



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Лайтамакская средняя общеобразовательная школа»
Тобольского района Тюменской области**

626105, Тюменская область
Тобольский район
с. Лайтамак
ул. Центральная 103 стр.1.

ЛС 1059 ЛАШК
БИК 047117000 РКЦ Тобольск г. Тобольск
ИНН 7223009360
КПП 722601001

ПРИКАЗ

«01» сентября 2020г.

№94/1

«Об организации питания обучающихся на 2020-2021 учебный год»

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012г. №273 «Об образовании в Российской Федерации», закона Тюменской области от 28.12.2004г. №3311(в редакции от 02.06.2020г.) «О социальной поддержке отдельных категории граждан в «Тюменской области», Постановления правительства Тюменской области от 30.09.2013г.№423-п (в редакции от 29.05.2020г.№329-п) «Об утверждении положения об обеспечении питанием обучающихся государственных и муниципальных организаций, расположенных в Тюменской области», устава МАОУ «Лайтамакская СОШ»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:

- 1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в школе. (приложение 1).
- 1.2. Состав комиссии по организации питания (приложение 2).
- 1.3. График питания обучающихся.
- 1.4. Положение о бракеражной комиссии в 2020-2021 учебном году (приложение 3)
- 1.5. Состав бракеражной комиссии (приложение 4).
- 1.6. План работы комиссии по организации питания (приложение 5).
- 1.7. План работы бракеражной комиссии (приложение 6).

2. Ответственными за организацию питания назначить:

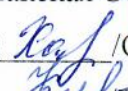
- МАОУ «Лайтамакская СОШ»- завхоза школы Халидуллину С.Р.;

-филиал МАОУ «Лайтамакская СОШ»- «Топкинская НОШ»- учителя начальных классов
Топкинской НОШ Кучумову Т.Ч.

- филиал МАОУ «Лайтамакская СОШ»- «Вармахлинская НОШ»- завхоза школы
Халидуллину С.Р.

3. Ответственным за полноту охвата обучающихся в ОО питанием назначить директора
школы Нигматуллину Н.Т.

Директор МАОУ «Лайтамакская СОШ»:  /Н.Т. Нигматуллина/

С приказом ознакомлены:  /С.Р. Халидуллина/

 /Т.Ч. Кучумова/



Согласовано

Председатель УС школы

 Р.Х. Кульмаметьева/
Протокол от 31.09.2020г №1

Утверждено

Директор МАОУ «Лайтамакская СОШ»

 /Н.Т. Нигматуллина/
Приказ от 01.09.2020г. №94/1



Приложение 1
к приказу от 01.09.2020г. № 94/1

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся в школе

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с федеральными и региональными правовыми актами, регулирующими вопросы организации питания обучающихся.

-Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273 - ФЗ,

-Федеральным законом от 06.10.2003 N2131 —ФЗ «Об Общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации»;

-Федеральным законом от 01.03.2020г. №47 -ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

-Постановлением Правительства Тюменской области от 30.09.2013 NQ 423-й «Об утверждении Положения об обеспечении питанием обучающихся государственных и муниципальных организаций, расположенных в Тюменской области»;

-Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания, обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального от 23.07.2008 г. N2 45;

- Постановлением Администрации Тобольского муниципального района от 14.07.2020 N2 40 «Об утверждении Перечня мероприятий (Дорожная карта) по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях», распоряжением Администрации Тобольского муниципального района от 25.08.2020г. №

1.2. Настоящее положение об организации горячего питания учащихся в МАОУ «Лайтамакская СОШ» и филиалах (далее - Положение) устанавливает:

-единый порядок организации горячего питания в школе;

-условия и порядок предоставления горячего питания обучающимся;

-отношения между школой и родителями (законными представителями) учащихся по вопросам организации горячего питания;

-единые критерии эффективности организации горячего питания в школе.

1.3. МАОУ «Лайтамакская СОШ» создает необходимые условия для обеспечения питанием, совместно с предприятиями, поставщиками продуктов питания. Поставщик организует поставку в школьную столовую продукты питания.

