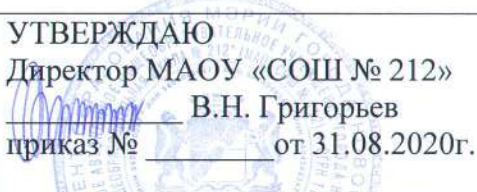


<p>ПРИНЯТО педагогическим советом МАОУ «СОШ № 212» протокол №1 от 31.08.2020г.</p>	<p>СОГЛАСОВАНО Советом учреждения МАОУ «СОШ № 212» протокол №1 от 31.08.2020г.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ Директор МАОУ «СОШ № 212» В.Н. Григорьев приказ № _____ от 31.08.2020г.</p> 
--	--	--

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **об организации питания обучающихся в МАОУ «СОШ № 212»**

#### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение определяет основные организационные принципы, порядок, правила и требования к организации рационального питания обучающихся в МАОУ СОШ №212 (далее – Школа), регулирует отношения между Школой, родителями (законными представителями) и другими организациями по вопросам организации питания обучающихся в Школе.

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с федеральными и региональными правовыми актами, регулирующими вопросы питания школьников:

- Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ.

- Приказом Минобрнауки от 02.10.2017 г. №2315 «Об организации питания обучающихся».

- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. N45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5. 2409-08».

- Приказом Минобрнауки Новосибирской области от 06.03.2017 г. №495 «Об утверждении Плана мероприятий по развитию системы питания в сфере образования Новосибирской области на 2017-2019 годы».

- Постановлением Правительства НСО от 05.03.2015 № 81-п «Об обеспечении питанием на льготных условиях обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории НСО, - детей из многодетных и малообеспеченных семей».

- Постановлением мэрии города Новосибирска от 23.09.2015 № 5873 «Об организации питания детей из многодетных и малоимущих семей, обучающихся в муниципальных учреждениях образования города Новосибирска».

- Постановлением мэрии города Новосибирска от 14.11.2018 № 4063 «О внесении изменений в постановление мэрии города Новосибирска от 23.09.2015 № 5873 «Об организации питания детей из многодетных и малоимущих семей, обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях города Новосибирска».

- Приказом Главного управления образования мэрии города Новосибирска от 05.10.2015 г. №1003-од «Об утверждении Порядка организации питания детей на льготных условиях, обучающихся в муниципальных учреждениях образования города Новосибирска».

• Приказом Департамента образования мэрии города Новосибирска от 29.08.2016 г. № 244-од «Об организации рационального питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях города Новосибирска».

1.3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Советом учреждения и утверждается приказом директора Школы.

1.4. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.3. настоящего Положения. После принятия Положения в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

## **2. Основные цели, задачи и организационные принципы обеспечения питанием учащихся в Школе.**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания учащихся в Школе являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, современных технологий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.2. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы, ответственность за обеспечение питанием обучающихся в Школе возлагается на директора.

2.3. В Школе организуется основное (горячее) и дополнительное (промежуточное) питание учащихся.

Под основным (горячим) питанием учащихся понимается организованный прием пищи в соответствии с утвержденным директором Школы режимом питания (завтраки и обеды) с обязательным использованием в каждый прием пищи доведенных до кулинарной готовности порционированных и оформленных горячих первых и (или) вторых блюд и кулинарных изделий в течение учебно-воспитательного процесса при шестидневной учебной неделе.

Дополнительное (промежуточное) питание – свободная реализация готовых блюд, готовых к употреблению пищевых продуктов, кулинарных изделий, разрешенных к реализации, в качестве буфетной продукции в достаточном

определения объема и массы готовых блюд (приложение № 2 к настоящему Положению).

4.6. Результаты бракеража регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции по окончании контроля.

4.7. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний. В журнале бракеража готовой кулинарной продукции указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

4.8. Бракеражная комиссия и каждый из её членов несут персональную ответственность за качественное проведение контрольных функций и достоверное отображение их результатов в учётной документации.

## **5. Документация Комиссии.**

5.1. Документацию Комиссии составляют установленного образца журнал бракеража готовой кулинарной продукции, а также протоколы проверок бракеражной комиссии.

5.2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения и храниться у работника пищеблока. Протоколы проверок Комиссии хранятся у председателя Комиссии.

### **Методика органолептической оценки пищи.**

Под органолептической оценкой пищи понимается определение таких показателей (внешний вид, вкус, аромат, консистенция блюда), которые дают возможность быстро определить качество пищи.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, лучше это проводить при дневном свете. Определяется внешний вид пищи, ее цвет. Затем определяется запах пищи, с помощью которого можно установить тончайшие изменения качества пищевых продуктов (особенно мяса, рыбы), связанные с начальными признаками порчи, когда другие установить еще не удастся. Запах определяют при той температуре, при которой употребляется данное блюдо. Для обозначения запахов используют термины: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочно-кислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Указываются также и специфические запахи, подобные каким-либо продуктам.

