



Администрация муниципального района «Каякентский район»
Республики Дагестан

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БАШЛЫКЕНТСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИМ. Ш.Г.ШАХБАНОВА»**

368559, с. Башлыкент, ул. Пушкина, 1

soshbashly@yandex.ru

ПРИКАЗ

« 29 » 08 2020г.

№ 42

**Об осуществлении родительского контроля
за организацией питания обучающихся 1-4 классов.**

В целях осуществления контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся, контроля качества приготовленных блюд в соответствии с утвержденным меню на пищеблоке МБОУ «Башлыкентская СОШ им.Ш.Г.Шахбанова»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:
 - 1.1. Состав бракеражной комиссии контроля родителей (далее – Комиссия) на 2020-2021 учебный год в составе (Приложение 1),
 - 1.2. Положение о Комиссии (Приложение 2),
 - 1.3. План-задание для Комиссии (Приложение 3),
 - 1.4. Правила бракеража (Приложение 4),
 - 1.5. Форму бракеражного журнала (Приложение 5).
2. Заместителю директора по ВР Шапитову М.М. провести организационные мероприятия по осуществлению контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся в срок до 09.09.2020 г.
 - 2.1. Ознакомить родителей с Положением о бракеражной комиссии родительского контроля и правилами бракеража,
 - 2.2. Создать бракеражный журнал родительского контроля.
3. Ответственность за исполнение приказа возложить на заместителя директора по УВР Алиеву У.А.
4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор школы



М.А. Кадиева

Положение
о бракеражной комиссии родительского контроля
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Башлыкентская СОШ им. Ш.Г.Шахбанова»

1. Общие положения

- 1.1. Бракеражная комиссия родительского контроля МБОУ «Башлыкентская СОШ им. Ш.Г. Шахбанова» (далее – бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с данным положением (далее – Школа) в целях осуществления контроля организации питания учащихся со стороны родителей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, локальными актами Школы.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора Школы. Состав комиссии, сроки её полномочий оговариваются в приказе директора Школы.
- 2.2. В состав бракеражной комиссии входят родители обучающихся Школы на основе добровольного согласия.
- 2.3. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором Школы.

3. Полномочия бракеражной комиссии

- 3.1 Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся Школы.
- 3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за организацией питания учащихся со стороны родителей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе:
 - 3.2.1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм;
 - 3.2.2. следит за соответствием приготовленных блюд утвержденному меню;
 - 3.2.3. осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д., в соответствии с Правилами бракеража пищи;
 - 3.2.4. проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
 - 3.2.5. определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
 - 3.2.6. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- 3.3. При проведении проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- 3.4. Бракеражная комиссия имеет право:
 - в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;

- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- вносить на рассмотрение руководства школы и ответственным за питание предложения по улучшению качества питания и обслуживания.

4. Оценка организации питания.

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по четырехбалльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия должна незамедлительно поставить в известность директора Школы.

4.2. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.3. Решения бракеражной комиссии обязательны к исполнению руководством Школы и работниками пищеблока.

План-задание для бракеражной комиссии родительского контроля в обеденном зале

1. Осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи в соответствии с Правилами бракеража пищи;
2. Проверяет наличие контрольного блюда;
3. Определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
4. Проверяет блюда на соответствие в меню.

Правила бракеража пищи родителями

1. Общие положения

1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МБОУ «Башлыкентская СОШ им.Ш.Г.Шахбанова», (далее – Школа), подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

1.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной порции.

1.3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит любое лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.

1.4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал. При наличии замечаний в части нарушения технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана незамедлительно уведомить директора Школы любым удобным способом.

1.5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

2. Методика органолептической оценки пищи

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

2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании.

Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, гнилостный, молочнокислый.

Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный и т.д.

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

2.4. При снятии пробы необходимо выполнить правила предосторожности: из сырых продуктов пробуют только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а так же 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, по которому 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 тушеных овощей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки.

