6. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ ЗА СЧЕТ СРЕДСТВ РОДИТЕЛЕЙ.

6.1. Каждый школьник имеет право на получение горячего питания за счет средств родителей в течение учебного года в дни и часы работы школы.

6.2. Школа обеспечивает организацию горячего питания обучающихся за счет средств родителей (законных представителей), проводит среди родителей разъяснительную и организационную работу по пропаганде гигиенических основ питания и основ здорового и полноценного питания детей. Расчет за питание производится двумя путями по выбору родителей: по безналичному расчету путем перечисления денежных средств на лицевой счет, либо за наличные деньги. Средняя стоимость питания для обучающихся за родительские средства устанавливается согласно стоимости питания обучающегося в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования Кировский район Республики Крым, исходя из рекомендованного Роспотребнадзором школьного рациона питания.

Плата за питание школьников производится родителями (законными представителями) обучающегося самостоятельно по договору, заключенному с общеобразовательной организацией или с индивидуальными предпринимателями или предприятиями, которые

согласно муниципального контракта оказывают услугу горячего питания в учреждении, в соответствии с решением родительского собрания (ежемесячно или еженедельно), по согласованию с руководством образовательной организации, путем перечисления денежных средств на расчетный счет не позднее 20 числа каждого месяца на следующий месяц питания

6.3. С родителями всех учащихся, питающихся за безналичный расчет, заключается договор о предоставлении питания.

6.4. Классный руководитель ведет табель посещаемости и питания учащихся, где фиксирует факт питания ребенка (форма прилагается)

6.5. В последний учебный день месяца классный руководитель сдает табель ответственному за питание, который после проверки передает его в бухгалтерию. Ответственное лицо за ведение кассовых операций выдает реестр и квитанции на оплату ответственному за питание, который в свою очередь выдает его классным руководителям.

6.6. Родители обязаны произвести расчет за питание в течении 5 дней.

6.7. Заведующий производством (в его отсутствие старший

повар столовой) формирует заявку на продукты и предоставляет ее поставщикам.

6.8. Согласно ст. 2 п. 2 54-ФЗ «О применении ККТ» предоставление продукции буфета происходит без кассового аппарата. Зав. производством ежедневно сдает наличные средства Ответственному лицу за ведение кассовых операций. Назначенное приказом директора школы ответственное лицо за перечисление денежных средств на расчетный (лицевой) счет учреждения осуществляет их перечисление через банк, а ведомость сдает в бухгалтерию.

6.9. Директор школы несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся за счет средств родителей и расходование денежных средств.

7. Контроль за обеспечением питания

7.1. Руководитель образовательной организации:

- осуществляет контроль за обеспечением и качеством питания учащихся и воспитанников;

- обеспечивает создание необходимых условий для организации питания учащихся и воспитанников;

- создает комиссию по контролю за организацией питания в образовательной организации в составе: руководитель образовательной организации, ответственный за организацию питания, медицинский работник, представитель родительской общественности.

Контроль за организацией питания учащихся и воспитанников осуществляется не реже 1 раза в квартал.

7.2. Ответственное лицо за организацию питания назначается приказом руководителя образовательной организации.

7.2.1. Ответственный за организацию питания в образовательной организации:

- координирует и контролирует деятельность работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание в образовательной организации;

- контролирует заявки на количество учащихся и воспитанников для предоставления питания;

- предоставляет указанное количество учащихся и воспитанников в бухгалтерию для расчета размера средств, необходимых для обеспечения питанием;

- организывает и контролирует учёт фактической посещаемости учащихся и воспитанников;

- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры здорового питания учащихся и воспитанников и их родителей;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- осуществляет контроль за организацией питания и соблюдением питьевого режима учащихся и воспитанников.

