

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 117»

**П Р И К А З**

09.02.2023

№ 30

г.Барнаул

Об утверждении Положения  
об организации питания учащихся,  
обучающихся в МБОУ «СОШ №117»

В целях приведения в соответствие локальных актов учреждения нормативным документам Комитета по образованию города Барнаула, в целях организации горячего питания учащихся, обучающихся в школе,  
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение об организации питания учащихся, обучающихся в МБОУ «СОШ №117» (Приложение 1).

2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии МБОУ «СОШ №117» (Приложение 2).

3. Утвердить Положение об организации родительского (общественного) контроля за организацией и качеством питания учащихся, обучающихся в МБОУ «СОШ №117» (Приложение 3).

4. Контроль за исполнением приказа возложить на Плодистую О.К., начальника отдела воспитательной работы и дополнительного образования.


Директор



Т.М.Яськова

С приказом ознакомлена:

«09» 02 2023



О.К.Плодистая

## ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания учащихся, обучающихся в МБОУ «СОШ №117»

### 1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания учащихся, обучающихся в МБОУ «СОШ №117» города Барнаула (далее - Положение), разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, федеральными законами от 06.10.2003 №131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН), постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», приказом комитета по образованию города Барнаула от 06.02.2023 «Об утверждении Положения об организации питания учащихся, обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях города Барнаула» с целью установления единого порядка организации и предоставления горячего питания учащимся, обучающимся в муниципальных общеобразовательных организациях города Барнаула, создания условий для совершенствования и повышения эффективности предоставления питания.

1.2. Основными задачами организации питания учащихся, обучающихся в школе, являются:

создание условий для обеспечения учащихся рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;

гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

культура здорового питания.

1.3. Ответственность за организацию питания учащихся, обучающихся в школе, несет директор школы.

1.4. Комитет по образованию города Барнаула (далее - комитет) координирует деятельность школы по вопросам организации питания учащихся, обучающихся в школе.

### 2. Организация питания в МБОУ «СОШ №117»

2.1. Учащиеся, обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в школе, обеспечиваются не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не

считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджета Алтайского края, местного бюджета и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

2.2. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджета Алтайского края, местного бюджета и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

2.3. Учащиеся, обучающиеся в школе, не указанные в пунктах 2.1, 2.2 Положения, обеспечиваются питанием за счет средств родителей (законных представителей).

Родителям (законным представителям) учащихся, нуждающимся в социальной поддержке предоставляются компенсационные выплаты в виде уменьшения размера оплаты за питание учащихся (далее – компенсационные выплаты), за счет средств бюджета городского округа – города Барнаула Алтайского края.

Компенсационные выплаты предоставляются в соответствии с постановлением администрации города от 19.07.2018 №1234 «Об утверждении Порядка предоставления из бюджета города Барнаула компенсационных выплат на питание учащихся, нуждающимся в социальной поддержке, обучающимся в муниципальных общеобразовательных организациях города Барнаула».

2.4. Учащиеся, обучающиеся в школе, обеспечиваются питанием в дни посещения занятий (уроков) в школе.

Учащимся с ограниченными возможностями здоровья, получающим образование на дому, предоставляется сухой паек (продуктовый набор) в дни обучения.

2.5. Режим питания в школе определяется до начала учебного года администрацией МОО в соответствии СанПиН.

Расписание занятий в школе должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

Отпуск горячего питания обучающимся по образовательным программам начального общего образования обеспечивается на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

2.6. Питание учащихся школы обеспечивается с привлечением сторонней организацией, с которой школа заключает контракт (договор) на оказание услуги питания (далее – оператор питания).

2.7. Директор школы и оператор питания принимают организационные и управленческие решения, направленные на бесперебойное и своевременное обеспечение учащихся питанием, соблюдение при этом принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

2.8. Питание в школе осуществляется посредством реализации основного меню, включающего горячее питание. Основное меню утверждается руководителем оператора питания и согласовывается директором школы.

Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель для каждой возрастной группы и категории учащихся и отвечать требованиям СанПиН,

с соблюдением установленных ассортимента и норм обеспечения учащихся продуктами питания, пищевой и энергетической ценности приготовляемых блюд.

Школа размещает на официальном Интернет-сайте основное меню для каждой возрастной группы и категории учащихся и ежедневное меню для обучающихся по образовательным программам начального общего образования.