3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, осторожность консистенции, наличие непротертых частиц.

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, недосолености, пересола.

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

4. Органолептическая оценка вторых блюд

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд 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 зерна должны отделяться друг от

друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствии в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков.

4.4. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.5. при оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входит пассированные коренья и лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса.

4.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи их окружающей среды. Вареная рыба должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету, запаху, консистенции.

Оценка «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, соответствует по вкусу, запаху, внешнему виду утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить (недосолён, не доведён до нужного цвета).

Оценка «удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается.

5.2. Оценки качества блюд заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями лиц, осуществляющих проверку продукции.

5.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

5.4. лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

5.5. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Принято

На заседании педагогического совета
МБОУ «Башлыкентская СОШ
им.Ш.Г.Шахбанова»,
Протокол № 01 от 29.08.2020г.

Утверждаю

Директор МБОУ «Башлыкентская
СОШ им.Ш.Г.Шахбанова»,
М.А.Кадиева
Приказ № _____ от 29.08.2020г.



Положение

о порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МБОУ «Башлыкентская СОШ им.Ш.Г.Шахбанова»,

1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся разработано на основании:

-Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г № 273-ФЗ;

- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора РФ «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

1.2. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

1.2.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

1.2.2. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.2.3. В состав комиссии входят представители администрации, члены Родительского комитета школы, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

1.2.4. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

2.1. Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются:

-обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;

-соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энерго затратам;

-обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов(готовых блюд);

-исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

3. Функции комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

3.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

- общественная экспертиза питания обучающихся;

-контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;

- изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;

- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

4. Права и ответственность комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
- 4.2. получать от работников пищеблока информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
- 4.3. заслушивать на своих заседаниях старшего повара по обеспечению качественного питания обучающихся;
- 4.4. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трех человек на момент проверки;
- 4.5. изменить график проверки, если причина объективна;
- 4.6. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;
- 4.7. состав и порядок работы комиссии доводится до коллектива, обучающихся и родителей.

5. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

- 5.1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.
 - 5.2. Комиссия выбирает председателя.
 - 5.3. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников.
 - 5.4. В период карантина, пандемии и других форс-мажорных ситуаций в состав комиссии родители не входят.
 - 5.5. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты.
 - 5.6. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора школы и один раз в полугодие Совет школы.
 - 5.7. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.
 - 5.8. Заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже, чем один раз в четверть и считаются правомочными, если на них присутствует не мене 2/3 ее членов.
 - 5.9. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём голосования и оформляются актом.
- #### **6. Ответственность членов Комиссии**
- 6.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность на невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;
 - 6.2. Комиссия несёт ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.
- #### **7. Документация комиссии по контролю за организацией питания обучающихся**
- 7.1 заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.
 - 7.2. тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у директора школы.



Администрация муниципального района «Каякентский район»
Республики Дагестан

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БАШЛЫКЕНТСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИМ. Ш.Г.ШАХБАНОВА»**

368559, с. Башлыкент, ул. Пушкина, 1

 soshbashly@yandex.ru

«29» 08 2020г.

ПРИКАЗ

№ 47

«О создании Совета по питанию»

В целях организации питания и осуществлении административно-общественного контроля за организацией и качеством питания учащихся МБОУ «Башлыкентская СОШ им.Ш.Г.Шахбанова»,

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Утвердить состав Совета по питанию (Приложение 1).
2. Утвердить Положение о Совете по питанию (Приложение 2).
3. Утвердить план работы Совета по питанию на 2020-2021 учебный год (Приложение № 3)
4. Контроль над исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы



М.А.Кадиева

**СОСТАВ
СОВЕТА ПО ПИТАНИЮ
МБОУ «Башлыкентская СОШ»
на 2020-2021 учебный год**

1. Кадиева М.А. - директор школы
2. Шапитов М.М. - зам.директора по УВР
3. Агаев Ш.Ш. - заведующий хозяйством
4. Абдурахманова Б.А. – школьная медсестра
5. Саламова Ш.А. - председатель ОРК

Директор школы



М.А.Кадиева

ПОЛОЖЕНИЕ О СОВЕТЕ ПО ПИТАНИЮ

I. Общие положения

Совет по питанию является общественным органом, который возглавляет и координирует все направления по организации питания детей.