Консистенция продуктов определяется органами осязания. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо, зубы. В процессе процеживания пищи определяют ее мягкость, жесткость, нежность, маслянистость, клейкость, мучнистость, крупнозернистость, рассыпчатость и т. д. Вкус пищи, как и запах, устанавливается при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый.

При снятии пробы необходимо выполнять правила предосторожности, вкусовая проба не проводится, если обнаружены внешние признаки разложения продукта (например, неприятный запах), а также в случае подозрения на недоброкачественность.

### **Оценка первых блюд.**

Первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления: например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов, борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение их в процессе варки (не должно быть сильно разваренных овощей, утративших форму нарезки). Целесообразно сравнить набор корневого и овощей (плотную часть первого блюда) с рецептурой по раскладке. 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 пленок.

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.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, не свойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности или пересола. У супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

### **Оценка вторых блюд.**

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Соусным блюдам (гуляш, рагу) дается общая оценка.

При внешнем осмотре блюд обращать внимание на характер нарезки кусков мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя, панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет, как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда: например, заветренная темная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона, розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения фарша или мяса для котлет.

Важным показателем является консистенция блюда, дающая представление о степени его готовности и о соблюдении рецептуры при его изготовлении. Степень готовности и консистенцию мясопродуктов определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщину готового продукта.

При определении вкуса и запаха обращают внимание на наличие специфических запахов. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного вида, с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная — приятный, слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили, должна быть мягкой, сочной, не крошиться, сохранять форму нарезки.

Крупяные, мучные или овощные гарниры проверяют по консистенции. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна отделяются друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, комков, посторонних примесей. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню-раскладке, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные изделия 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. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество чистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид и цвет: например, 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.

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, с частичками обгоревшего лука, имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус.

### **Инструкция по измерению объёма блюд**

Объём первых блюд устанавливается на основании ёмкости кастрюли или котла и количества заказанных порций.

Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путём взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом числа порций.

Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т.д.) взвешиваются 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции. Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать  $\pm 3\%$ , но масса 10 порций должна соответствовать норме.

выдачей порций учащимся, организует уборку посуды со столов после приема пищи.

3.7. Оплата за питание производится учащимися с использованием терминалов безналичной оплаты, установленных в Школе, либо путем внесения наличных денежных средств в кассу Комбината питания через ответственного за организацию обслуживания работника Комбината питания.

3.8. Не организованные в группы учащиеся получают горячее и дополнительное питание самостоятельно у ответственного за организацию обслуживания работника Комбината с использованием линий раздачи готовой пищи в установленное время в соответствии с режимом питания учащихся.

#### **4. Порядок предоставления льготного питания**

4.1. Организация питания учащихся из льготных категорий осуществляется в соответствии с Порядком организации питания детей на льготных условиях, обучающихся в муниципальных учреждениях образования города Новосибирска, требованиями к организации льготного питания в муниципальных образовательных учреждениях города Новосибирска и формам отчетных документов, утвержденными приказом начальника Главного управления образования мэрии города Новосибирска от 05.10.2015 № 1003-од.

4.2. Льготным питанием в Школе обеспечиваются учащиеся в соответствии с утвержденными директором Школы списками льготных категорий учащихся, формируемыми на основании предоставленных родителями (законными представителями) заявления и подтверждающих документов о праве на льготное питание.

4.3. Сбор документов, формирование списков, ежедневный учет обучающихся, получающих льготное питание, подачу заявки на количество питающихся детей льготной категории, контроль количества фактически отпущенных порций в столовой осуществляет утвержденный приказом директора Школы ответственный за организацию питания учащихся льготной категории.

4.4. Контроль за расходованием бюджетных средств, выделяемых на льготное питание учащихся, осуществляет директор школы.

#### **5. Контроль за организацией и качеством питания.**

5.1. В целях обеспечения ежедневного контроля качества блюд, входящих в рационы питания учащихся, в Школе организуется деятельность бракеражной комиссии, состоящей из медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации Школы. Бракеражная комиссия проводит оценку блюд по органолептическим показателям, результат бракеража регистрируется в журнале бракеража, после чего осуществляется выдача готовой пищи. Комиссия вправе снять с реализации блюда с выраженными отклонениями по вкусовым показателям и внешнему виду.

5.2. Общественный контроль за организацией и качеством питания в Школе организуется Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, осуществляющей свою деятельность в соответствии с Положением о комиссии по