2.9. Питание учащихся, обучающихся в школе по образовательным программам начального общего образования (завтрак для обучающихся первой смены или обед для обучающихся второй смены), осуществляется из отдельного котла (без права выноса) по основному меню для обучающихся в школе по образовательным программам начального общего образования.

Бесплатное двухразовое питание обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется из отдельного котла (без права выноса) по основному меню для учащихся с ограниченными возможностями здоровья.

Рекомендованный перечень продуктов, подлежащих включению в состав сухого пайка (продуктового набора), и его стоимость ежегодно до 31 декабря утверждается приказом комитета.

2.10. Питание учащихся, обучающихся в школе, за счет средств родителей (законных представителей) осуществляется ежемесячно на условиях предоплаты. Порядок внесения оплаты за питание учащихся определяется локальным актом школы.

Стоимость питания для учащихся, обучающихся в школе, обеспечивающегося за счет средств родителей (законных представителей), устанавливается организатором питания по согласованию с руководителем школы. Сумма оплаты за питание учащегося устанавливается дифференцированно, с учетом количества учебных дней в месяце. Неизрасходованные денежные средства в связи с непосещением учащимися школы засчитываются в следующий месяц.

2.11. Учащимся, нуждающимся в лечебном и (или) диетическом питании (далее – специализированное питание), допускается употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями). Организация питания осуществляется в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильниками (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд.

При постановке ребенка на специализированное питание родители (законные представители) предоставляют в школу заявление и документ, подтверждающий наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания.

2.12. Контроль за качеством и безопасностью питания учащихся осуществляет бракеражная комиссия, созданная в школе, в составе не менее трех человек: медицинского работника, закрепленного за школой, работника - оператора питания, представителя администрации школы.

Состав бракеражной комиссии утверждается в начале каждого учебного года приказом школы. Предусматривается дублирующий состав бракеражной комиссии на случай отсутствия членов основного состава бракеражной комиссии.

Школа формирует план работы бракеражной комиссии с учетом каждого производственного этапа.

Выдача готовой пищи учащимся осуществляется только после оценки качества блюд - снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия по органолептическим показателям,

Проба снимается непосредственно из емкости, в которой готовится пища.

Результаты проверки ежедневно заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.13. Порядок организации общественного (родительского) контроля за питанием учащихся регламентируется локальным нормативным актом школы на основании Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденных Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, методических рекомендаций (порядок) Министерства просвещения Российской Федерации.

Состав общественного (родительского) контроля утверждается в начале каждого учебного года приказом школы, формируется план работы.

Результаты контроля (акты, справки) размещаются на официальном Интернет-сайте МОО.

### 3. Осуществление контроля и требования к отчетности

3.1. Осуществление контроля за организацией питания учащихся, обучающихся в школе, и предоставление отчетности по формам, утвержденным комитетом по образованию города Барнаула, осуществляется в следующем порядке:

3.1.1. Директор школы до 15 сентября, до 15 декабря календарного года формирует и утверждает списки учащихся, предусмотренных в пунктах 2.1-2.3 Положения, и предоставляет в комитет в течение двух рабочих дней со дня формирования списков отчет.

3.1.2. Директор школы ежемесячно до 10 числа месяца, следующего за отчетным, формирует отчет о расходовании бюджетных средств, доведенных на организацию питания учащихся, предусмотренных в пунктах 2.1-2.4 Положения, и предоставляет в комитет отчет.

3.1.3. Директор школы назначает приказом школы ответственного за питание.

Ответственным за питание ежедневно ведется табель посещаемости учащихся, получающих питание, согласно которому составляется акт (справка) оказанной услуги. Акт (справка) согласовывается с представителем организатора питания;

Табель посещаемости учащихся, получающих питание, и акты (справки) оказанной услуги хранятся в школе в течение трех лет.

3.1.4. Директор школы до 31 мая текущего календарного года осуществляет мониторинг охвата горячим питанием учащихся МОО и предоставляет в комитет в течение двух рабочих дней со дня осуществления мониторинга отчет.

Директор



Т.М.Яськова

ПОЛОЖЕНИЕ  
о бракеражной комиссии МБОУ «СОШ №117»

1. Положение о бракеражной комиссии МБОУ «СОШ №117» города Барнаула (далее - Положение), разработано в соответствии с приказом комитета по образованию города Барнаула от 06.02.2023 «Об утверждении Положения об организации питания учащихся, обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях города Барнаула» для контроля за качеством и безопасностью учащихся.