Совет по питанию собирается в соответствии с планом работы и по мере необходимости.

Состав совета на каждый учебный год до 1 сентября утверждается приказом руководителя учреждения образования.

В состав совета могут быть включены члены администрации, руководители методических структур, учителя, преподаватели, воспитатели, психолог, социальный педагог, медицинские работники, представители родительской общественности, ученического самоуправления, профсоюзного комитета, работники столовой учреждения образования или предприятия организующего питание детей.

Непосредственное руководство Советом осуществляет заместитель директора по учебной или воспитательной работе.

II. Цели и задачи работы Совета

Основная цель работы Совета по питанию – создание условий, обеспечивающих полноценное питание детей, как основного фактора охраны их здоровья.

Практическими задачами работы Совета являются:

- соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил организации питания;
- воспитание у детей потребности в заботе о правильном режиме и сбалансированности своего питания;
- формирование навыков культуры питания;
- поиск новых форм организации питания учащихся и увеличение охвата учащихся горячим питанием;
- своевременное выявление и информирование руководителя учреждения образования о проблемных вопросах по организации питания детей, для принятия мер по их устранению;
- развитие материально-технической базы столовой.

III. Основные направления работ

Разработка и составление плана работы на учебный год с учетом анализа имеющихся проблем и перспективы совершенствования вопросов питания учащихся.

Проведение (не реже 1 раза в месяц) заседаний Совета для рассмотрения запланированных вопросов и решения возникших проблем с приглашением ответственных лиц и специалистов.

Установление режима работы столовой, разработка графиков приема пищи каждым классом, согласование их с заведующим производством (поваром) и представление на утверждение руководителю учреждения образования.

Определение вместе с администрацией графика дежурства учащихся по столовой и графика контроля питания родительскими комитетами классов.

Обеспечение диетическим питанием детей, имеющих медицинские показания.

Обеспечение льготным питанием детей, в соответствии с постановлениями, распоряжениями, приказами.

Организация разъяснительной работы среди учащихся и родителей по увеличению охвата горячим питанием.

Проведение разъяснительной работы по пропаганде здорового образа жизни, по воспитанию культуры питания среди учащихся и родителей, рациональных основ питания, с привлечением к этой работе специалистов.

Проведение анкетирования среди учащихся и их родителей по изучению спроса на горячее питание, буфетную продукцию, рассмотрение и принятие их предложений по улучшению качества питания.

Организация наглядной агитации по выработке навыков культуры питания и здорового образа жизни.

Содействие внедрению прогрессивных форм обслуживания в столовой.

Проведение смотров – конкурсов, рейдовых проверок организации и качества питания детей.

Осуществление контроля соблюдения учащимися графика посещения столовой, выполнения дежурными функциональных обязанностей в ходе дежурства в столовой, качество ведения документации.

Обеспечение контроля соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил на всех этапах процесса организации питания учащихся.

Внесение предложений по развитию материальной базы столовой.

Заслушивание итогов работы ответственных за совершенствование процесса организации и качества питания учащихся и внесение предложений по поощрению за достижение высоких результатов.

IV. Ведение документации

Совет по питанию ведет следующую документацию:

план работы Совета на учебный год;

протоколы заседаний Совета;

отчет о работе Совета с анализом состояния организации и качества питания учащихся школы и предложениями по их улучшению;

акты по проверке организации питания, карточки (чек-листы) анализа организации питания детей;

графики по организации процесса питания и контроля за ними;

материалы контроля за денежными потоками и мониторинга охвата питанием учащихся за месяц;

методические разработки, памятки и рекомендации для педагогов, учащихся и родителей

Рекомендовано к принятию
советом по питанию
протокол от 29.08 № 01

«УТВЕРЖДЕНО»
Директор МБОУ «Башлыкентская СОШ»

М.А.Ф.

