

ПРИКАЗ

28.09.2021 г.

пгт.Николаевка

№ 447-О

О создании школьного совета родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ «Николаевская школа»

В соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», методическими рекомендациями от 18.05.2020 МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», приказа Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 31.08.2021 № 1371 «О создании Республиканского совета родительского контроля за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях Республики Крым», приказа Управления образования Симферопольского района №733 от 21.09.2021 г. «О создании муниципального совета родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях муниципального образования Симферопольский район Республика Крым», с целью совершенствования организации горячего питания обучающихся школы

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать школьный совет родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ «Николаевская школа» муниципального образования Симферопольский район Республики Крым.
2. Утвердить Положение о школьном совете родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в соответствии с приложением 1 (прилагается).
3. Утвердить состав школьного совета родительского контроля за организацией питания обучающихся в МБОУ «Николаевская школа» в соответствии с приложением 2 (прилагается).
4. Утвердить план-график контрольных мероприятий за организацией качественного питания учащихся школы на учебный год (приложение 3).
5. Ответственной за создание школьного совета родительского контроля назначить заместителя директора по воспитательной работе Толдонову Викторю Вячеславовну.
6. Приказ и положение школьного совета родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ «Николаевская школа» разместить на сайте школы.
7. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы



Е.А.Бут

С приказом от 28.09.2021 г. № 447 -О ознакомлены:


В.Ю.Малышсва
подпись
28.09.21
дата

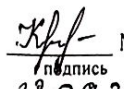

В.В.Толднова
подпись
28.09.2021
дата


Л.В.Ванова
подпись
28.09.21
дата


Т.Б.Веселянская
подпись
28.09.21
дата

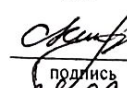

С.С.Волынец
подпись
28.09.21
дата


В.А.Зеленица
подпись
28.09.21
дата

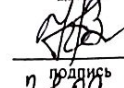

МС.В.Карпенко
подпись
28.09.2021
дата


А.И.Китаева
подпись
28.09.21
дата


В.А.Китаев
подпись
28.09.21
дата

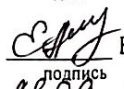

С.В.Коршунова
подпись
28.09.21
дата


Н.А.Кузнецова
подпись
28.09.21
дата

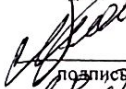

Ю.В.Кузьмина
подпись
28.09.21
дата

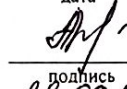

Ю.П.Куцова
подпись
28.09.21
дата


Е.В.Лышенко
подпись
28.09.21
дата

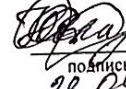

Е.А.Микосянчик
подпись
28.09.21
дата


А.Н.Михайлов
подпись
28.09.21
дата


Е.С.Моисеева
подпись
28.09.21
дата

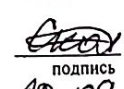

А.В.Новосёлова
подпись
28.09.21
дата


Л.Л.Обищенко
подпись
28.09.21
дата

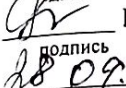

Ю.В.Омельченко
подпись
28.09.21
дата

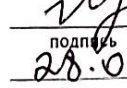

О.В.Панасенко
подпись
28.09.21
дата

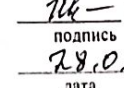

К.П.Полишук
подпись
28.09.21
дата


Е.В.Сколдина
подпись
28.09.21
дата


И.Д.Чоповская
подпись
28.09.21
дата


Р.Я.Хабабук
подпись
28.09.21
дата


М.А.Шевчук
подпись
28.09.21
дата


Н.С.Шестакова
подпись
28.09.21
дата

РАССМОТРЕНО

На педагогическом совете школы

протокол № 19

от « 01 » 11 2019

УТВЕРЖДЕНО

И.о. директора школы Ю. В. Омельченко

Введено в действие приказом

от 01.11.2019 г. № 442-О



Локальный акт № 170

Положение о комиссии общественного контроля организации и качества питания

1. Общие положения

1.1. Комиссия общественного контроля организации и качества питания (далее - комиссия) сформирована в школе на основании приказа от 14.10.2019 № 174.

1.2. Комиссия - общественный орган, который создан с целью оказания практической помощи работникам школы в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания учеников.