2. Контроль за качеством и безопасностью питания учащихся осуществляет бракеражная комиссия, созданная в школе, в составе не менее трех человек: медицинского работника, закрепленного за школой, работника - оператора питания, представителя администрации школы.

3. Состав бракеражной комиссии утверждается в начале каждого учебного года приказом школы. Предусматривается дублирующий состав бракеражной комиссии на случай отсутствия членов основного состава бракеражной комиссии.

4. Полномочия комиссии:

Бракеражная комиссия образовательной организации:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при раздаче готовой пищи, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- осуществляет контроль за работой столовой;
- проверяет санитарное состояние пищеблока;
- контролирует наличие маркировки на посуде;
- контролирует выход готовой продукции;
- контролирует наличие суточных проб;
- проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверяет качество поступающей продукции;
- контролирует разнообразие блюд и соблюдение циклического меню;
- проверяет соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- проводит бракераж готовой продукции,
- предотвращает пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания;
- отчитывается о своей работе на заседаниях различных совещательных органов и комиссий,

- своевременно выполняет рекомендации технологов комбината питания и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

5. Школа формирует план работы бракеражной комиссии с учетом каждого производственного этапа.

Выдача готовой пищи учащимся осуществляется только после оценки качества блюд - снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия по органолептическим показателям.

#### 6. Методика органолептической оценки пищи

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

6.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

6.4. 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.

#### 7. Органолептическая оценка первых блюд

7.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

7.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

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

7.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

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

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

#### 8. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

8.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

8.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

8.4. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

8.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

8.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

8.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

9. Проба снимается непосредственно из емкости, в которой готовится пища. Результаты проверки ежедневно заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

10. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. По факту нарушения составляется акт.

Директор



Т.М.Яськова



## ПОЛОЖЕНИЕ

об организации родительского (общественного) контроля за организацией и качеством питания учащихся, обучающихся в МБОУ «СОШ №117»

### 1. Общие положения

1.1. Положение об организации родительского (общественного) контроля за организацией и качеством питания учащихся, обучающихся МБОУ «СОШ №117» (далее - Положение), разработано в соответствии с письмом Министерства образования и науки Алтайского края от 08.04.2019 №23-02/02/1148.

1.2. Положение устанавливает порядок организации родительского (общественного) контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ №117».

1.3. Система общественного контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ №117» утверждается приказом директора школы в соответствии с нормативно-правовыми и методическими документами по организации питания.

### 2. Функции общественного контроля

2.1. Организация общественного контроля за питанием осуществляется администрацией школы с привлечением представителей родительской общественности, а также педагогических работников.

2.2. Форма общественного контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ №117» утверждается приказом директора школы в начале каждого учебного года.

2.3. Проверки проводятся по необходимости или при согласовании администрации в части контроля за соответствием ежедневного меню (меню-раскладки), утвержденному примерному меню по набору блюд, составу и выходу блюд (рекомендуемой массе порций для обучающихся различных возрастов в соответствии с приложением №3 к СанПиН 2.4.5,2409-08), а также по вкусовым качествам предлагаемых блюд;

- отсутствием в основном и дополнительном меню продуктов и блюд, запрещенных к реализации в образовательных учреждениях;
- соблюдением культуры обслуживания обучающихся;
- санитарным состоянием и оформлением столовой.

Ответственным за организацию общественного контроля является классный руководитель.

2.4. Комиссия вправе организовать проверку за поступающими на пищеблок продуктами питания и наличием сопроводительных документов на поступающее сырье и продукты питания подтверждающих их качество и безопасность, включая сроки реализации продуктов. В случае выявления нарушений потребовать добровольного изъятия пищевых продуктов из оборота до устранения нарушений.

2.5. Особое внимание комиссия уделяет контролю за организацией и качеством бесплатного питания учащихся общего начального образования.

2.6. Комиссия вправе организовать изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшения качества питания.

2.7. Итоги проведенных общественных проверок рассматриваются на совещаниях, родительских собраниях.

### 3. Задачи комиссии

3.1. Задачи комиссии по контролю качества организации питания:

- обеспечить приоритетность жизни и здоровья детей;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе оптимального количества питательных веществ и витаминов;
- обеспечение санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд).

### 4. Документация комиссии.

4.1. Работа комиссии оформляется Актом проверки. Акты подписывают ответственный за организацию общественного контроля качества питания и повар-бригадир.

4.2. Акты хранятся у ответственного за организацию родительского контроля качества питания.

Директор



Т.М.Яськова