ПЛАН
работы Совета школы по питанию
на 2020 - 2021 учебный год

№ п/п	Мероприятия	Срок исполнения	Ответственный
1. Организационные мероприятия			
1.1	Утверждение плана работы Совета школы по питанию на 2020- 2021 учебный год	август	
1.2	Организация питания учащихся. Цели и задачи на 2020 - 2021 учебный год	август	
1.3	Организация дополнительного питания в общеобразовательных учреждениях и мерах по его обеспечению		
1.4	О принятии мер по предупреждению распространения инфекционных заболеваний		
1.5	Об усилении контроля за приёмом детей в образовательную организацию		
1.6	Об усилении контроля выполнения требований санитарного законодательства.		
1.7	Установление режима работы столовой, разработка графиков приема пищи каждым классом, согласование их с заведующим производством (поваром) и представление на утверждение руководителю учреждения образования		
1.8	Определение графика дежурства учащихся по столовой и графика контроля питания родительскими комитетами классов.		
1.9	Организация разъяснительной работы среди учащихся и родителей по увеличению охвата горячим питанием		

1.10	Проведение разъяснительной работы по пропаганде здорового образа жизни, по воспитанию культуры питания среди учащихся и родителей, рациональных основ питания, с привлечением к этой работе специалистов		
1.11	Проведение анкетирования среди учащихся и их родителей по изучению спроса на горячее питание, буфетную продукцию, рассмотрение и принятие их предложений по улучшению качества питания		
1.12	Организация наглядной агитации по выработке навыков культуры питания и здорового образа жизни		
1.13	Организация недели здоровья		
1.14	Организация конкурса рисунков на тему здоровое питание		
1.15	Организация классного часа на тему «Здоровый образ жизни»		
2. Контрольные мероприятия			
2.1	Осуществление контроля соблюдения учащимися графика посещения столовой, выполнения дежурными функциональных обязанностей в ходе дежурства в столовой		
2.2	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил на всех этапах процесса организации питания учащихся		
2.3	Контроль над ведением номенклатурной документации по пищеблоку		
2.4	Контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд		бракеражная комиссия
2.5	Контроль за сроками реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов		бракеражная комиссия
2.6	Контроль соблюдения требований санитарного законодательства		
2.7	Контроль над выполнением натуральных норм 1 и 2 четверть. Анализ охвата учащихся горячим питанием		
2.8	Контроль за соблюдением пример-		

	ного меню		
2.9	Контроль за достоверностью информации для потребителя (меню дня)		
3. Аналитика			
3.1	Мониторинг организации питания	ежемесячно	
3.2	Итоги конкурса		
3.3	Итоги анкетирования		
3.4	Анализ проведенных классных часов, родительских собраний и т.д.		
3.5	Анализ охвата учащихся горячим питанием	ежемесячно	
3.6	Анализ нарушений требований санитарного законодательства		
3.7	Анализ результатов организации питания. Подведение итогов.	май	



Администрация муниципального района «Каякентский район»
Республики Дагестан

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БАШЛЫКЕНТСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИМ. Ш.Г.ШАХБАНОВА»**

368559, с. Башлыкент, ул. Пушкина, 1

soshbashly@yandex.ru

ПРИКАЗ

« 29 » 08 2020г.