1.3. Настоящее Положение вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа директора школы.

1.4. Изменения и дополнения к Положению оформляются в виде приложений и вводятся в действие на основании приказа директора школы.

2. Состав комиссии

2.1. В состав комиссии входят представители родительской общественности, которые выразили такое желание в ходе общешкольного родительского собрания, и по результатам анкетирования. Общее количество членов комиссии - 5 человек.

2.2. Состав комиссии утверждает приказ директора школы сроком на один учебный год.

2.3. Председателя комиссии выбирают родители, которые входят в ее состав.

3. Направления деятельности комиссии

3.1. Комиссия самостоятельно составляет график проверок пищеблока, проводит их один раз в учебную четверть. О предстоящей проверке комиссия предупреждает администрацию школы за сутки, чтобы организовать сопровождение ответственным работником. Если комиссия принимает решение о дополнительной проверке, чаще чем раз в четверть, она уведомляет об этом за три рабочих дня до предполагаемой даты.

3.2. Комиссия в процессе проверки контролирует:

- соответствует ли ежедневное меню в школе утвержденному цикличному меню;
- насколько полная и достоверная информация о питании приведена на информационном стенде по вопросам питания, в том числе в меню;
- соответствует ли установленным требованиям ассортимент продуктов для свободной продажи в школе;
- есть ли на умывальниках мыло;
- обеспечен ли постоянный доступ каждого ребенка к доброкачественной питьевой воде;
- кто накрывает столы и как долго разложенная по тарелкам пища «дожидается» прихода детей на завтрак, обед;
- контролирует ли педагог прием пищи детьми младшего школьного возраста;
- своевременно ли заполняются журналы по контролю за питанием;
- каким образом организовано в школе обучение детей по вопросам здорового питания, по каким программам, как часто обновляются стенды и плакаты по вопросам здорового питания;
- довольны ли дети качеством питания в школе и что именно им не нравится;
- всегда ли безупречно чистая столовая посуда, из которой дети питаются;
- всегда ли опрятно выглядит персонал пищеблока;
- чисто ли в обеденном зале;
- каким транспортом доставляют продукты;
- позволяют ли сроки доставки обеспечить соблюдение сроков годности продуктов;
- своевременно ли вывозятся отходы;

4. Права и обязанности комиссии

Комиссия вправе

- 4.1. Посещать производственные помещения пищеблока после того, как закончилось производство и реализация продукции, в одноразовой санитарной одежде - халатах, бахилах, головном уборе. При этом их должен сопровождать представитель администрации школы.
- 4.2. Контролировать, как раздают блюда и принимают пищу в обеденном зале, а также наблюдать за производственными процессами из обеденного зала через линию раздачи во время работы пищеблока.
- 4.3. Выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в школе, контролировать выполнение принятых решений.
- 4.4. Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в школе.
- 4.5. Ходатайствовать перед администрацией школы о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания.

5. Ответственность комиссии

Комиссия несет ответственность:

- 5.1. За принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.
- 5.2. Установление взаимоотношений с родителями (законными представителями) учеников в вопросах организации качественного питания в школе.
- 5.3. Члены родительской общественности, входящие в комиссию, которые систематически не принимают участия в работе, могут быть переизбраны родительским комитетом школы.

6. Документация комиссии

- 6.1. Результаты проверки комиссия оформляет в виде акта (приложение).
- 6.2. Ответственный за питание рассматривает акт, организует работу с выявленными нарушениями, отражает ее в акте и составляет отчет, с помощью которого сообщает членам комиссии о принятых мерах.

АКТ
по результатам общественного (потребительского) контроля
за организация питания в _____

Дата _____

День и неделя по утвержденному
циклическому меню _____

1. Соответствие фактического меню утвержденному (государственному заданию):
соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.
Указать характер несоответствия _____

2. Соответствие фактически реализуемого ассортимента буфетной продукции (продуктов, реализуемых в свободной продаже) утвержденному (государственному заданию):
соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

3. Наличие нормативных документов, определяющих требования безопасности:
имеются / частично отсутствуют / отсутствуют

4. Результаты беседы с персоналом пищеблока на предмет знания технологии приготовления кулинарной продукции и санитарных требований:
удовлетв. / неудовлетв.

