

муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
города Калининграда средняя
общеобразовательная школа № 6
с углубленным изучением
отдельных предметов



Директор МАОУ СОШ № 6 с УИОП
А.Е.Бавтот
2013 г.

Введено в действие приказом
от « 26 » 12 2013 № 152-0

ПОЛОЖЕНИЕ

« 26 » 12 2013 № _____

О ПОРЯДКЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ МАОУ СОШ № 6 с УИОП

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о порядке организации питания учащихся в МАОУ СОШ № 6 с УИОП регулируют отношения между администрацией МАОУ СОШ № 6 с УИОП и родителями (законными представителями) школьников, организациями общественного питания и устанавливает порядок организации питания обучающихся МАОУ СОШ № 6 с УИОП.

1.2. Положение разработано в соответствии со ст. 41 Закона РФ «Об образовании в Российской Федерации», Уставом МАОУ СОШ № 6 с УИОП и направлено для создания необходимых условий для питания обучающихся.

II. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИМСЯ

2.1. Питание обучающихся МАОУ СОШ № 6 с УИОП может быть организовано как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).

2.2. Организация питания в МАОУ СОШ № 6 с УИОП осуществляется по договору с предприятием общественного питания, являющимся победителем конкурса на право заключения муниципального контракта на оказание услуг по организации питания в образовательных учреждениях.

2.3. Администрация учреждения выделяет столовую для организации питания обучающихся в соответствии с требованиями санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- число посадочных мест соответствует установленным нормам: 130 мест;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям.

2.4. Администрация осуществляет административный и общественный контроль качества услуг, предоставляемых организацией питания в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся.

2.5. Предприятие общественного питания осуществляет продажу завтраков (обедов) школьникам, работникам через раздачу или буфет за наличный расчет.

2.6. Обучающиеся учреждения питаются по классам согласно графику, составленному на текущий год. Контроль посещения столовой и учет количества фактически отпущенных завтраков (обедов) возлагается на классного руководителя или воспитателя, учет количества отпущенных бесплатных завтраков (обедов) возлагается на специалиста – организатора по питанию.

2.7. Классные руководители и воспитатели, сопровождающие в столовую обучающихся, несут ответственность за отпуск питания согласно списку и ведомости учёта посещаемости.

2.7. Классные руководители и воспитатели, сопровождающие в столовую обучающихся, несут ответственность за отпуск питания согласно списку и ведомости учёта посещаемости.

2.10 Специалист – организатор по питанию ведёт ежедневный учёт обучающихся, получающих бесплатное и платное питание по классам.

2.11. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно заведующим производством школьного пищеблока, специалистом – организатором по питанию и отмечается в бракеражном журнале.

III. ПОРЯДОК ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ПРАВА НА БЕСПЛАТНОЕ ПИТАНИЕ

3.1. Бесплатное питание предоставляется следующим категориям обучающихся 1-11 классов:

- обучающимся с ограниченными возможностями здоровья (справка из медицинской организации государственной системы здравоохранения Калининградской области о состоянии здоровья, с указанием IV - V группы состояния здоровья обучающегося - предоставляется родителями (законными представителями), или обучающимся, достигшим возраста 18 лет одновременно с подачей заявления);
- детям-сиротам, детям, оставшимся без попечения родителей (справка органа опеки и попечительства, подтверждающая, что обучающийся относится к указанной категории - предоставляется законными представителями обучающегося одновременно с подачей заявления, а также сведения, подтверждающие статус малоимущей семьи законного представителя обучающегося, принявшего ребенка на воспитание в семью или под опеку (попечительство), представляемые в МАОУ СОШ №6 с УИОП органом социальной защиты населения по месту жительства обучающегося в соответствии с информационным взаимодействием органов местного самоуправления муниципальных образований Калининградской области и муниципальных общеобразовательных организаций Калининградской области);
- обучающимся, находящимся в трудной жизненной ситуации (приказ директора МАОУ СОШ №6 с УИОП об отнесении обучающегося к категории обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, принятый в соответствии с порядком отнесения обучающихся в государственных образовательных организациях Калининградской области и муниципальных образовательных организациях к категории обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, для реализации ими права на предоставление им бесплатного питания), к которым относятся:
 - дети-инвалиды, инвалиды (заверенная в установленном действующим законодательством порядке копия справки, подтверждающая факт установления инвалидности, выдаваемая федеральными государственными учреждениями медико-социальной экспертизы, или заверенная в установленном действующим законодательством порядке копия выписки из акта освидетельствования гражданина, признанного инвалидом, выдаваемой федеральными государственными учреждениями медико-социальной экспертизы);
 - дети из семей беженцев и вынужденных переселенцев (заверенная в установленном порядке копия удостоверения беженца (вынужденного переселенца) с указанием сведений о членах семьи, не достигших возраста 18 лет, признанных беженцами (вынужденными переселенцами);
 - дети, жизнедеятельность которых нарушена в результате сложившихся обстоятельств и, которые не могут преодолеть данные обстоятельства самостоятельно,
 - дети, находящиеся в социально опасном положении (находящиеся в состоянии конфликта с семьей, в неблагополучных семьях), на основании актов обследования жилищно-бытовых условий семьи обучающегося;
 - обучающиеся, проживающие в малоимущих семьях (сведения, представляемые в МАОУ СОШ № 6 с УИОП органом социальной защиты населения по месту жительства обучающегося в соответствии с информационным взаимодействием органов местного самоуправления муниципальных образований Калининградской области и муниципальных общеобразовательных учреждений Калининградской области).

3.2. В целях социальной поддержки населения и укрепления здоровья обучающихся 1-11 классов, относящихся к данным категориям, обеспечиваются бесплатным горячим питанием.

3.2. Для подтверждения статуса малообеспеченной семьи родители (законные представители) обучающихся 1-11 классов предоставляют:

- заявление о предоставлении бесплатного питания;
- документы из органов социальной защиты и поддержки населения, подтверждающие получение семьей государственных ежемесячных пособий на детей.

3.3. На основании предоставленных документов и заявления родителей (законных представителей), директор издает приказ о предоставлении обучающимся бесплатного питания.

IV. ОБЯЗАННОСТИ СПЕЦИАЛИСТА – ОРГАНИЗАТОРА БЕСПЛАТНОГО ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

4.1. Специалист – организатор бесплатного школьного питания назначается приказом директора учреждения на текущий учебный год.

4.2. Специалист – организатор бесплатного питания обязан:

- ✓ своевременно подготовить документы на обучающихся, которым будет предоставлено бесплатное питание в текущем году в соответствии с пунктом 3.2. данного Положения;
- ✓ своевременно подавать информацию об изменениях в списках обучающихся, получающих бесплатное питание;
- ✓ ежедневно производить учет присутствующих детей в учреждении для уточнения количества, питающихся в этот день, и своевременно сообщать информацию заведующей производством;
- ✓ своевременно сдавать отчет по бесплатному питанию обучающихся за месяц.

V. ОБЯЗАННОСТИ КЛАССНЫХ РУКОВОДИТЕЛЕЙ И ВОСПИТАТЕЛЕЙ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ

5.1. Классные руководители и воспитатели:

5.1.1. Соблюдают график группового посещения обучающимися столовой.

5.1.2. Проводят разъяснительную работу среди обучающихся и их родителей по пропаганде гигиенических основ здорового питания.

5.1.3. Сопровождающие в столовую учащихся несут ответственность за отпуск питания согласно списку и ведомости посещаемости.

VI. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ И КОНТРОЛЬ

6.1. Во исполнение вышеуказанных пунктов данный локальный акт предусматривает взаимодействие с Управляющим советом учреждения, общешкольным родительским комитетом, педагогическим советом учреждения.

6.2 Данный локальный акт подлежит обязательному включению в план производственного контроля учреждения.

6.3 Контроль за надлежащим исполнением данного локального акта лежит в пределах компетенции:

- ✓ внутришкольного контроля администрации учреждения, который проводится не реже 1 раза в 2 месяца с заинтересованными ведомствами и структурами.
- ✓ инспекционного контроля комитета по образованию города.
- ✓ специалистов по надзору за соблюдением условий содержания и обучения несовершеннолетних в организованных коллективах.

