

Утверждено

приказ

№ 311/1 от 03.09.2014г.

директор школы

А.М. Перецкая



Положение

об организации питания учащихся

в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа № 14 с углубленным изучением отдельных
предметов»

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Федеральным Законом от 26.07.2006 N 135-ФЗ "О защите конкуренции", Типовым положением об общеобразовательном учреждении, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 19.03.2001 N 196, постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 N 189 "Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях", постановлением Правительства Нижегородской области от 11.09.2002 N 225 "Об утверждении Положения о проведении социально-гигиенического мониторинга питания детей в образовательных учреждениях для детей и подростков Нижегородской области", Устава муниципального бюджетного образовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школы № 14 с углубленным изучением отдельных предметов», «Положения об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Балахнинского муниципального района», утвержденного Постановлением администрации района № 175 от 17.07.2014 года и в целях сохранения и укрепления здоровья учащихся школы, обеспечения учащихся оптимальным питанием, отвечающим их возрастным и физиологическим потребностям.

1.2. Действие настоящего Положения регулирует отношения между Муниципальным бюджетным общеобразовательным учреждением «Средняя общеобразовательная школа № 14 с углубленным изучением отдельных предметов» (далее - Учреждение) и юридическими лицами всех форм собственности и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими организацию питания в учреждении (далее - Организатор питания), родителями (законными представителями) учеников школы и непосредственно учащимися.

II. Компетенция общеобразовательного учреждения

Учреждение:

2.1. Ведет мониторинг питания учащихся:

2.1.1. Собирает информацию по охвату питанием учащихся по классам; проводит учет количества питающихся, учет соответствия отпуска блюд фактической явке учащихся и расчетов за питание с Организатором питания по листу заказа по питанию учащихся.

2.1.2. Проводит системный анализ и оценку получаемой информации с целью разработки мер по увеличению охвата питанием учащихся школы;

2.1.3. Предоставляет ежемесячно не позднее последнего числа текущего месяца в установленном законодательством порядке информацию в Управление образования и социально – правовой защиты детства Администрации Балахнинского муниципального района и в Управление Роспотребнадзора в Балахнинском и Чкаловском районах.

2.2. Осуществляет информирование общественности и родителей учащихся в Учреждении об изменениях в законодательных и иных нормативных актах по организации питания, а также о результатах проверок (контроля) Учреждения контролирующими (инспектирующими) органами по вопросам организации питания.

2.3. Организует методическую работу с классными руководителями и учителями по вопросам организации питания.

2.4. Разрабатывает нормативные, распорядительные, информационные и иные документы по организации питания учащихся в Учреждении.

2.5. Проводит разъяснительную работу среди участников образовательного процесса по вопросу пропаганды гигиенических основ питания с привлечением к этой работе медработников.

2.6. Принимает меры по активному внедрению прогрессивных форм обслуживания, максимальному обеспечению учащихся горячим питанием, разрабатывает и осуществляет мероприятия по улучшению организации и качества питания, а также по совершенствованию культуры обслуживания совместно с "Организатором питания".

2.7. Проводит постоянный контроль вопросов организации питания, в том числе путем создания в "Учреждении" Комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся.

2.7.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания учащихся создается с целью осуществления общественного контроля организации и качества питания обучающихся.

2.7.2. Полномочия комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся:

2.7.2.1. Осуществление контроля:

- за выполнением условий договора, заключенного с Организатором питания;
- за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
- за качеством готовой продукции;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за организацией приема пищи обучающихся;
- за соблюдением графика работы столовой;

2.7.2.2. Содействие администрации учреждения в решении вопросов организации питания учащихся.

2.7.2.3. Определение контингента учащихся, имеющих право на бесплатное питание.

2.7.2.4. Организация и проведение опроса участников образовательного процесса по качеству отпускаемой продукции и представление полученной информации руководству учреждения.

III. Порядок организации питания учащихся в Учреждении.

3.1. Учащиеся имеют право получать горячее питание в Учреждении ежедневно в период учебной деятельности.