5. Соответствие поставляемого сырья, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции набору помещений пищеблока (сырьевая столовая, столовая-догоготовочная, буфет-раздаточная) и имеющемуся в наличии оборудованию пищеблока:
соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.
Указать характер несоответствия _____

6. Наличие меню и прочей обязательной информации об услугах по организации питания учеников и рационе питания (меню) в месте, доступном для всех родителей:
имеется / отсутствует

7. Полнота и достоверность информации о рационе питания (меню) – дать оценку по пятибалльной шкале: _____

8. Питьевой режим детей в обеденном зале организован:
с использованием бутилированной питьевой воды / с использованием кипяченой водопроводной воды / не организован

9. Результаты контроля за сроками доставки продуктов или/и готовых блюд и условиями их транспортировки
соответствуют нормативам / частично не соответствуют / не соответствуют
указать характер несоответствия _____

10. Результаты контроля наличия необходимых моющих и дезинфицирующих средств: имеются / отсутствуют в достаточном количестве

11. Контроль за эффективностью мероприятий по борьбе с грызунами и вредными насекомыми (проводится только в период, когда пищеблок не функционирует): проводимые мероприятия эффективны / не эффективны
Замечания

12. Контроль санитарного содержания обеденного зала и линии раздачи: удовлетв. / неудовлетв.

13. Наличие мыла и исправность электрополотенц (или наличие бумажных полотенец) при умывальниках для детей:
имеются в достаточном количестве / отсутствуют

14. Контроль за соблюдением сроков и условий реализации готовой кулинарной продукции на линии раздачи и в буфете:
нарушений не выявлено / выявлено

15. Участие в приемочном контроле качества готовой кулинарной продукции:

Прием пищи _____ Оценка (1-5)
Наименования блюд и кулинарных изделий

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

16. Контроль за режимом питания (расписанием звонков) и организацией приема пищи
замечаний нет / замечания:

17. Контроль за соблюдением требований по сбору и вывозу пищевых отходов собираются и вывозятся отдельно от твердых бытовых отходов, регулярно / не регулярно /
отдельно не вывозятся / прочие замечания

18. Прочие замечания по результатам общественного (потребительского) контроля, замечания по организации претензионной работы, результаты оценки состояния здоровья детей в школе, анализа и оценки пищевых предпочтений учеников, результаты опросов детей о качестве питания и услуг по организации питания:

Приложение 1

к приказу № 418 от 02.09.2021 года

РАССМОТРЕНО
На педагогическом совете
школы
протокол № 12
от «15» 08 2021



2021г. № ____ -О

Локальный акт № 198

Положение
«Об организации общественно-административного контроля
за качеством горячего питания в МБОУ «Николаевская школа»»

Общественно-административная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами образовательного учреждения.

Состав школьной комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год. Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.

Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы.

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации школы.

1. Основные направления деятельности комиссии

Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.

В условиях распространения коронавирусной инфекции (COVID-19) осуществляет контроль:

1. За рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
2. За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;

3. За соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
4. За качеством готовой продукции;
5. За санитарным состоянием пищеблока;
6. За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
7. За организацией приема пищи обучающихся;
8. За соблюдением графика работы столовой.

Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.

Вносит предложения по улучшению обслуживания обучающихся. Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания, организации питания в условиях распространения коронавирусной инфекции (COVID-19).

Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.

3. План работы общественно-административной комиссии по контролю за организацией и качеством питания школы

№	Мероприятия	Сроки
1	Проверка меню. Проверка готовности столовой и пищеблока в условиях распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)	Сентябрь
2	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции	Ежемесячно
3	Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	Ежемесячно
4	Использование финансовых средств на питание учащихся	Октябрь, январь
5	Организация просветительской работы.	Ежемесячно
6	Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.	Декабрь, апрель
7	Контроль за качеством питания.	Ежедневно
8	Проверка табелей питания.	Еженедельно

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Николаевская школа» Симферопольского района Республики Крым
ОКПО: 00792685; ОГРН 1159102010165; ИНН/КПП: 9109008942/910901001
ул. Морская, дом 6-Б, пгт. Николаевка, Симферопольский район, Республика Крым, 297546
тел. (3652) 31-22-37, e-mail: shkol-nik@bk.ru, сайт: nikshkola.ru