2. Общие принципы обеспечения питания

2.1. Основной целью организации горячего питания является создание условий для стопроцентного охвата учащихся школы качественным и доступным горячим питанием.

2.2. Обучающиеся всех уровней в МАОУ «Лайтамакская СОШ» обеспечиваются питанием: завтраками за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных средств, в том числе за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.

2.3. МАОУ «Лайтамакская СОШ» в своей деятельности по организации питания взаимодействует с муниципальным органом управления образования, территориальным отделом Роспотребнадзора.

2.4. Ответственность за обеспечение питанием обучающихся, полноту охвата обучающихся горячим питанием в школе возлагается на руководителя.

2.5. Предприниматели, оказывающие услуги поставки продуктов питания, отвечают за качество и безопасность питания обучающихся.

2.6. Обеспечение питанием осуществляется на основании заявления одного из родителей (законных представителей) обучающегося на имя руководителя организации в свободной форме. В заявлении указывается период в течение учебного года, на который обучающийся обеспечивается питанием и подтверждается информированное согласие родителя (законного представителя) на порядок и условия оплаты питания в данной организации, установленные локальным правовым актом организации.

3. Финансирование расходов на организацию питания

3.1. Финансирование расходов на организацию питания в МАОУ «Лайтамакская СОШ» осуществляется.

- за счет средств областного бюджета;
- за счет средств местного бюджета;
- за счет родителей (законных представителей) обучающихся;

Частичная компенсация стоимости питания может осуществляться за счет продуктов, выращенных в подсобных хозяйствах, на учебно — опытных пришкольных участках.

3.2. Субсидии из областного бюджета носят целевой характер и не могут быть использованы на другие цели.

Контроль за целевым использованием субсидий осуществляется Отделом образования в соответствии с действующим законодательством.

3.3. МАОУ «Лайтамакская СОШ» ежедневном режиме ведет учет экономии бюджетных средств, сложившихся за счет пропусков занятий, обучающихся по причинам карантина, болезни, актированных дней, иным причинам.

Сложившая экономия бюджетных средств на основании приказа директора школы направляется на осуществление мероприятий по улучшению организации питания всех категорий обучающихся, за исключением обучающихся проходящих учебные сборы для получения начальных знаний в области обороны и подготовки по основам военной службы.

3.4. Оплата за питание обучающихся проводится родителями (законными представителями) в ежемесячном либо еженедельном режиме, в соответствии с решением родительского собрания, и по согласованию с управляющим советом образовательной организации.

3.5. В случае непосещения обучающимися занятий, без уважительной причины и при не уведомлении школы в письменной или устной форме за один день о предстоящем непосещении, родительская плата за пропущенный день не пересчитывается и взимается полностью.

3.6. В случае пропуска занятий, родители (законные представители) обязаны уведомить классного руководителя, как минимум до 8 ч. 30 мин. дня, о пропуске обучающегося.

Классный руководитель (социальный педагог) должен в оперативном порядке (в течение дня) выявить причины отсутствия, обучающегося и учесть его наличие либо отсутствие при формировании заявки на питание на следующий день.

3.7. В случае отсутствия, обучающихся в школе по уважительной причине, производится перерасчет родительских средств на организацию питания данного обучающегося в последующие дни.

3.8. Стоимость питания на одного обучающегося складывается в зависимости от сложившихся на территории муниципального образования на продукты питания, включенные в состав рекомендованного набора продуктов питания, и наценки за услуги по организации питания (затраты на оплату поваров, транспортные расходы и др.).

Среднесуточная стоимость питания согласовывается управляющим советом школы и утверждается приказом директора школы.

Размер платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за обеспечение питанием обучающихся, определяется в соответствии с настоящим Положением с учетом мнения Управляющего совета, исходя из определенного в соответствии с п.3.1. настоящего Положения размера возмещения расходов на питание соответствующих обучающихся.

3.9. Финансирование оплаты питания обучающихся, проходящих учебные сборы для получения начальных знаний в области обороны и подготовки по основам военной службы, осуществляется за счет средств областного и местного бюджета исходя из количества обучающихся данной категории и формата организации данного мероприятия.

