|  |
| --- |
|  « Утверждаю»  Директор МОБУ гимназии № 5 Канищева Е.В.\_\_\_\_\_ протокол педагогического  совета № 1 от «30» августа 2017 г  |
|  |
|  |

**Положение**

**«Об организации питании обучающихся в муниципальном**

**общеобразовательном бюджетном учреждении гимназии № 5 г. Сочи»**

1. **Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о порядке организации питания обучающихся в МОБУ гимназии № 5

 (далее Положение) разработано в соответствии с:

* Федеральным Законом Российской Федерации от 03.07.2016 года № 273-ФЗ«Об образовании в РФ» (с изменениями и дополнениями),
* Федеральным Законом Российской Федерации от 21 июля 2005 г. №94-ФЗ «О размещении заказов на поставку товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд» (с изменениями и дополнениями),
* Санитарно-эпидемиологическими правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 (ред. от 03.04.2003);
* СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
* Методическими рекомендациями «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет», утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24.08.2007 г. № 0100/8604-07-34,
* Методическими рекомендациями «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах», утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24.08.2007 г. № 0100/8606-07-34,

1.2. Действие настоящего Положения:

Основной задачей организации питания обучающихся в МОБУ гимназии № 5 является создание условий, направленных на:

* обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
* качественное и безопасное питание обучающихся;
* пропаганду принципов правильного и полноценного питания.
1. **Общие принципы организации питания**
	1. Питание в МОБУ гимназии № 5 может быть организовано за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных средств, в том числе за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся.
	2. Организация питания может осуществляться :

на договорной основе с победителями конкурсов или аукционов, проведенными в соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 21 июля 2005 г. №94-ФЗ «О размещении заказов на поставку товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд»;

* 1. Ответственность за организацию питания в МОБУ возлагается на руководителя гимназии № 5, оказывающего услуги общественного питания;
	2. Координацию деятельности классных руководителей по организации питания обучающихся и контроль за исполнением законодательства в сфере организации питания обучающихся осуществляет администрация МОБУ гимназии № 5 совместно с бракеражной комиссией..

**3. Общеобразовательное учреждение:**

обеспечивает соблюдение действующего законодательства РФ в сфере организации питания обучающихся, в том числе:

1. предусматривает производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащенные необходимым торгово-технологическим оборудованием (механическим, холодильным, тепловым, весоизмерительным), стеллажами, инвентарем; в случае поставки продуктов - складскими помещениями;
2. предусматривает помещения для приема пищи, оснащенные необходимым набором и количеством мебели;
3. назначает ответственных работников, осуществляющих контроль за организацией питания (на платной и бесплатной основах); посещением и приемом пищи обучающимися в столовой, буфете; ведущих ежедневный учет питающихся; бракеражем готовой и сырой продукции; С-витаминизацией блюд; санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала; оформлением необходимой документации; своевременным прохождением медосмотра работниками пищеблока; при отсутствии медицинского работника проводящих осмотр открытых поверхностей тела работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний;
4. организует совместно с предприятиями, оказывающими услуги общественного питания и родительской общественностью, питание обучающихся (горячее – 1 раза в день и буфетную продукцию) на платной основе;
5. формирует пакет документов на предоставление бесплатного и льготного питания в соответствии с региональными и муниципальными нормативными правовыми актами, утверждает приказом списки обучающихся на получение льготного питания;
6. представляет в установленном порядке в орган управления образованием района, необходимую информацию по организации питания обучающихся;
7. разрабатывает и утверждает совместно с организацией, оказывающей услугу общественного питания, порядок питания обучающихся (режим работы столовой; график приема пищи обучающимися; порядок оформления заявок на питание за счет бюджетных, внебюджетных, в том числе родительских средств);
8. ежедневно утверждает меню;
9. утверждает приказом комиссию по контролю за организацией питания обучающихся (качество пищи, выход блюд, соответствие фактического меню примерному двухнедельному меню, согласованному с Роспотребнадзором по г.Сочи, стоимость рационов питания, санитарное состояние обеденного зала) с включением в ее состав представителей администрации, родительской общественности, медицинского работника;
10. организует совместно с родительской общественностью работу по формированию у обучающихся навыков здорового образа жизни и правильного питания, максимальному охвату обучающихся горячим питанием, в том числе с привлечением родительских средств;
11. режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы гимназии. Работа буфетов организуется в течение всего учебного дня.
12. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов возлагается на организатора школьного питания, определяемого заявками классных руководителей Заявка на количество питающихся предоставляется накануне дня питания и уточняется в день питания не позднее 2-го урока.
13. Классные руководители или учителя гимназии сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно утвержденному списку.
14. Для правильности и своевременности расчетов с предприятиями общественного питания ответственный за организацию школьного питания не позднее 25 числа каждого месяца готовит утверждаемый руководителем гимназии отчет о фактически отпущенном питании и производит его сверку с предприятием общественного питания.
15. Администрация МОБУ гимназия № 5 несет ответственность за организацию в столовой гимназии дежурства учителей и учащихся.
16. **Предприятие общественного питания**