Приложение 2

к приказу № 417 от 02.09.2021 года

Состав комиссии общественно-административного контроля

качества питания в МБОУ «Николаевская школа»

Ч. п. п.	Ф. И. О.	
1.	Голдонова В.В. – заместитель директора по ВР	Председатель комиссии
2.	Пренко Н.В. - библиотекарь	Член комиссии
3.	Бобырь Н.Н. – сестра медицинская	Член комиссии
4.	Иванцова Г.А.	Родитель
5.	Рыбаченко Е.И.	Родитель

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Николаевская школа» Симферопольского района Республики Крым**
ОКПО: 00792685; ОГРН 1159102010165; ИНН/КПП: 9109008942/910901001
ул. Морская, дом 6-Б, пгт. Николаевка, Симферопольский район, Республика Крым, 297546
тел. (3652) 31-22-37, e-mail: shkol-nik@bk.ru, сайт: nikishkola.ru

Приложение 3

к приказу № 44-0 от 02.09.2021 года

ЖУРНАЛ

посещения родителями столовой

С целью осуществления контроля качества питания обучающихся

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Николаевская школа»

[illegible]

РАССМОТРЕНО

на педагогическом совете школы

протокол № 20

от «28» 08 2020



УТВЕРЖДЕНО

И.о. директора школы

Е.А.Бут

Введено в действие приказом

от «28» 08 2020 г. № 186 -О

Локальный акт №

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (Ст. 37 Организация питания обучающихся);
- Постановление №32 от 27.10.2020 «Об утверждении эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3.2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПин 2.3.2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений;
- Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 г. № 29.

1.2. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе.

1.3. 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, 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 запретить выдачу блюд обучающимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

1.4. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией школы.

1.5. Основные задачи бракеражной комиссии:

- осуществление контроля за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом;
 - предотвращение пищевых отравлений;
 - предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
 - расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.
- 1.6. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПин 2.3/2.4.5390-20, сборниками рецептов, технологическими картами, данным Положением.

Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда. 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 члены бракеражной комиссии. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.
- 2.2. В состав бракеражной комиссии входят: медицинская сестра школы; зав. производством школьной столовой, 2 педагогических работника и ответственный за организацию питания в ОУ.

3. Обязанности бракеражной комиссии

Комиссия:

- 3.1. проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- 3.2. следит ежедневно за правильностью составления меню раскладок;
- 3.3. контролирует организацию работы в школьной столовой;
- 3.4. осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством.
- 3.5. контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 3.6. периодически присутствует при закладке продуктов, проверяет выход блюд;
- 3.7. проверяет органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. (лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа);
- 3.8. проверяет соответствие объемов приготовленной пищи объемов разовых порций и количеству детей;
- 3.9. проверять санитарное состояние пищеблока;
- 3.10. контролировать наличие маркировки на посуде;
- 3.11. контролировать наличие суточной пробы;
- 3.12. проверять соответствие процесса приготовления пищи техническим картам;
- 3.13. проверять качество поступающей продукции.

4. Права бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия имеет право:

- 4.1. в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- 4.2. контролировать наличие маркировки на посуде;
- 4.3. проверять выход продукции;

- 4.4. контролировать наличие суточной пробы;
- 4.5. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 4.6. проверять качество поступающей продукции;
- 4.7. контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню;
- 4.8. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 4.9. вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

5. Методика организации работы

- 5.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 5.2. 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.
- 5.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 5.4. 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.

6. Органолептическая оценка первых блюд

- 6.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 6.2. 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).
- 6.3. 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.
- 6.4. 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.
- 6.5. 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.
- 6.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

7. Органолептическая оценка вторых блюд

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

- 7.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 7.3. 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.
- 7.4. Макаaronные 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.
- 7.5. 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.
- 7.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.
- 7.7. 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.

8. Критерии оценки качества блюд

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

9. Документация бракеражной комиссии

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

10. Заключительные положения

- 10.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения руководителем ОУ.
- 10.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение, а также его новая редакция утверждаются приказом директора.