№ 40

**Об усилении контроля организации и качества питания
в МБОУ «Башлыкентская СОШ»**

На основании 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)», письма Роспотребнадзора от 14.02.2020 № 02/2230-2020-32 «О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций», в связи с неблагоприятной ситуацией по новой коронавирусной инфекции
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Усилить с 1 сентября 2020 года в МБОУ «Башлыкентская СОШ» контроль организации и качества питания.
2. Медработнику:
 - измерять температуру работников пищеблока два раза в день;
 - фиксировать результаты замеров в журнале здоровья;
 - не допускать к работе работников пищеблока с проявлениями симптомов острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк);
3. Завхозу Агаеву Ш.Ш.:
 - ежедневно выдавать работникам пищеблока запас одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа) для использования их при работе с детьми;
 - обеспечить работникам пищеблока дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами;
 - разместить на информационных стендах памятки по заболеваниям.
4. Работникам пищеблока соблюдать меры профилактики:
 - часто мыть руки с мылом и обрабатывать их кожными антисептиками;
 - носить одноразовые маски, соблюдая график их ношения;
 - проводить дезинфекцию столовой посуды;
 - проводить дезинфекцию кухонной посуды по окончании рабочей смены.
5. Уборщику помещений пищеблока:
 - проводить дезинфекцию помещений столовой по окончании рабочей смены (или не реже чем через 6 часов);
 - проветривать и обеззараживать воздух в помещениях пищеблока;

- проводить влажную уборку помещений с использованием дезинфицирующих средств.

6. Делопроизводителю Абдуллаевой Р.Б. довести настоящий приказ до сведения указанных в нем лиц под роспись.

7. Зам.директора по ИКТ Абдуразизову К.А. разместить данный приказ на сайте школы.

8. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на ответственного за организацию питания .

Директор

М.А.Кадиева

Ознакомлены:





Администрация муниципального района «Каякентский район»
Республики Дагестан

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БАШЛЫКЕНТСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИМ. Ш.Г.ШАХБАНОВА»**

368559, с. Башлыкент, ул. Пушкина, 1

soshbashly@yandex.ru

ПРИКАЗ

«29» 08 2020г.

№ 39

**«Об утверждении графика питания
учащихся на 2019-2020 учебный год».**

С целью выполнения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в школе, четкой организации питания обучающихся и соблюдения ими правил поведения во время посещения школьной столовой,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить График питания обучающихся 1-4 классов на 2020-2021 учебный год. (Приложение 1)
2. Заместителю директора по УВР Алиевой У.А. ознакомить с графиком питания классных руководителей начальных классов.
3. Контроль над исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

М.А.Кадиева

С приказом ознакомлена:


Алиева У.А.





Утверждаю
Директор МБОУ «Башлыкентская
СОШ им.Ш.Г.Шахбанова»,
М.А.Кадиева
Приказ № _____ от 29.08.2020г

ГРАФИК
питания обучающихся 1-4 классов
МБОУ «Башлыкентская СОШ им.Ш.Г.Шахбанова»
на 2020-2021 учебный год:

1. 10.10-10.30 – 1, 2^а, 2^б классы
2. 11.15 – 11.35 - 3^а, 3^б, 4 классы



Администрация муниципального района «Каякентский район»
Республики Дагестан

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БАШЛЫКЕНТСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИМ. Ш.Г.ШАХБАНОВА»**

368559, с. Башлыкент, ул. Пушкина, 1

soshbashly@yandex.ru

ПРИКАЗ

« 29 » 08 2020г.

№ 38

«Об организации горячего питания для учащихся 1-4 классов».

На основании рекомендаций Роспотребнадзора по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР №2.4.0179-20 от 18 мая 2020 года, Положения об организации питания учащихся в МКОУ «Башлыкентская СОШ им.Ш.Г.Шахбанова»,

п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать со 2 сентября 2020г. по 31 мая 2021г. горячее питание для учащихся 1-4 классов.
2. Назначить ответственными за организацию питания заведующего хозяйством Агаева Ш.Ш. и медицинскую сестру школы.
3. Ответственным за организацию питания осуществлять постоянный контроль за:
 - организацией и качеством питания обучающихся и организацией приема горячей пищи, в соответствии с СанПин;
 - санитарным состоянием пищеблока;
4. Осуществлять проверки качества сырой и готовой продукции в пищеблоке, условий их хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции, контроль за документацией.
5. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор школы

М.А. Кадиева

С приказом ознакомлены:

Агаев Ш.Ш.





