

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №35»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ СИМФЕРОПОЛЬ
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №35
Е.В.Макаренко
(приказ № 957 от 26.12.2020 г.)



ПОЛОЖЕНИЕ

по организации питания и о бракеражной комиссии
МБОУ СОШ № 35 г. Симферополя.

Рассмотрено и одобрено на
заседании педагогического совета школы
(протокол № 10 от 26.12.2020 г.)

Положение по организации питания и о бракеражной комиссии МБОУ СОШ № 35 г. Симферополя

1. Основные положения

1.1. Положение разработано с целью создания оптимальной системы питания в общеобразовательной организации и направлены на усиление мер по организации качественного питания для обучающихся образовательной организации.

Организация питания обучающихся в образовательных организациях Республики Крым осуществляется в соответствии с федеральными правовыми актами и нормативными правовыми актами Республики Крым, регулиующими вопросы организации питания учащихся и воспитанников:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (статья 37, статья 79 пункт 7);
- Федеральный закон Российской Федерации от 21.12.1996 № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;
- Федеральный закон от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» (в редакции от 07.05.2013, с изменениями от 27.06.2013) (глава 4, статьи 19, 20);
- Федеральный закон Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32;
- Закон Республики Крым от 06.07.2015 №131-ЗРК «Об образовании в Республике Крым»;
- методическими рекомендациями по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым (приложение к совместному приказу министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 24 апреля 2017 г. № 1036/68)

2. Общие принципы обеспечения питанием

2.1. В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 05.04.2014 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» организация питания может осуществляться любым юридическим лицом независимо от организационно-правовой формы или предпринимателем без образования юридического лица (индивидуальным предпринимателем), образовательной организацией, организациями общественного питания.

2.2. Образовательные организации в своей деятельности по вопросу организации питания взаимодействуют с органами муниципальных образований и территориальными управлениями Роспотребнадзора.

2.3. Ответственность за организацию питания обучающихся возлагается на заместителя директора по учебно-воспитательной работе, назначенного приказом по учреждению ответственным за организацию питания;

2.4. Предприятия или предприниматели, оказывающие услуги питания в образовательных организациях и (или) поставки продуктов питания в образовательные организации, несут ответственность за качество и безопасность питания обучающихся.

При заключении контрактов на поставку продуктов питания в образовательное учреждение необходимо устанавливать обязанности поставщиков на проведение лабораторных исследований, включающих идентификацию продукции, а также на оплату исследований, проводимых заказчиком, в случае выявления несоответствия качества и безопасности.

2.5. Порядок заключения договоров безвозмездного пользования помещениями пищеблоков, оборудованием в муниципальных общеобразовательных учреждениях с организациями или индивидуальными предпринимателями, оказывающими услуги по горячему питанию детей, осуществляется в соответствии с пунктом 10 статьи 17.1. Федерального закона от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции».

2.6. В целях приведения в соответствие ценовой политики стоимости горячего питания (завтрака и обеда) для обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях, утвержденной нормативными правовыми актами Республики Крым и органов местного самоуправления, необходимо учитывать тот факт, что накладные расходы организаторов питания (аренда и коммунальные расходы) не должны быть включены в стоимость питания.

При заключении муниципальных контрактов на оказание услуги по организации питания обучающихся с индивидуальными предпринимателями или предприятиями (организаторами питания) включаются следующие вопросы:

- о передаче на безвозмездной основе имущества и оборудования на время заключения контракта;
- об освобождении или частичном погашении стоимости коммунальных услуг (электроэнергия, водоснабжение и теплоснабжение) для организаторов питания;
- о проведении технического контроля соответствия технологического и холодильного оборудования паспортным характеристикам организаторами питания;
- о своевременном прохождении медицинского обследования, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работниками пищеблоков за счет средств организаторов питания;
- об организации производственного и лабораторного контроля за счет средств организаторов питания.

3. Финансирование расходов на организацию питания

3.1. Финансирование расходов на организацию питания в образовательных организациях может осуществляться:

- за счет средств бюджета Республики Крым;
- за счет средств бюджета муниципальных районов и городских округов;
- за счет средств родителей (законных представителей).