АДМИНИСТРАЦИЯ СИМФЕРОПОЛЬСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
ПРИКАЗ

от 26.12.2023

г. Симферополь

№ 1154

Об организации питания в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях Симферопольского района во II полугодии 2023/2024 учебного года

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (статья 37, статья 79 пункт 7), Федеральным законом Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН №2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2020 № 15 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», п. 10 Приложения 8, п.11 приложения 16 к постановлению Совета министров Республики Крым от 29 марта 2023 № 241 «Об утверждении Государственной программы развития образования в Республике Крым», Законом Республики Крым от 15 декабря 2022 года № 355-ЗРК/2022 «О бюджете Республики Крым на 2023 год и плановый период на 2024- 2025 года», распоряжение Совета министров Республики Крым 13 октября 2022 года № 1599-р «Об утверждении Перечня государственных программ Республики Крым, действующего с 1 января 2023 года, и признании утратившими силу некоторых распоряжений Совета министров Республики Крым», постановлением Совета министров Республики Крым от 09.06.2017 № 304 «Об утверждении порядка обеспечения питанием отдельных категорий обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций», Региональный стандарт оказание услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Республики Крым, приказ Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 26.07.2023 № 1247 « О стоимости питания обучающихся 1-4 классов, получающих начальное общее образования в муниципальных общеобразовательных организациях Республики Крым в 2023/2024 учебном году», постановление Совета министров Республики Крым от 07.07.2023 № 470 «О создании автоматизированной системы

управления питанием и доступом в муниципальных общеобразовательных организациях в Республике Крым», постановлением администрации Симферопольского района от 30.06.2017 № 188-п «Об утверждении Порядка обеспечения питанием отдельных категорий обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений Симферопольского района», постановлением администрации Симферопольского района от 01.06.2023 № 1198-п «Об организации питания в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях Симферопольского района Республики Крым в 2024 году и признании утратившими силу некоторых постановлений администрации Симферопольского района Республики Крым», с целью укрепления здоровья детей, создания условий для предоставления качественного, сбалансированного питания учащимся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать горячее питание для обучающихся в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях Симферопольского района;

с 09.01.2024

2. В связи с отсутствием пищеблока организовать приготовление горячего питания на базе МБОУ:

- МБОУ «Маленская школа» для МБОУ «Укромновская школа»;
- МБОУ «Скворцовская школа» для МБОУ «Кубанская школа им. С.П. Королева»;
- МБОУ «Журавлевская школа» для МБОУ «Краснозорькинская начальная школа»;
- МБОУ «Новоандреевская школа им. В.А. Осипова» для МБОУ «Широковская школа»;
- МБДОУ «Партизанская школа им. А.П. Богданова» для МБОУ «Константиновская школа»;
- МБОУ «Перовская школа-гимназия имени Г.А. Хачерашвили» для МБОУ «Залесская школа»;
- МБОУ «Чайкинская школа» для МБОУ «Урожайновская школа им. К.В. Варлыгина»;
- МБОУ «Донская школа имени В.П. Давиденко» для МБОУ «Кленовская основная школа»;
- МБОУ «Добровская школа-гимназия имени Я.М. Сломинского» для структурного подразделения с. Краснолесье;
- МБОУ «Заречненская школа имени 126 ОГББО» для МБОУ «Украинская школа»
- МБОУ Трудовская школа» для структурного подразделения «Детский сад «Святлячок» с. Трудовое»;

3. Возложить персональную ответственность за организацию горячего питания на руководителей общеобразовательных учреждений.

4. Руководителям общеобразовательных учреждений:

4.1. Создать все необходимые условия для организации полноценного, качественного горячего питания в соответствии с санитарно-эпидемическими правилами, региональным стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Республики Крым, методическими

рекомендациями, для обучающихся, получающих начальное общее образования и обучающихся 1-11-х классов льготных категорий;

4.2. Обновить нормативно-правовую базу по организации горячего питания в учреждении на 2024 год в соответствии с санитарными правилами;

4.3. Установить стоимость бесплатного горячего питания на вторую половину 2023/2024 учебного года для детей, посещающих общеобразовательные учреждения Симферопольского района:

4.3.1. Обеспечить бесплатным горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях Симферопольского района. Стоимость горячего питания составляет 73,71 рубль в день за счет средств федерального бюджета.