4.1. В своей деятельности по оказанию услуг общественного питания предприятие общественного питания руководствуется договором на организацию питания, договором передачи в безвозмездное пользование технологических помещений пищеблока ОУ, санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к предприятиям общественного питания.

* 1. Предприятие общественного питания, победитель конкурса или аукциона, осуществляет свою деятельность по согласованным с Роспотребнадзора по г.Сочипримерным двухнедельным меню и ассортименту пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах.

4.3. Поставляет в школьные пищеблоки продовольственное сырье и пищевые продукты, соответствующие требованиям нормативной и технической документации, с сопроводительными документами, подтверждающими их качество и безопасность.

4.4. При хранении пищевых продуктов обеспечивает строгое соблюдение правил товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения.

**5. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся**

**5.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:**

* + 1. подавать заявление на обеспечение своих детей бесплатным или льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
		2. вносить в установленном порядке в администрацию общеобразовательного учреждения предложения по улучшению организации питания обучающихся лично или через родительские комитеты .
		3. знакомиться с примерным двухнедельным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьных столовых и буфетах .
		4. оказывать в добровольном порядке благотворительную помощь с целью улучшения организации питания обучающихся строго в соответствии с ныне действующим законодательством.

**5.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:**

* + 1. при представлении заявления на бесплатное (или льготное) питание ребенка предоставить администрации МОБУ все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами (заявление, свидетельство о рождении , справка)
		2. своевременно сообщать классному руководителю или медицинскому работнику МОБУ о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении для снятия его с бесплатного (или льготного) питания, на период его фактического отсутствия;
		3. своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об аллергических реакциях на продукты питания, которые имеются у ребенка;
		4. вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

**Бракеражная комиссия**

1. **Общее положение**
	1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.
	2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой 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 снять изделия с продажи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.
	3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен сургучной печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.
	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 председатель бракеражной комиссии, заведующий столовой и повара, приготовляющие продукцию.
	4. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются СаНПиНом, сборником рецептур, технологическими картами, ГОСТами
2. **Основные задачи.**

2.1. Предотвращение пищевых отравлений.

2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.4. Обеспечение санитарии и гигиены на предприятии питания.

2.5. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

2.6.Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания соответствующими сертификатами качества.

1. **Содержание и формы работы.**

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в

 котле.

3.3.Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца.

3.4. В бракеражном журнале указывается дата, наименование блюда, номер партии и дается оценка доброкачественной пищи. Оценка дается на каждое блюдо отдельно.

1. **Критерии оценки качества блюд.**

4.1.Критерии оценки блюд устанавливаются следующие:

 ***«Отлично»*** - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

 ***«Хорошо»*** - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить;

 ***«Удовлетворительно»*** - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить;

 ***«Неудовлетворительно»*** - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

4.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.
4.3. Оценка ***"удовлетворительно"*** и ***"неудовлетворительно",*** данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках.
Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.
4.4. 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 - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

**5. Управление и структура.**

5.1. Бракеражную. комиссию возглавляет директор школы.

5.2. В состав бракеражной комиссии входит:

- директор

- учитель, ответственный за питание

- медсестра;

 - заведующий производством;

 - учитель

1. **Материальная база.**

6.1. Столовая МОБУ гимназии №5 содержится за счет средств местного бюджета.

6.2. Финансовое обеспечение столовой складывается:

- дотации на удешевение питания;

- родительские взносы;

- спонсорская помощь.

1. **Методика органолептической оценки пищи.**

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

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

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

7.4. 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.

1. **Органолептическая оценка первых блюд.**

8.1. 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.

8.2. 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).

8.3. 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.

8.4. 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.

8.5. 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.

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

1. **Органолептическая оценка вторых блюд.**

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

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

9.3. 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.

9.4. Макаронные 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.

9.5. 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.

9.6. 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. Плохо приготовленный соус, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

9.7. 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.

ОСНОВАНИЕ: Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении СанПиН 2.4.5. 2409-08» № 45 от 23.07.2008г.