3.2. Средняя стоимость питания рассчитывается в соответствии с рекомендуемыми среднесуточными наборами пищевых продуктов, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20, и среднестатистическими ценами на продукты питания, представленными Крымстатом.

3.3. Субсидии (субвенции) из бюджета Республики Крым на организацию питания обучающихся носят целевой характер и не могут быть использованы на другие цели.

3.4. Образовательные организации ежедневно ведут учет экономии бюджетных средств, сложившейся за счет пропусков занятий обучающимися в связи с болезнью, карантином, иными причинами.

3.5. Размер и форма оплаты, взимаемой с родителей (законных представителей) за обеспечение питанием обучающихся, а также, в случае необходимости, размер компенсации родителям (законным представителям) устанавливается соответствующими органами муниципальных районов и городских округов.

4. Порядок предоставления питания обучающимся общеобразовательной организации

4.1. Бесплатное горячее питание обучающихся общеобразовательной организации осуществляется на основании заявления одного из родителей (законных представителей) обучающегося на имя руководителя общеобразовательной организации.

4.2. Бесплатное питание предоставляется следующим категориям обучающихся общеобразовательных организаций Республики Крым:

- обучающимся 1-4 классов;
- детям-сиротам;
- детям, оставшимся без попечения родителей и лицам из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
- детям с ограниченными возможностями здоровья, посещающим общеобразовательную организацию;
- обучающимся из малоимущих семей;
- обучающимся из многодетных семей.

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются бесплатным двухразовым горячим питанием (завтрак и обед).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, а также дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающие образование на дому, обеспечиваются бесплатным двухразовым питанием (сухим пайком) или получают компенсацию за питание в денежном эквиваленте.

Также при выделении бюджетных средств бесплатное питание может предоставляться обучающимся с ослабленным состоянием здоровья и находящимся в социально опасном положении.

4.3. Для получения бесплатного питания в общеобразовательных организациях Республики Крым родителям (законным представителям) необходимо представить следующие документы:

4.3.1. Для детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей и лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;

- заявление законного представителя;

- копия правового акта администрации муниципальных образований городов и районов:

а) об установлении опеки (попечительства);

б) о создании приемной семьи.

4.3.2. Для детей с ограниченными возможностями здоровья:

- заявление родителя (законного представителя);

- акт медико-социальной экспертизы.

4.3.3. Для обучающихся из малоимущих семей:

- заявление родителя (законного представителя);

- справка о признании семьи малоимущей, выданная исполнительным органом государственной власти Республики Крым в сфере труда и социальной защиты населения) в установленном порядке.

4.3.4. Для обучающихся из многодетных семей:

- заявление родителя (законного представителя);

- удостоверение многодетной семьи, выданное исполнительным органом государственной власти Республики Крым в сфере образования.

4.3.5. Для обучающихся с ослабленным состоянием здоровья:

- заявление родителя (законного представителя);

- заключение врачебной комиссии учреждения здравоохранения.

4.3.6. Для обучающихся, находящихся в социально опасном положении:

- заявление родителя (законного представителя) или ходатайства социального педагога по факту выявления социально опасного положения учащегося;

- акт обследования жилищно-бытовых условий социальным педагогом.

4.3.7. Для обучающихся 1-4 классов (завтраки):

- заявление родителя (законного представителя).

4.4. Список обучающихся, получающих бесплатное питание, утверждается приказом руководителя общеобразовательной организации 2 раза в год по состоянию на 1 сентября и 1 января в течение двух рабочих дней со дня предоставления документов родителями (законными представителями), указанных в пункте 4.2. настоящих Рекомендаций.

5. Порядок организации питания

5.1. Режим питания в образовательных организациях определяется санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.2. Питание обучающихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель, которое утверждается руководителем образовательной организации.

Примерное двухнедельное меню для обучающихся в общеобразовательных организациях также согласовывается руководителем организации, в которой организуется питание детей.