4.3.2. Обеспечить бесплатным горячим питанием (обед) обучающихся, получающих начальное общее, основное общее и среднее общее образование в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Симферопольского района, отнесённых к льготным категориям (дети-инвалиды, дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей, лица из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, дети с ограниченными возможностями здоровья, дети из малоимущих и многодетных семей, дети участников специальной военной операции), с учетом соблюдения среднесуточных наборов пищевых продуктов, утвержденных СанПиН.

Стоимость горячего питания на одного ребенка льготной категории составляет 80,00 рублей в день за счет средств бюджета муниципального образования Симферопольский район.

4.3.3. Обеспечить бесплатным горячим питанием (завтрак - I смена, полдник - II смена) обучающихся, получающих основное общее и среднее общее образование в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях (дети-инвалиды, дети с ограниченными возможностями здоровья, дети из малоимущих и многодетных семей, дети-сироты, детей, оставшихся без попечения родителей, дети участников специальной военной операции) с учетом соблюдения среднесуточных наборов пищевых продуктов, утвержденных СанПиН. Стоимость горячего питания на одного ребенка льготной категории составляет 50,00 рублей в день за счет средств бюджета муниципального образования Симферопольский район.

4.3.4. Обеспечить бесплатным горячим питанием (полдник-II смена) обучающихся, получающих начальное общее образования в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях, отнесённых к льготным категориям (дети-инвалиды, дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей, лица из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, дети с ограниченными возможностями здоровья, дети из малоимущих и многодетных семей, дети участников специальной военной операции). Стоимость горячего питания на одного ребенка льготной категории составляет 50,00 рублей в день за счет средств бюджета муниципального образования Симферопольский район.

4.3.5. Обеспечить бесплатным горячим питанием (полдник, группа продленного дня) обучающихся льготной категории: дети участников специальной военной операции в муниципальных бюджетных общеобразовательных

учреждениях с учетом соблюдения среднесуточных наборов пищевых продуктов на 1 ребенка в день. Стоимость горячего питания на одного ребенка льготной категории составляет 50,00 рублей в день за счет средств бюджета муниципального образования Симферопольский район.

4.3.6. Обеспечить обучающихся муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Симферопольского района, отнесенных к льготной категории «дети с ограниченными возможностями здоровья», «дети-инвалиды», а также дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающие «образование на дому», получают компенсацию за двухразовое питание в денежном эквиваленте. Стоимость денежной компенсации за горячее питание на одного ребенка льготной категории составляет 153,71 рублей в день за счет средств бюджета муниципального образования Симферопольский район.

4.4. Обеспечить и принять меры для большего охвата горячим питанием обучающихся всех категорий за счет федерального, регионального, муниципального бюджетов, а также за счет родительских средств.

4.5. Осуществлять ежедневный контроль за посещаемостью детей, заполнением табелей ежедневного учета;

4.6. Обновить приказ по школе «Об организации бесплатного горячего питания» по программам начального общего образования а также детей льготной категории; в течение учебного года

4.7. Назначить приказом ответственное лицо в учреждении за организацию горячего питания;

4.8. Обновить приказ «О создании и работе бракеражной комиссии в учреждении» и утвердить План работы; до 09.01.2024

до 09.01.2024

4.9. Обновить приказ «Об организации питьевого режима обучающихся» в соответствии с СанПиН;

до 09.01.2024

4.10. Обновить приказ о создании комиссии по родительскому контролю за организацией и качеством горячего питания обучающихся. При необходимости пересмотреть состав родительского контроля

до 09.01.2024

4.11. Назначить ответственного в учреждении за проведение мониторинга проверки качества организации горячего питания с последующим написанием аналитической справки и рассмотрении на совещаний; ежемесячно в течение учебного года

4.12. Привести в соответствие с законодательством Положение: «Об организации горячего питания», «О бракеражной комиссии», «О родительском контроле за организацией и качеством питания обучающихся»; не реже чем 2 раза в год (по полугодиям)

до 09.01.2024

4.13. Обеспечить проведение ежемесячного контроля за организацией горячего питания советом родительского контроля. По итогам контроля составлять протоколы заседаний комиссии по вопросам организации питания. Копии протоколов ежемесячно предоставлять в управление образования;