8. Обязанности руководителя и медицинского персонала образовательной организации

8.1. Руководитель образовательной организации обеспечивает:

- наличие в организации санитарных правил и норм и доведение их содержания до сотрудников организации;
- выполнение требований санитарных правил и норм сотрудниками организации;
- организацию производственного и лабораторного контроля;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками в установленном порядке;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года в установленном порядке;
- выполнение постановлений, предписаний органов Роспотребнадзора;
- наличие санитарного журнала установленной формы;
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами;
- эффективную работу санитарно-технического, технологического, холодильного и другого оборудования организации;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное обновление;
- организацию санитарно-просветительской работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

8.2. Медицинский персонал осуществляет повседневный контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического и учебно-воспитательного режимов и проведение оздоровительных мероприятий.

8.3. Нарушение санитарно-эпидемиологических правил и норм влечет дисциплинарную, административную ответственность в соответствии с федеральным законом Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

9. Права и обязанности родителей (законных представителей) учащихся и воспитанников

9.1. Родители (законные представители) учащихся и воспитанников имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
- вносить предложения по улучшению организации питания учащихся и воспитанников лично, через родительские комитеты, руководство образовательной организации;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовых и буфетах;
- принимать участие в деятельности Совета школы по вопросам организации питания учащихся.

9.2. Родители (законные представители) учащихся и воспитанников обязаны:

-при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации образовательной организации все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;

- своевременно вносить плату за питание ребенка;

- своевременно сообщать классному руководителю, воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательной организации для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;

- своевременно предупреждать медицинского работника, воспитателя или классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

10. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

10.1. Образовательная организация с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеурочных мероприятий;

- оформляет и регулярно обновляет информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания;

- организует систематическую просветительскую работу с родителями по вопросам роли здорового питания в формировании жизнедеятельности человека, необходимости обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания;

- проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в орган управления образованием сведения по показателям эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации питания.

10.2. Руководство образовательной организации ежеквартально заслушивает на своих заседаниях итоги работы комиссии, осуществляющей контроль за организацией питания, вносит предложения в части своей компетенции по улучшению питания.

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

11. Основные требования к организации питания учащихся и воспитанников в образовательной организации

11.1. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием необходимо разрабатывать рацион питания, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд с учетом физиологически обоснованного режима питания.

11.2. При одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15% (для обучающихся во вторую смену - до 20 - 25%), ужин - 25%.

11.2.1. Для дошкольных образовательных организаций при круглосуточном пребывании детей распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно

составлять: завтрак - 20-25%, второй завтрак - 5%, обед - 30-35%, полдник - 10-15%, ужин - 20-25%, второй ужин - 5%. Для детей с дневным пребыванием 8-10 часов: завтрак - 20-25%, второй завтрак - 5%, обед - 30-35%, полдник - 10-15%.

11.2.2. Для детей с дневным пребыванием 12 часов: завтрак - 20-25%, второй завтрак - 5%, обед - 30-35%, полдник - 10-15%, ужин - 20-25% или возможна организация уплотненного полдника - 30-35%.

11.2.3. При круглосуточном пребывании обучающихся - пятиразовое питание: завтрак - 20%, обед - 30 - 35%, полдник - 15%, ужин - 25%, второй ужин - 5 - 10%. При организации шестиразового питания: завтрак - 20%, второй завтрак - 10%, обед - 30%, полдник - 15%, ужин - 20%, второй ужин - 5%.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

На основании примерного меню разрабатываются технологические карты в строгом соответствии со сборником рецептурных блюд.

11.2.4. В суточном рационе питания школьников оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) должно составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности как 10 - 15%, 30 - 32% и 55 - 60% соответственно, а соотношение кальция к фосфору как 1:1,5.

В суточном рационе питания дошкольников содержание белков должно составлять 12-15% от калорийности рациона, жиров - 30-32% и углеводов - 55-58%. Важно учитывать потребность детей в энергии, получаемой с пищей, которая меняется по мере роста и развития.

11.2.5. Ежедневно в рационы 2х-6-ти разового питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2 - 3 дня.