4. Порядок и условия учета детей для предоставления льготного питания

4.1. Учет обучающихся из малообеспеченных семей осуществляется на основании информации, предоставленной два раза в месяц (1-го и 15-го числа текущего месяца) территориальными управлениями социальной защиты населения в МАОУ «Лайтамакская СОШ», по электронным каналам связи с применением электронно-цифровой подписи или с использованием электронных носителей информации в автоматизированную информационную систему «Электронная школа Тюменской области» для общеобразовательных организаций с использованием информационной системы «Контингент обучающегося Тюменской области».

Предоставление информации в автоматизированную информационную систему «Электронная школа Тюменской области» осуществляется в соответствии с регламентом, утверждаемым оператором информационной системы «Контингент обучающихся Тюменской области».

В случае если информация, указанная в 3 абзаце первом настоящего пункта, поступила 1 числа текущего месяца, возмещение расходов на обеспечение питанием обучающихся из малоимущих семей осуществляется с 15 числа текущего месяца.

В случае если информация, указанная в 3 абзаце первом настоящего пункта, поступила 15 числа текущего месяца, возмещение расходов на обеспечение питанием обучающихся из малоимущих семей осуществляется с 1 числа месяца, следующего за текущим днем.

Возмещение расходов на обеспечение питанием обучающихся из малоимущих семей осуществляется, начиная с месяца с месяца, следующего за месяцем, в котором была получена информация.

4.2. Сумма средств, выделяемая на каждого учащегося, отдельные категории учащихся 1-11-х классов, получающих социальную поддержку, перечень документов для получения

социальной поддержки определяются нормативно-правовым актом органа местного самоуправления.

4.3. Обязательно в перечень отдельных категорий учащихся 1-11-х классов включаются:

- учащиеся 1-4-х классов обеспечиваются бесплатным горячим питанием (основание: пункт 2.1 статьи 37 № 273-ФЗ);
- учащиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (основание: часть 7 статьи 79 № 273-ФЗ)
- учащиеся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому обеспечиваются продуктовым набором (сухим пайком) (основание: часть 7 статьи 79 № 273-ФЗ, письмо Минобрнауки России от 14.01.2016 № 07-81 «Об осуществлении выплат компенсации родителям (законным представителям) детей, обучающихся на дому»;

дети-инвалиды, имеющие статус учащихся с ограниченными возможностями здоровья, обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (основание: часть 7 статьи 79 № 273-ФЗ, письмо Минобрнауки России от 14.01.2016 № 07-81 «Об осуществлении выплат компенсации родителям (законным представителям) детей, обучающихся на дому»).

4.4. Учет обучающихся из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации, осуществляется МАОУ «Лайтамакская СОШ» путем составления списка обучающихся из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации (в соответствии с приказом руководителя школы по факту выявления соответствующих обстоятельств в течение учебного года).

Список формируется на основании решения комиссии по рассмотрению вопроса об отнесении обучающихся к категории детей из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации (далее — Комиссия).

Состав, порядок работы Комиссии утверждается приказом руководителя школы.

Комиссия осуществляет свою деятельность в форме заседаний, которые проводятся 1 раз в месяц при условии наличия заявлений от родителей (законных представителей). Заседание комиссии считается правомочным при участии не менее двух третей от утвержденного состава Комиссии.

Комиссия состоит из пяти членов и включает представителя административно-управленческого персонала, социального педагога, классного руководителя, представителей Управляющего совета школы.

Комиссия на основании документов, представленных на заседание комиссии, принимает решение о признании обучающегося относящегося к категории обучающихся их семей, находящихся в трудной жизненной ситуации.

Решения Комиссии считаются принятыми, если за них проголосовало более половины присутствующих на заседании членов Комиссии. В случае равенства голосов голос председателя Комиссии является решающим.

Решение комиссии оформляется протоколом, который подписывает председатель и секретарь Комиссии, а также все присутствующие на заседании члены комиссии. Подписанный протокол для утверждения списка направляется руководителю школы.

Основанием для издания приказа о предоставлении льготного питания обучающемуся в образовательной организации, находящемуся в трудной жизненной ситуации, является протокол решения.