VII. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ (О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ МАОУ СОШ № 6 с УИОП)

7.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора учреждения на начало текущего учебного года.

7.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с продажи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

7.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится 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. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, заведующий столовой и повара, приготовляющие продукцию.

7.4. Методика органолептической оценки пищи

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

7.4.2. 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.

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

7.4.4. 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.

7.5. Органолептическая оценка первых блюд.

7.5.1. 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.

7.5.2. 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).

7.5.3. 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.

7.5.4. 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.

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

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

7.6. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

7.6.3. 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.

7.6.4. 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.

7.6.5. 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.

7.6.6. 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.

7.6.7. 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.

ОСНОВАНИЕ: ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России, 2001г.

7.7. Критерии оценки качества блюд

7.7.1. Критерии оценки блюд устанавливаются следующие:

- **«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 не допускается, требуется замена блюда.

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

7.7.3. 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.

7.7.4. 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.

VIII. РЕЖИМ РАБОТЫ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

8.1. Столовая осуществляет свою деятельность в соответствии с Законодательством РФ, Уставом МАОУ СОШ № 6 с УИОП и настоящим Положением.

8.2. Столовая является структурным подразделением учреждения, предназначенным для организации питания обучающихся, педагогов и работников.

8.3. Столовая осуществляет работу в соответствии с графиком работы учреждения.

8.4. Столовая осуществляет свою работу на основании договорных отношений между учреждением и предприятием питания.

8.5. Столовая обязана:

8.5.1. Обеспечить полноценным сбалансированным питанием обучающихся, педагогов и работников учреждения в течение учебного года в соответствии с СанПиН.

8.5.2. Организовать льготное питание для обучающихся, нуждающихся в нём (в соответствии с действующим законодательством).

8.5.3. Обеспечить полноценным питанием воспитанников групп продленного дня, летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей при учреждении.

8.5.4. Разнообразить ежедневное меню, включая в рацион молочные продукты, овощи и фрукты.

8.5.5. Обеспечить высокую культуру обслуживания в столовой.

8.5.6. Готовить пищу из свежих продуктов, содержать посуду, используемую в организации питания, в чистоте.

8.5.7. Предоставлять медицинскому работнику учреждения возможность для снятия пробы пищи.

8.5.8. Проводить влажную уборку кухни и обработку инвентаря надлежащими растворами в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

8.5.9. Работники столовой обязаны проходить периодический медицинский осмотр.

8.5.10. В целях популяризации правильного питания организовать выставки–продажи кулинарных и прочих изделий питания для обучающихся, родителей, педагогов и работников учреждения.

8.5.11. Совместно с учреждением вести учёт и контроль за рациональным расходованием денежных средств, выделяемых на льготное питание обучающихся.

8.5.12. Участвовать в работе производственных совещание, заседаний при директоре, заседаниях общешкольного родительского комитета, на которых рассматриваются вопросы организации, качества питания обучающихся на базе столовой учреждения.

8.6. Образовательное учреждение обязано:

8.6.1. Соблюдать правила пользования столовой.

8.6.2. Устанавливать график питания в столовой по классам и в группах продлённого дня и строго следовать ему.

8.6.3. Организовать дежурство учителей, обучающихся в обеденном зале столовой, обеспечивать влажную уборку в обеденном зале обслуживающим персоналом.

8.6.4. Бережно относиться к имуществу столовой.

8.6.5. Воспитывать у обучающихся культуру поведения в столовой.

8.6.6. Своевременно ремонтировать оборудование столовой, электросети в соответствии с требованиями охраны труда и техники безопасности, регулярно проводить косметический и капитальный ремонт помещения столовой.

8.6.7. Осуществлять медицинский контроль:

а) за организацией питания;

б) качеством питания;

в) соблюдением санитарно-гигиенического и противоэпидемического режима, выполнением санитарных требований, предъявляемых к пищеблоку;

8.6.8. Вести учёт и контроль за исполнением по назначению выделенных денежных средств на льготное питание обучающихся.

8.6.9. Заниматься эстетическим оформлением обеденного зала столовой учреждения.