Ежемесячно

4.14. Обновить План работы бракеражной комиссии, План работы Совета по питанию, План дополнительных санитарно-противоэпидемических мероприятий в столовой и пищеблоке, направленных на уменьшение распространения ОРВИ и гриппом, включая COVID-19;

до 5 числа следующим за отчетным

до 09.01.2024

4.15. Усилить контроль за правильностью закладки продуктов питания в соответствии с технологическими картами;

ежедневно, в течение года

4.16. Усилить контроль за неукоснительное соблюдение санитарного законодательства в учреждении, в том числе;

- наличие условий для соблюдения гигиенических навыков и питьевого режима обучающихся;
- обеспечения условий обработки, хранения, сроков реализации сырья и готовой пищи;
- наличие сопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность пищевых продуктов;
- эффективное функционирование систем водоснабжения (холодная/горячая) и канализации;

постоянно, в течение года

4.17. Утвердить приказом график работы столовой (который должен соответствовать режиму работы образовательного учреждения), а так же график работы пищеблока, буфета-раздаточного, график питания обучающихся, график дежурства учителей на переменах в обеденном зале, график кварцевания столовой, график проветривания столовой, график влажной и генеральной уборки столовой во втором полугодии 2023/2024 учебного года, а так же разместить данную информацию на официальном сайте общеобразовательного учреждения, информационных стендах в столовой, и стендах для родителей (законных представителей);

до 09.01.2024

4.18. Продолжить работу по укреплению материально-технической базы пищеблоков, школьных столовых и обеденных залов учреждений;

в течение года

4.19. Обеспечить своевременное заключение контрактов на поставку продуктов питания (или услуг по организации горячего питания) в учреждении в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд";

Включить в контракт условия, прописанные в Постановлении Правительства Российской Федерации от 29.03.2023 № 498 «Об утверждении типовых условий контрактов на оказание услуг питания детей, обучающихся

по образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;

4.20. Принять меры по рациональному использованию выделенных средств. Закупать продукцию преимущественно у товаропроизводителей имеющих безукоризненную деловую репутацию;

4.21. Усилить контроль за качеством поставок продуктов питания (услуги), утилизацией пищевых отходов, санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока;

4.22. Для организации работы на пищеблоке, школьной столовой, буфет-раздаточном должны быть следующие документы:

- технологический паспорт пищеблока (разработанный и утвержденный директором);
- программа производственного контроля на основе принципов ХАССП (разработанная организатором питания и согласованная директором);
- технологические карты на каждое блюдо указанное в Основном 10-ти дневном меню (разработанная организатором питания и согласованная директором);

- гигиенический журнал (сотрудников пищеблока) (ведется ежедневно медицинской сестрой школы либо назначенным лицом в учреждении);
- журнал бракеража скоропортящейся продукции (ведется организатором питания);

- журнал готовой кулинарной продукции (ведется ежедневно медицинской сестрой (либо назначенным лицом в учреждении), подписывается ежедневно членами бракеражной комиссии в составе не менее 3-х человек с указанием ФИО и подписи);

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (ведется ежедневно организатором питания или медицинской сестрой (назначенным ответственным лицом в учреждении));

- журнал температуры и влажности складских помещений (ведется ежедневно организатором питания или медицинской сестрой (назначенным ответственным лицом в учреждении));

- журнал проведения генеральных уборок (ведется ежедневно организатором питания или медицинской сестрой (назначенным ответственным лицом в учреждении));

- ведомость контроля за рационом питания (ведется ежедневно, каждые 10 дней подводится итог, заполняет медицинский работник или назначенное ответственное лицо в учреждении, и подписывает директор школы);

- договор с аккредитованной лабораторией на проведения периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям (разрабатывает организатор питания);

- договор на вывоз пищевых отходов.