Основанием для постановки на учет обучающихся из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации, при возмещении соответствующих расходов является:

а) пожар, а также чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера, иные обстоятельства непреодолимой силы, в результате которых уничтожено жилое помещение, в котором проживала семья;

б) многодетность (наличие в семье трех и более детей в возрасте до 18 лет, включая детей, находящихся под опекой, попечительством, приемных детей) при условии, что совокупный доход родителей (включая опекуна, попечителя, приемных родителей) на дату обращения составляет менее величины прожиточного минимума на душу населения, установленной в Тюменской области;

г) нахождение ребенка под опекой (попечительством), в приемной семье;

д) временная нетрудоспособность одного или обоих родителей (законных представителей) вследствие заболевания, травмы или несчастного случая, длящаяся более одного месяца.

Для отнесения обучающихся к категории обучающихся из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации, родитель (законный представитель) предоставляет следующие документы:

а) заявление о признании ребенка, находящегося в трудной жизненной ситуации;

б) копию паспорта или иного документа, удостоверяющего личность и места жительства заявителя,

в) документы, подтверждающие трудную жизненную ситуацию (копии свидетельств о рождении (усыновлении) ребенка, договора о передаче ребенка на воспитание в приемную семью, договора о патронатном воспитании либо выписку из решения органа опеки и попечительства об учреждении над ребенком опеки, справки подразделений МЧС, копию листка нетрудоспособности одного или обоих родителей (законных представителей), акт обследования условий проживания и иные документы)

4.5. Питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов осуществляется в соответствии с приказом руководителя. Обучающимся предоставляется бесплатное двухразовое питание.

Основанием для постановки на учет обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов при организации бесплатного двухразового питания, являются документы:

-заявления родителей (законных представителей);

-копия справки Медико-социальной экспертизы, индивидуальной программы реабилитации или реабилитации ребенка инвалида, подтверждающей факт установления инвалидности у ребенка;

- копия заключения психолого- медико- педагогической комиссии.

4.6. Питание обучающихся по образовательным программам начального общего образования (на обеспечение не менее одного раза в день бесплатным ГОРЯЧИМ питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка) осуществляется на основании приказа руководителя образовательной организации (в соответствии со списочной численностью обучающихся).

5. Порядок организации питания

5.1. Режим питания в образовательной организации определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.5.2409-08 от 23.07.2008).

Питание обучающихся осуществляется в дни учебных занятий без права получения компенсаций выделенного бюджетного финансирования за пропущенный день и отказ от предлагаемого питания.

Питание обучающихся может осуществляться в виде сухих пайков в случае:

временной невозможности предоставить горячее питание в школе (авария на пищеблоке, отсутствие электричества и т.п.);

при обучении обучающегося на дому по медицинским показаниям.

Состав сухого пайка определяется образовательной организацией, исходя из имеющего примерного меню, с учетом заболевания ребенка, и по согласованию с родителями (законными представителями). Допускается замена скоропортящихся и запрещенных ребенку по медицинским показаниям продуктов, предусмотренных примерным меню.

Стоимость сухого пайка определяется размером компенсации стоимости питания для соответствующей категории семьи обучающегося.

Порядок выдачи сухого пайка согласовывается с органом государственного общественного управления и родителями (законными представителями) ребенка.

5.2. Питание осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель, которое разработано центром технологического контроля, согласованное территориальным центром Роспотребнадзора и руководителем образовательной организации.

5.3. При разработке примерного меню учитывается: продолжительность пребывания обучающихся в образовательной организации, возрастная категория, состояние здоровья обучающихся, возможности форм организации питания.

5.4. Фактическое меню (утверждается руководителем образовательной организации в ежедневном режиме, подписывается завхозом, должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. Режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно.

5.5. В случае введения в Тюменской области режима ПОВЫШЕННОЙ готовности обучающимся из малоимущих семей и (или) получившим государственную социальную помощь, обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, осуществляется выдача продуктовых наборов за счет средств соответствующих бюджетов на обеспечение питанием обучающихся, исходя из размера расходов на питание одного обучающегося в день по категориям обучающихся.

5.5. Порядок обеспечения питания, обучающихся обеспечивает завхоз школы.

