**Комплект документов по организации питания в школе**

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о порядке организации питания учащихся в МКОУ Анди СОШ № 2**

**ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ*.***

Положение о порядке питания учащихся МКОУ Анди СОШ №2регулирует отношения между администрацией  МКОУ Анди СОШ № 2 и родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам питания.  
 Положение разработано в соответствии со статьей 51 п.5 Закона «Об образовании в РФ», от 29.12 2012г. №273-ФЗ, Устава школы  и направлено на создание необходимых условий для питания обучающихся.

Основными задачами при организации питания обучающихся в школе, 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 в питании;

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

пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Настоящее Положение определяет:

общие принципы организации питания учащихся;

порядок организации питания в школе;

порядок организации питания, предоставляемого на бесплатной основе 1-4классы..

**2. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ**

2.1. При организации питания школа руководствуется СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской федерации от 23.07.2008 г. № 45.

2.2. В общеобразовательном учреждении в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, пол­ностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;

предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;

разработан и утвержден порядок питания учащихся (режим работы столовой,     график питания обучающихся).

2.3. 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.

2.4. Питание обучающихся организуется за счет средств Республиканского бюджета.

2.5. Для обучающихся школы 1-4классы предусматривается организация одноразового горячего питания .

2.6.  К обслуживанию горячим питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для организации питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм - победители открытого аукциона в соответствии с протоколом котировочной комиссии, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

2.7. Питание в школе организуется на основе цикличного  меню  для организации питания детей 7-11лет в общеобразовательных учреждениях.  Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.9. Организацию питания в школе осуществляет ответственный за организацию питания, назначаемый приказом директора на текущий учебный год.

2.10. Ответственность за организацию питания в школе несет руководитель учреждения.

**3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ**

3.1. Ежедневно в столовой вывешивается утверждённое директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.

3.2. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме  
6 дней в режиме работы школы.

3.3. Часы приема пищи устанавливаются в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи и отдыха предусматривается перемены по 10 минут. Отпуск учащимся питания (  в столовой осуществляется по классам.

3.4. Для поддержания порядка в столовой организовано дежурство педагогических работников.

3.5. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом директора школы. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал.

3.6. Контроль за организацией питания, проведением организационно-массовых мероприятий, направленных на формирование позиции здорового питания,  осуществляет Совет по питанию, в состав которой входят на основании приказа директора ответственный за организацию питания, медицинская сестра, заместитель директора по ВР, председатель профсоюзного комитета школы, представители родительской, педагогической и ученической  общественности.

3.7. Контроль, за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет комиссия по питанию, входящая в состав Совета школы. Результаты проверок оформляются соответствующим актом.

3.7. Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающими и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания учащихся класса,  ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей,  ведут учет питания, ежемесячно сдают табель учета питания директору школы.

3.8. Классные руководители  сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, утверждённым директором школы, контролируют мытьё рук учащимися перед приёмом пищи и их поведение во время завтрака или обеда.

3.9. Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора:

своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в управление  образования; посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые в управлении образования;

своевременно предоставляет необходимую отчётность в бухгалтерию УО;

проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню, стоимость питания, не допускает перерасхода стоимости питания учащихся;

регулярно принимает участие в бракеражной комиссии для контроля качества приготовления пищи,

своевременно с медицинским работником школы осуществляет контроль, за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);

имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

**4. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ.  КОНТРОЛЬ.**

4.1. Во исполнение вышеуказанных пунктов данный локальный акт предусматривает взаимодействие с родительскими комитетами классов и общешкольным родительским комитетом, Советом школы, педагогическим советом, медицинскими работниками.

4.2.  Контроль, за надлежащим исполнением данного локального акта лежит в пределах компетенции:

внутришкольного контроля администрации школы, который проводится не реже одного раза в месяц с заинтересованными ведомствами и структурами;

**7. ДОКУМЕНТАЦИЯ**

7.1.В школе должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

Положение об организации питания обучающихся.

Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания лиц с возложением на них функций контроля.

Приказ директора, регламентирующий организацию питания.

График питания обучающихся.

Документы  по учету питающихся.

Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

\*- журнал учета проводимых проверок.

\*- журнал учета контролирующих организаций;

\*- бракеражный журнал;

\*-- журнал гнойничковых заболеваний;

\*- журнал учета качества фритюрных жиров по бальной системе;

\*- журнал учета работы холодильного оборудования.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о Совете по питанию МКОУ Анди СОШ № 2**

**1. Общие положения.**

1.1. Положение о Совете по питанию    МКОУ Анди СОШ № 2разработано на основе Закона «Об образовании В РФ», Устава общеобразовательного учреждения.

1.2. Деятельность Совета по питанию осуществляется в строгом соответствии с действующим законодательством и нормативно-правовыми актами, регламентирующими организацию питания школьников.