Примерное меню составляется в соответствии с требованиями и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.3. Фактическое меню ежедневно согласовывается руководителем образовательной организации, подписывается заведующим производством (шеф-поваром или поваром) и медицинским работником и ответственным за питание в учреждении;

5.4. Ежедневное меню должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд.

Образец составления фактического (ежедневного) меню представлен в приложении 1.

6. Порядок организации питания обучающихся общеобразовательных организаций за родительские средства

6.1. Питание за родительские средства может быть организовано для всех обучающихся.

6.2. Средняя стоимость питания для обучающихся за родительские средства устанавливается согласно стоимости питания обучающегося в муниципальных общеобразовательных организациях, исходя из рекомендованного Роспотребнадзором школьного рациона питания.

6.3. Плата за питание школьников производится родителями (законными представителями) обучающегося самостоятельно по договору, заключенному с общеобразовательной организацией.

7. Контроль за обеспечением питания

7.2. Руководитель образовательной организации:

- обеспечивает создание необходимых условий для организации питания обучающихся;

- создают комиссию по контролю за организацией питания в образовательной организации в составе: руководитель образовательной организации, ответственный за организацию питания, медицинский работник, представитель родительской общественности;

- ежедневно осуществляют контроль за обеспечением и качеством питания обучающихся.

Не реже 1 раза в квартал должны рассматриваться вопросы организации питания обучающихся на Педагогическом совете, родительских собраниях и т.д.

Мероприятия по вопросам здорового питания должны быть включены в план мероприятий учреждения.

7.3. Ответственный за организацию питания назначается приказом руководителя образовательной организации.

7.3.1. Ответственный за организацию питания в образовательной организации:

- участвует в работе бракеражной комиссии;
- своевременно совместно с медицинским работником осуществляет контроль за соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры здорового питания обучающихся и их родителей;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством детского питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания;
- осуществляет контроль за организацией питания и соблюдением питьевого режима обучающихся;
- координирует и контролирует деятельность классных руководителей (воспитателей), работников пищеблока;
- формирует сводный список обучающихся для предоставления питания;
- ведет учет поступления и расходования средств родительской оплаты за питание согласно табеля посещения;
- предоставляет отчет по питанию в бухгалтерию для учета средств на питание обучающихся;
- обеспечивает учет фактической посещаемости обучающимися, охват всех детей питанием;
- ведет ведомость (табель учета) питания обучающихся (приложение).

Образец рекомендуемой примерной формы табеля учета питающихся детей представлен в приложении 2.

8. Обязанности руководителя и медицинского персонала образовательной организации

8.1. Руководитель образовательной организации обеспечивает:

- принятие локальных актов образовательной организации по вопросам питания обучающихся за бюджетные средства и с привлечением родительских средств;
- рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на совещаниях, педсоветах, родительских собраниях в классах (группах), общих родительских собраниях;
- наличие в организации санитарных правил и норм и их выполнение сотрудниками организации.

8.2. Медицинский персонал осуществляет:

- ежедневный контроль за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов;
- участвует в бракераже готовой пищи;
- контролирует отбор и хранение суточных проб с готовой пищи;
- ежедневно перед началом работы проводит осмотр работников пищеблока образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и острых поверхностей тела, а также анги, катаральных явлений верхних дыхательных путей с занесением результатов осмотра в «Журнал здоровья»;
- контролирует соблюдение режима питания детей;
- помогает организовать индивидуальное питание детей, страдающих аллергией к каким - либо продуктам, а также ослабленных и с другими отклонениями в состоянии здоровья;
- проводит санитарно-просветительскую работу с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций;
- контролирует соблюдение сроков прохождения медицинских обследований персоналом с обязательными отметками в санитарных книжках;
- контролирует санитарное состояние пищеблока.

Все вышеуказанные обязанности медицинских работников по контролю за качеством питания обучающихся, где не предусмотрены должности медицинского персонала, проводятся медицинскими работниками поликлиник, которые выделены для медицинского обслуживания образовательных учреждений, и прописываются при заключении договоров руководителей учреждений здравоохранения с руководителями образовательных учреждений.

9. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся

9.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты, руководство образовательной организации;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовых и буфетах;
- принимать участие в работе общественной комиссии по контролю за организацией питания детей.