5.6. Ответственный за организацию питания в школе:

координирует и контролирует деятельность классных руководителей в части организации питания, работников пищеблока, поставщиков продуктов питания;

формирует списки обучающихся для предоставления питания;

предоставляет указанные списки в бухгалтерию для расчета размера средств, необходимых для обеспечения обучающихся питанием;

-обеспечивает учет фактической посещаемости обучающимися столовой, охват питанием, контролирует ежедневный порядок учета и/или обедов по классам;

- уточняет количество и персонифицированный список детей из малоимущих семей, представленный территориальным управлением социальной защиты населения;

- предоставляет руководителю школы и органу государственного общественного управления списки обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации, а также обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детей - инвалидов.

обеспечивает в части своей компетенции совместно с ответственным работником пищеблока учет и организацию питания педагогов, инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания:

осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;

вносит предложения по улучшению питания.

5.7. Классные руководители: - ежедневно предоставляют ответственному за организацию питания заявку на количество обучающихся на следующий учебный день;

ежедневно не позднее, чем за 1 час до приема пищи в день питания уточняют представленную ранее заявку;

ведут ежедневный табель учета питания обучающихся;

еженедельно предоставляют ответственному за организацию питания данные о фактическом количестве приемов пищи по каждому обучающемуся;

осуществляет в части своей компетенции мониторинг организации питания обучающихся;

предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся.

6. Контроль за обеспечением питания

6.1. Контроль за обеспечением питания, обучающихся осуществляется утвержденной приказом руководителя комиссией, в состав которой входят:

руководителей образовательной организации;

ответственный за организацию питания (медицинский работник — при наличии);

представитель Управляющего совета, родительской общественности;

6.2. Комиссия:

проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;

проверяет соблюдение санитарных норм и правил, ведение журнала учета сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов;

разрабатывает график посещения обучающимися столовой;

контролирует соблюдение порядка учета посещаемости обучающимися столовой;

формирует предложения по улучшению питания обучающихся;

6.3. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно — эпидемиологических требований,

6.4. По результатам проверок комиссия принимает меры по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

6.5. Контроль за обеспечением питания, обучающихся осуществляется не реже 1 раза в месяц, по результатам проверок составляются акты, справки.

7. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

7.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право.

подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующим законодательством;

вносить предложения по улучшению организации питания, обучающихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственного управления;

7.2. Родители (законные представители) обязаны:

- для обеспечения ребенка льготным питанием предоставить администрации образовательной организации все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;

своевременно вносить родительскую плату за питание ребенка;

своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в образовательной организации для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;

своевременно предупреждать классного руководителя и медицинского работника об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни,

8. Информационно —просветительская работа по организации питания

8.1. МАОУ «Лайтамакская СОШ» с целью совершенствования организации питания:

организует постоянную информационно- просветительную работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и вне учебных мероприятий;

-оформляет и регулярно (не реже раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

- изучает режим и рацион питания обучающихся в домашних условиях, потребности и возможности родителей в решении вопросов улучшения питания, обучающихся с учётом режима функционирования школы, пропускной способности столовой, оборудования пищеблока;

организует работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учетом широкого использования потенциала Управляющего совета, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств, и организаций, компетентных в вопросах организации питания;

- проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в Отдел образования администрации Тобольского муниципального района сведения по показателям эффективности реализации

мероприятий областной программы совершенствования организации питания в том числе:



количество обучающихся охваченных питанием, в том числе двухразовым;



количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания;

- количество работников столовых, повысивших квалификацию в текущем году на областных, районных курсах, семинарах;

- обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием;

- удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством питания;

8.2. Управляющий совет ежеквартально заслушивает на своих заседаниях итоги работы комиссии, осуществляющей Контроль за организации питания, вносит предложения в части своей компетенции по улучшению питания.

