

Принято  
Педагогическим советом  
Протокол № 3  
От 19.01. 2021 г



Принято с учетом мнения  
Совета родителей  
Протокол № 1  
От 18.01.2021г

## Положение

### об организации питания обучающихся, воспитанников и работников

#### МОУ Кекоранская СОШ

#### 1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся, воспитанников и работников МОУ «Кекоранская СОШ» (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, воспитанников дошкольной группы, работников учреждения и определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, воспитанников, работников и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса, а также способствуют укреплению трудовой дисциплины, рациональному использованию рабочего времени и созданию условий для эффективной работы работников школы.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Законом Российской Федерации "Об образовании";
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- Уставом школы

- Правилами внутреннего трудового распорядка работников МОУ «Кекоранская СОШ»

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся, воспитанников и работников школы.

1.5 Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, согласовывается общешкольным родительским комитетом, принимается педагогическим советом школы и утверждается приказом директора школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.5. настоящего Положения.

## **2. Основные цели и задачи организации питания**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся, воспитанников и работников МОУ «Кекоранская СОШ» являются:

- обеспечение обучающихся, воспитанников 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 и воспитанников инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- создание условий для эффективной работы работников школы.

## **3. Общие принципы организации питания**

3.1 Учреждение организует питание обучающихся, воспитанников и работников в специально отведенном помещении для питания (столовая), соответствующем требованиям санитарно-гигиенических норм и правил.

3.2. Характеристика помещения столовой:

- площадь школьной с составляет 116,1 кв.м. (т.ч обеденный зал -53,9)
- мощность – 44 посадочных места;
- технологическое оборудование: холодильники, электрическая плита, жарочный шкаф, эл. мясорубки, тестомес (техническое состояние которых соответствует установленным требованиям).
- помещения: пищеблок, подсобные помещения для хранения продуктов, моечная, обеденный зал, холодный, мясо-рыбный, овощной цеха.
- обеспечена кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- имеется вытяжное работоспособное оборудование, водонагреватель.

3.3. Столовая образовательного учреждения работает на продовольственном сырье, в соответствии с утвержденным двухнедельным меню.

3.4. Продукты питания доставляются в столовую поставщиками в соответствии с заключенными договорами поставки..

3.5. Пищевые продукты должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации №32 от 27.10.2020 года.

3.7. Обслуживание горячим питанием обучающихся, воспитанников осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.8. Ответственность за организацию питания несет специально назначенное приказом руководителя ответственное лицо.

3.10. В учреждении создаются бракеражные комиссии, работа которых определяется Положением о бракеражной комиссии. (Приложение 1)

#### **4. Порядок организации питания обучающихся**

4.1. В школе организуется питание для всех обучающихся по основному 10-дневному меню, утвержденному директором школы и согласованному Роспотребнадзором УР. При наличии детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организуется питание по индивидуальному меню.

4.2. Для отдельных категорий обучающихся (дети из многодетных семей, малообеспеченных семей, обучающиеся 1-4 классов, дети с ОВЗ) предоставляется право на льготное питание в соответствии законодательством. Обучающиеся, не относящиеся к данным категориям, питаются за счет родительских средств.

4.3. Сбор денежных средств от родителей за питание осуществляют классные руководители.

4.4. Питание обучающихся в столовой осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным приказом директора школы. Для воспитанников пришкольного интерната организуется 5-ти разовое питание, для остальных обучающихся – двухразовое.

4.5. Педагоги и классные руководители обеспечивают сопровождение обучающихся в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся.

4.6. Для соблюдения питьевого режима используется бутилированная вода, доставляемая по договору, допускается также использование кипяченой охлажденной воды.

#### **5. Порядок организации питания воспитанников**

5.1. В дошкольной группе организовано четырехразовое горячее питание для воспитанников дошкольной группы.

5.2. Устанавливается следующий режим питания воспитанников:

Завтрак – 8.30 -8.50

Второй завтрак – 10.30 – 10.35

Обед – 12.15 – 12 – 45

Полдник – 15.50 – 16.10

5.3. Воспитатель и помощник воспитателя соблюдают режим питания, контролируют личную гигиену воспитанников.

## **6. Порядок организации питания работников**

6.1 В течение рабочего дня работнику предоставляется перерыв для отдыха и питания продолжительностью не более двух часов и не менее 30 минут. Время предоставления перерыва и его конкретная продолжительность устанавливаются правилами внутреннего трудового распорядка или по соглашению между работником и работодателем.

6.2 Для работников, выполняющих свои обязанности непрерывно в течение рабочего дня, перерыв для приема пищи не устанавливается (в соответствии с Положением об особенностях режима рабочего времени и времени отдыха педагогических и других работников образовательных учреждений, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 27.03.2006г. № 69). Работникам предоставляется возможность отдыха и приема пищи в рабочее время одновременно с обучающимися, в том числе в течение перерывов между занятиями (перемен).

## **7. Контроль организации питания**

7.1. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

7.2 Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют специально созданная приказом директора комиссия, куда входят представители администрации школы, ответственное лицо за организацию питания, представители родительского комитета, медицинский персонал МБУЗ УР «Якшур-Бодьинская ЦРБ», представители профсоюзной организации.

7.3 Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами общественного контроля: представители родительской общественности, плановые и внеплановые проверки Роспотребнадзора.

## **8. Документация**

- 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;
- копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты на приготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

## **ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии МОУ «Кекоранская СОШ»**

### **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

- 1.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.
- 1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль над доброкачественностью готовой продукции.
- 1.3. Основные задачи бракеражной комиссии:
  - Предотвращение пищевых отравлений.
  - Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
  - Контроль над соблюдением технологии приготовления пищи.
  - Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.
- 1.4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.
- 1.5. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.

### **II. Содержание и формы работы**

- 2.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- 2.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
- 2.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 15 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 2.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 2.5. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.
- 2.6. Выдача готовой продукции, проводится только после снятия пробы каждого блюда и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.
- 2.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии.

2.8. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены методикой проведения данного анализа.

### **3. МЕТОДИКА ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ**

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

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

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

3.4. 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.

### **3. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД**

3.1. 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.

3.2. 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).

3.3. 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.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суппюре 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, 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.

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



#### **4. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВТОРЫХ БЛЮД**

- 4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается 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 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.
- 4.4. 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 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.
- 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. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее 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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.
- 4.8. 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.

#### **5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД**

- 5.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
- 5.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
- 5.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.
- 5.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

## **6. ПРАВА БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

- 6.1. в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- 6.2. контролировать наличие маркировки на поступаемых продуктах;
- 6.3. проверять выход продукции;
- 6.4. контролировать наличие суточной пробы;
- 6.5. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 6.6. проверять качество поступающей продукции;
- 6.7. контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- 6.8. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 6.9. вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

## **7. ДОКУМЕНТАЦИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

- 7.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции», а также в протоколы проверок бракеражной комиссии.
- 7.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой. Протоколы проверок бракеражной комиссии хранятся у председателя бракеражной комиссии.