4.23. На информационном стенде по здоровому питанию на пищеблоке необходимо размещать:

- Основное 10-ти дневное меню (по всем возрастным категориям);

- Ежедневное меню;

- График приема пищи, график дежурства учителей, график работы столовой;

- Памятки по здоровому питанию;
 - Номера телефонов горячей линии по вопросам организации горячего питания (МП РФ, МОИМ РК, Управления образования администрации).
- 4.24. В разделе «Горячее питание» на официальном сайте общеобразовательного учреждения необходимо размещать всю актуальную информацию по организации питания, а именно:

- нормативные локальные акты по организации питания;
 - Основное 10-ти дневное меню, утвержденное и согласованное в соответствии с требованиями, с указанием даты согласования;
 - График приема пищи с подписью руководителя;
 - информация для родителей по теме «Здоровое питание»;
- 4.25. В подразделе «FOOD» до 10.00 часа ежедневно размещать меню для обучающихся по программе начального общего образования.

Ежедневно проверять правильность размещения информации (меню), а также отображения общеобразовательного учреждения на официальном сайте «Мониторинг.РФ».

4.26. Продолжить внедрять на базе муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений Симферопольского района концепцию проекта «Цифровая среда» (в соответствии с постановлением Совета министров Республики Крым от 07.07.2023 № 470 «О создании автоматизированной системы управления питанием и доступом в муниципальных общеобразовательных организациях в Республике Крым»):

с 09.01.2024

- Разработать на уровне образовательной организации соответствующий локальный акт;
- Организовать безналичную оплату питания обучающихся с использованием МФК;
- Автоматизировать финансовый и статистический учет питания;
- Обеспечить безопасность образовательных учреждений за счет организации автоматического контроля доступа;
- Реализовать возможность приобретения продукции оператора питания в режиме буфета и режиме самообслуживания с использованием карты МФК;
- Предусмотреть способ учета и оплаты питания в случае отсутствия карты;
- Безопасность и прозрачность финансовых расходов;
- Учет и контроль денежных средств (родительских, бюджетных);
- Доступ к отчетам по питанию, в том числе льготной категории;
- Совместно с исполнителем вести разъяснительную работу с родителями (законными представителями);
- Довести до родителей (законных представителей) всю необходимую информацию об реализации концепции проекта «Цифровая среда»;

4.27. В целях пропаганды здорового образа жизни рекомендуем в течение учебного года проводить просветительские мероприятия с детьми и их родителями (конкурсы, детские тематические праздники, исследовательские проекты, викторины, классные часы, круглые столы и другие мероприятия), направленные на формирование культуры здорового питания, обновить соответствующую информацию на сайте учреждения;

постоянно, в течение года

4.28. Обеспечить всех обучающихся групп продлённого дня полноценным горячим питанием за счёт родительских средств, а также муниципального бюджета (дети льготной категории «участники СВО»);

в течение года.

4.29. Обеспечить обработку обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием достаточного количества разрешенных моющих и дезинфицирующих средств;

ежедневно, постоянно

4.30. Обрабатывать столовую и чайную посуду, столовые приборы после каждого использования путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием либо мыть в посудомоечных машинах с соблюдением температурного режима;

ежедневно, постоянно

4.31. Организовать и контролировать работу персонала пищеблоков с использованием средств индивидуальной защиты (маски и перчатки);

ежедневно, в течение года

4.32. Предоставлять в МКУ «Центр по обслуживанию муниципальных учреждений образования Симферопольского района» (бухгалтерию) табеля учёта питания обучающихся получающих начальное общее образование и обучающихся льготных категорий;

ежемесячно до 2 числа следующего за отчетным

5. Начальнику МКУ «Центр по обслуживанию муниципальных учреждений образования Симферопольского района» (Бут Г.Ю.):

- Обеспечить своевременное доведение финансирования расходов на организацию горячего питания для обучающихся получающих начальное общее образования, и обучающихся льготных категорий общеобразовательных учреждений;

- Осуществлять системный контроль за обеспечением финансирования на организацию питания;

- Своевременно осуществлять загрузку сведений в ЕГИССО следующих мер социальной защиты: МСЗ «Обеспечение бесплатным питанием льготных категорий», МСЗ «Обеспечение питанием в соответствии с утвержденными нормативами (питание 1-4 классов)», МСЗ «Денежная компенсация на питание для детей льготной категории (школа)».

постоянно, в течение года

6. Главному специалисту управления образования (Поддубной А.А.) осуществлять мониторинг за организацией горячего питания обучающихся, в том числе при проведении тематических, комплексных, внеплановых проверок.

в течение учебного года

7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Начальник управления образования

С.В. Дмитрива

А.А. Поддубная