Завтрак должен состоять из закуска, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.

Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуска следует использовать нарезку из овощей, салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. В качестве закуска допускается использовать порционные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 15 - 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий.

11.3. Наряду с основным питанием организована дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных организаций, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, и в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 ассортиментом (приложение 9 – ассортимент дополнительного питания).

11.3.1. Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательного учреждения ежегодно перед началом учебного года 11.3.2. Реализация негазированных напитков, воды через буфеты осуществляется в потребительской таре до 500 мл при условии ежедневного контроля медицинским работником образовательной организации за сроками хранения продукции.

11.4. Не допускается замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре. В исключительных случаях (отсутствием водоснабжения, электроэнергии, др.), по согласованию с территориальным органом Роспотребнадзора, допускается выдача детям буфетной продукции в потребительской таре.

11.5. В образовательной организации должны быть:

- сформированная нормативно-правовая база по организации питания;
- утвержденное руководителем циклическое меню;
- ежедневное разновозрастное меню, утвержденное руководителем образовательной организации, с указанием даты, выхода блюда, стоимости;
- приказы по учреждению:
 - об организации питания;

об организации бесплатного льготного питания учащихся (приказы содержат: списки обучающихся, получающих бесплатное горячее питание, фамилию/ имя, отчество ответственного по учреждению за организацию питания, график питания обучающихся и воспитанников и т.д.);

о создании бракеражной комиссии по готовой и скоропортящейся продукции (с указанием ответственности и функциональных обязанностей каждого члена комиссии);

- план работы по организации питания и популяризации здорового питания в образовательном учреждении (отдельный план или мероприятия в годовом плане: работа с сотрудниками образовательной организации, сотрудниками пищеблока, учащимися, воспитанниками и их родителями).

- положения образовательной организации об организации питания и о бракеражной комиссии.

- план внутришкольного контроля за организацией питания и качеством приготовляемой продукции в образовательной организации;

- необходимая документация за контролем качества и безопасности выпускаемой готовой продукции питания в образовательном учреждении (сборник рецептов, технологические карты в соответствии с меню, соответствие учетной документации цикличному и ежедневному меню);

- справки проверок внутреннего контроля;

- акты и справки по результатам проверок органа управления образованием, другими органами, имеющими полномочия осуществлять контроль;

- необходимая учетная документация (в соответствии с требованиями и нормами СанПиН):

- документы на поставляемые продукты питания (сертификаты соответствия, удостоверение качества, ветеринарно-санитарной экспертизы, исходные данные изготовителя о продукте питания, поставщика пищевых продуктов и др. на каждую партию пищевых продуктов).

11.6. В образовательной организации должны соблюдаться условия хранения продуктов в соответствии с требованиями и нормами СанПиН (обязательное наличие тары поставщика, (высота полок для хлеба от пола – 35 см, остальные продукты – 15 см), холодильного оборудования и т.д.).

11.7. Должна быть осуществлена маркировка всего оборудования и вспомогательного инструмента согласно требованиям и нормам СанПиН (холодильного оборудования, производственных столов, разделочного инвентаря, кухонной посуды и т. д.).

12. Методика проведения органолептической оценки пищи членами бракеражной комиссии

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

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

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

12.4. 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.

12.5. Органолептическая оценка первых блюд.

12.5.1. 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.

12.5.2. 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).

12.5.3. 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.

12.5.4. 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.

12.5.5. 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.

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

12.5.7. *Органолептическая оценка вторых блюд.*

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

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

12.5.10. 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.

12.5.11. 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 запекания.

12.5.12. 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.

12.5.13. 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.

12.5.14. 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 запеченная – приятный слегка заметный привкус свежего масла, на котором ее запекали. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, форма нарезки сохраняется.

12.5.15. *Критерии оценки качества блюд:*

- «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
- «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

- «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.
- «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить (блюдо к раздаче не допускается, требуется его замена).