3.2. Учащиеся получают питание на платной основе за счет средств родителей (законных представителей). Оплата за питание производится через платежный терминал, установленный в вестибюле школы.

3.3. Питание учащихся в Учреждении осуществляется в заявительном порядке.

3.4. Директор Учреждения назначает ответственного представителя из числа работников "Учреждения" для учета питающихся "Учреждения".

3.5. Питание в Учреждении организуется следующим способом:

3.5.1. Услуга по организации питания учащихся оказывается Учреждением на базе собственной столовой, соответствующей установленным санитарно-гигиеническим требованиям.

3.5.2. Услуга по организации питания учащихся оказывается Учреждением путем заключения Учреждением договора по организации питания учащихся в соответствии с Примерной формой Договора с Организатором питания, который определяется в результате конкурсного отбора.

3.5.2.1. Учреждение разрабатывает конкурсную документацию на проведение открытого конкурса на право заключения договора по организации питания обучающихся (далее - конкурсная документация) .

3.6. На основании Договора с Организатором питания Учреждение:

3.6.1 организует для учащихся двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Для учащихся, посещающих группу продленного дня, дополнительно - полдник. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному меню.;

3.6. Организация питания в Учреждении должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях.

3.7. Питание учащихся Учреждения осуществляется в соответствии с разработанным Организатором питания и согласованным руководителем Учреждения и территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор в Балахнинском и Чкаловском районах (далее - Орган Роспотребнадзора) двухнедельным примерным меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и

требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (7-11 и 12-18 лет).

3.8. Проверка пищи на качество до приема ее детьми ежедневно осуществляется членами бракеражной комиссии. Состав комиссии утверждается приказом директора Учреждения в начале учебного года.

3.8.1. В состав бракеражной комиссии Учреждения включаются: ответственный за организацию горячего питания; педагогические работники; представители родительской общественности (по решению общешкольного родительского комитета); медсестра; заведующий производством школьного пищеблока. Бракеражная комиссия состоит из нечетного количества членов.

3.8.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями, предъявляемыми к полуфабрикатам, готовым блюдам и кулинарным изделиям. 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.

3.8.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение 1).

3.8.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой. 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.

3.8.5. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, заведующий столовой и повара, приготовляющие продукцию.

3.8.6 . Устанавливаются следующие критерии оценки 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; к раздаче данное блюдо не допускается, требуется замена блюда.

3.8.7 Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал и оформляются подписями всех членов комиссии.

3.8.8. Оценка "удовлетворительно" и "неудовлетворительно", данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на административных совещаниях.

3.8.9. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к административной ответственности.

3.8.10. 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.

3.8.11. В своей деятельности Бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами: СанПиН 2.4.2.2821-10; СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.9. В Учреждении могут быть организованы следующие дополнительные услуги по заявкам директора Учреждения:

- диетическое питание;
- столы саморасчета (витаминные);
- комплексные обеды;
- столы заказов для работников Учреждения;
- питание в лагере с дневным пребыванием, организованном Учреждением в летний каникулярный период;

- продажа кулинарных изделий, выпечки;

- буфетная продукция.

Ассортимент дополнительного питания согласовывается с управлением Роспотребнадзора по Балахнинскому и Чкаловскому районам и утверждается директором Учреждения ежегодно перед началом учебного года.

3.10. Вопросы организации питания в Учреждении (график питания, дежурство в столовой и др.) определяются приказом директора Учреждения.

3.11. Ответственность за организацию питания в Учреждении, полноту охвата учащихся горячим питанием возлагается на директора Учреждения.

Приложение 1

Методика органолептической оценки пищи.

1. Общие требования.

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

1.2. 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.

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

1.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

2. Органолептическая оценка первых блюд.

2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и 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.

2.2. 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).

2.3. 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.

2.4. 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.

2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, 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.

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

3. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие 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.

3.4. 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.

3.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на

наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

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

3.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. 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.