Администрация муниципального района «Каякентский район»
Республики Дагестан

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БАШЛЫКЕНТСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИМ. Ш.Г.ШАХБАНОВА»**

368559, с. Башлыкент, ул. Пушкина, 1

soshbashly@yandex.ru

ПРИКАЗ

«29» 08 2020г.

№ 37

**«Об утверждении Положения об организации горячего
питания учащихся МБОУ «Башлыкентская СОШ»
на 2020-2021 учебный год».**

В соответствии с Федеральным Законом №273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации», с учетом мотивированного мнения Совета родителей (протокол №1 от 29.08.2020г.),

ПРИКАЗЫВАЮ :

1. Утвердить Положение об организации горячего питания в МБОУ «Башлыкентская СОШ им.Ш.Г.Шахбанова» (Приложение 1)
2. Заместителю директора по ИКТ Абдуразизову К.А. разместить настоящий приказ на официальном сайте школы в течении 10 рабочих дней со дня издания.
3. Осуществлять питание обучающихся школы согласно Положения.
4. Контроль над исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

С приказом ознакомлены:

Абдуразизов К.А.



М.А. Кадиева

Принято:
педагогическим Советом
протокол № 01 от 29.08.20 г

УТВЕРЖДАЮ:



Директор МБОУ «Башлыкентская СОШ»

М. Кариева
Приказ от 29.08 г. № 37

Согласовано:
Совет школы по питанию
протокол № 01 от 29.08.20 г

Положение об организации питания обучающихся

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации горячего питания обучающихся в МБОУ «Башлыкентская СОШ» (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания учащихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиНами 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»;
- 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)»;

- Уставом школы.

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете, согласовывается с Советом школы по питанию и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5. настоящего Положения.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ «Башлыкентская СОШ» являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение 100% обучающихся начальных классов горячим питанием.
- гарантированное качество и безопасность 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 обучающихся из многодетных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

3.1.1. Столовая осуществляет изготовление и реализацию готовой продукции,

3.2. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

3.3. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания
- копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.4 Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

3.5. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

3.6. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразователь-

ных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"; 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)»

3.7. Питание в школе организуется на основе примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.8. Примерное меню утверждается директором школы.

3.9. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется штатными сотрудниками школы, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в школе осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения.

3.11. На поставку питания заключаются контракты (договоры) непосредственно школой, являющимися муниципальными заказчиками.

3.12. Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.13. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ

4.1. Питание учащихся организуется на бесплатной и платной основе.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы и пятидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 10 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора школы ежегодно

4.5. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение учащихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов и самообслуживания.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинская сестра.

4.8. Ответственное лицо за оборот денежных средств:

- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;

- передает заявку для составления меню-требования, меню и определения стоимости питания на день;

- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков.

4.9. Предоставление льготного и бесплатного питания обеспечивается в соответствии с постановлениями администрации муниципального образования город Горячий Ключ и приказами управления образования администрации муниципального образования город Горячий Ключ.

4.10. Для правильного учета и своевременной коррекции заказа питания, а также выпуска приказов по изменению контингента на бесплатное питание в течение года необходимо проводить следующие мероприятия:

- для оперативного учета изменений списочного состава осуществлять ежемесячную коррекцию наполняемости классов;

- совместно с секретарем школы постоянно вести текущий учёт движения учащихся;

- рассматривать на заседаниях Совета школы по питанию, вновь поступившие документы.

5. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

5.2. Контроль целевого использования, учета поступления и расходования денежных и материальных средств осуществляет бухгалтерия учреждений образования.

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский работник школы, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета школы по питанию и родительского комитета,

5.4. Состав комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемого горячего питания

6.2. Школьная столовая несет ответственность за качество предоставляемого горячего питания.

6.3. Родители (законные представители) несут ответственность:

- за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи;

- за своевременную оплату питания в школе.