8.3. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие осуждаются на родительских собраниях в классах (группах), не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

Состав комиссии по организации питания обучающихся

МАОУ «Лайтамакская СОШ»

Председатель комиссии: Нигматуллина Н.Т., директор школы

Заместитель председателя комиссии: Халидуллина С.Р., завхоз школы

Члены комиссии: Ишкулова Р.А., социальный педагог

Кучумова Т.Ч., учитель начальных классов «Топкинская НОШ»

Биктимирова Г.З., учитель начальных классов

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии в МАОУ «Лайтамакская СОШ»

1. Общее положение

- 1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года. Бракеражная комиссия состоит из 3 - 5 человек: ответственного за организацию питания школьников, члена Управляющего совета школы, члена родительского комитета школы, директора школы.
- 1.2. 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 руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, 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.
- 1.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у завхоза. 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.
- 1.4. Полномочия бракеражной комиссии школы:
- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
 - ежедневно следит за правильностью составления меню;
 - контролирует организацию работы на пищеблоке;
 - осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
 - следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - периодический присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд; проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
 - проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

2. Методика органолептической оценки пищи

- 2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
- 2.2. 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.
- 2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

2.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в 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 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.

3.2. 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).

3.3. 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.

3.4. При проверке пюре образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протёртых 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, 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.

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

4.4. 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 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 несоответствии 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 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. У плохо приготовленного соуса — горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи.

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. 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.

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

5.1. «Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией; «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

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

5.3. 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.

5.4. для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 — 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других не штучных блюд и изделий — путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Состав бракеражной комиссии МАОУ «Лайтамакская СОШ»

Председатель комиссии: Нигматуллина Н.Т., директор школы

Заместитель председателя комиссии: Кульмаметьева Р.Х., председатель УС школы

Члены комиссии: Халидуллина С.Р., завхоз школы, (Кучумова Т.Ч. «Топкинская НОШ»)

Ишкулова Р.А., социальный педагог

Юнусова Р.А., член родительского комитета

**План работы комиссии по организации питания
МАОУ «Лайтамакская СОШ» на 2020-2021 учебный год.**

На основании общего Положения о порядке организации питания обучающихся в школе, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа комиссии по организации питания в МАОУ «Лайтамакская СОШ» организована по следующим направлениям:

Ежемесячный контроль

1. Организация питьевого режима, уголков гигиены, наличие и оформление уголков здоровья в классах.
2. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря.
3. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
4. Контроль соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
5. Контроль качества обработки и мытья посуды.
6. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
7. Проверка правил хранения продуктов и т.д. Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы. Комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

План работы комиссии по организации питания на 2020-2021 учебный год.

ГЧ2п/п	Название мероприятия	Ответственный	Сроки
1	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	члены комиссии	август
2	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	члены комиссии	постоянно

3	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	члены комиссии	постоянно
4	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов,	члены комиссии	постоянно
5	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2020-2021 учебного года».	члены комиссии	декабрь
6	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличия суточных проб, маркировка банок.	члены комиссии	2 раза в неделю
7	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	члены комиссии	постоянно

**План работы бракеражной комиссии МАОУ «Лайтамакская СОШ»
на 2020-2021 учебный год**

На основании общего Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно- гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МАОУ «Лайтамакская СОШ» организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль

- 1 . Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.
2. Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);
3. За соблюдением технологии приготовления пищи.
4. За полнотой вложения продуктов при приготовлении.
5. Соблюдения санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
6. Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
7. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
8. Взятие проб из общего котла.

Ежемесячный контроль

- 1 . Организация питьевого режима, уголков гигиены, наличие и оформление уголков здоровья в классах.
- 2, Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
3. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
4. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
5. Контроль качества обработки и мытья посуды.
6. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
7. Проверка правил хранения продуктов и т.д. Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного

пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

План работы бракеражной комиссии на 2020-2021 учебный год.

N2	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Члены бракеражной комиссии	август
2	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью	Члены бракеражной комиссии	ежедневно
3.	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	1-2 раза в неделю
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	постоянно
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	сентябрь, декабрь, март, май
	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	октябрь
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	ноябрь
9.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2020-2021 учебного года».	Члены бракеражной комиссии	декабрь

10.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	январь
11.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества, наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	февраль
12.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	март
13.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Члены бракеражной комиссии	март
14.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	апрель
15.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	май
16.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2020-2021 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	май