1.3.   Совет по питанию является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи    МКОУ Анди СОШ № 2в организации и осуществлении административно-общественного контроля  за организацией и качеством питания детей в школе.

1.4.  Совет по питанию работает совместно с администрацией образовательного учреждения, органами самоуправления образовательного учреждения, педагогическими работниками и родителями (законными представителями) обучающихся.

1.5. Положение о  Совете по питанию принимается на неопределенный срок.  
Изменения и дополнения к Положению принимаются в составе новой редакции Положения Педагогическим советом  и утверждаются директором. После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

**2. Структура Совета по питанию.**

2.1. Совет по питанию включает в себя постоянно действующую группу из числа сотрудников школы и представителей общественности (членов родительского комитета, Совета школы, школьного ученического совета). Общее количество членов Совета по питанию - не менее 5  человек.

2.2. Председателем Совета по питанию является директор школы. Из числа членов Совета по питанию назначается заместитель председателя Совета по питанию.

2.3. В состав Совета по питанию входят:

директор школы;

заместитель директора по воспитательной работе;

представитель педагогической общественности;

представитель родительской общественности;

представитель школьного ученического совета.

2.4.Для ведения протокола заседаний Совета по питанию из его членов избирается секретарь.

2.5. Совет по питанию собирается не реже 1 раза в  месяц.

2.6.Решения на заседании  Совета по питанию принимаются большинством голосов от присутствующих членов Совета.

2.7. Состав Совета по питанию утверждается приказом  директора школы сроком на 1 год.

**3. Основные задачи работы Совета по питанию.**

3.1. Реализация  общественного руководства за обеспечением обучающихся питанием, соответствующим   возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

3.2. Осуществление постоянного  анализа состояния организации питания в школе.

3.3. Разработка и интеграция нового передового опыта, инновационных форм организации питания детей в школе.

3.4.  Реализация социальных гарантий обучающимся, относящихся к категориям, имеющих право на получение бесплатного питания;

3.5.Содействие предупреждению (профилактике) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

3.6. Организация пропаганды принципов здорового и полноценного питания.

**4. Компетенция Совета по питанию.**

4.1. Общественный совет по питанию осуществляет руководство организацией питания обучающихся в школе  на платной и льготной основах.

4.2. К компетенции Совета по питанию относятся:

изучение состояния организации питания в общеобразовательном    учреждении;

разработка предложений по улучшению системы организации питания на платной и бесплатной основе;

**5. Права, обязанности и ответственность Совета по питанию.**

5.1. Решения Общественного совета по питанию должны быть законными и обоснованными. Решения Общественного совета по питанию, принятые в пределах его компетенции являются обязательными для исполнения всеми участниками образовательного процесса. О решениях, принятых общественным советом по питанию, ставятся в известность педагогические работники, обучающиеся, родители (законные представители).

5.2. Общественный совет по питанию имеет право:

обсуждать вопросы, касающиеся организации питания в общеобразовательном учреждении;

предлагать директору школы планы мероприятий по совершенствованию организации питания;

участвовать в проведении контрольных мероприятий, связанных с организацией питания и деятельностью пищеблока;

выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам питания, контролировать выполнение принятых на Совете по питанию предложений, поручений;

давать рекомендации, направленные на улучшение питания в школе;

ходатайствовать перед администрацией о поощрении или наказании сотрудников, связанных с организацией питания в школе.

5.3. Общественный совет по питанию несет ответственность;

за соблюдение в процессе организации питания в образовательном учреждении действующего законодательства;

за соблюдение гарантий прав обучающихся и их родителей (законных представителей);

за компетентность принимаемых организационно-управленческих решений;

**6. Делопроизводство Совета по питанию.**

6.1. Протоколы заседаний Совета по питанию записываются секретарем на отдельных листах, подписываются секретарем совета, прошиваются 1 раз в четверть.

6.2. Прошитые протоколы    Совета по питанию хранятся в течение текущего учебного года. Нумерация протоколов ведется от начала учебного года.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии МКОУ Анди СОШ № 2**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1.Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль, за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.3. Основные задачи бракеражной комиссии:

Предотвращение пищевых отравлений.

Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

Контроль, за соблюдением технологии приготовления пищи.

Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

1.4.Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, СанПиН -2.4.1.2660-10, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

1.5. Оценка «Проба снята. Выдача разрешена» 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.

1.6. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

**2**. **МЕТОДИКА ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ**

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

2.2. 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.

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

2.4. 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.** **ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД**

3.1. Для   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. Суп-пюре 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.   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.Макаронные 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. При подозрении на несоответствие рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, 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.

**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. УПРАВЛЕНИЕ И СТРУКТУРА**

7.1.  В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.

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

**8. ДОКУМЕНТАЦИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

8.1**.**Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой  продукции», а также в протоколы проверок бракеражной комиссии.

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

8.3. Протоколы проверок бракеражной комиссии хранятся у председателя бракеражной комиссии.