9.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации образовательной организации все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
- своевременно сообщать классному руководителю, воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательной организации для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать медицинского работника, воспитателя или классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

10. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

10.1. Образовательная организация с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеурочных мероприятий;

- оформляет и регулярно обновляет информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания;

- организует систематическую просветительскую работу с родителями по вопросам роли здорового питания в формировании жизнедеятельности человека, необходимости обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания;

- проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в орган управления образованием сведения по показателям эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации питания.

10.2. Руководство образовательной организации ежеквартально заслушивает на своих заседаниях итоги работы комиссии, осуществляющей контроль за организацией питания, вносит предложения в части своей компетенции по улучшению питания.

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

11. Методика проведения органолептической оценки пищи членами бракеражной комиссии

11.1. Бракеражная комиссия проводит органолептическую оценку начиная с внешнего осмотра образцов пищи, которым определяют внешний вид пищи, ее цвет. Осмотр лучше проводить при дневном свете.

11.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются определениями: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый.

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

11.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

11.4. 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.

11.5. Органолептическая оценка первых блюд.

11.5.1. 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.

11.5.2. 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).

11.5.3. 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.

11.5.4. 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.

11.5.5. 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.

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

11.5.7. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

11.5.10. 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.

11.5.11. Макароны 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 запекания.

11.5.12. 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.

11.5.13. 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.

11.5.14. 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 запеченная – приятный слегка заметный привкус свежего масла, на котором ее запекали. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, форма нарезки сохраняется.

11.5.15. Критерии оценки качества блюд:

- «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 (блюдо к раздаче не допускается, требуется его замена).

**Рекомендуемая форма
составления фактического (ежедневного) меню**

М ОУ _____
 Утверждаю: _____
 (подпись директора/ФИО директора)
 Дата: _____

Меню

	Выход	Цена	Белки	Жиры	Углеводы	Кккл
Завтрак						
Саша молочная геркулесовая с маслом	220/5	10,55	8,9	8,6	35,2	254
Сахар	200	3,40	5	5,1	18,9	139
Йогурт	115	9,0	5,3	2	7,7	72
Хлеб пшеничный	20	0,65	1,7	0,3	8	42
Хлеб ржаной	25	0,70	1,7	0,3	8,8	45
Итого		24,3				707
Обед						
Лугец св.	50	1,8	0	0	11,4	30
Рыба тушеная в сметанном соусе	75/50	11,2	7,8	8,4	17	160
Картофельное пюре	200	5,1	2,1	2,1	15,6	115
Смесь из сухофруктов	200	1,3	0,1	0,2	18,9	139
Фрукт	130	5,85	4,1	1,5	5,9	57
Хлеб пшеничный	40	1,3	1,3	0,2	6	31
Хлеб ржаной	30	0,84	1,3	0,2	7,1	36
Итого		27,39				568
<i>Медицинский работник</i>						
<i>Товар</i>						

Примерная форма табеля учёта

ОУ _____

класс (группа) _____

всего в классе (группе) _____ человек, из них питается _____ человек (%),

в том числе льготной категории _____ чел. (%):

_____ детей-сирот;

_____ детей, оставшихся без попечения родителей;

_____ детей с ограниченными возможностями здоровья, посещающих общеобразовательную организацию;

_____ учащихся из малоимущих семей;

_____ учащихся из многодетных семей.

дата: _____ 20__ год

Ф.И. учащегося	дата	дата	дата	дата	дата	итого кол-во дней	всего стоимость питания	в том числе за счёт родителей	внесено в кассу за отчётный период	остаток (+) долг (-)
льготная категория										
Петров Иван	+	+	+	-	-	3				
....										
льготная категория										
Петров Иван	+	+	+	-	-	3		0		
....										
....										
Итого обучающихся:										
стоимость 1 дня питания								29,0		
Итого стоимость питания										
не льготная категория										
Иванов Петр	+	+	+	+	+	5		29,0		
....										
....										
Итого обучающихся:	2	2	2	1	1	8				
стоимость 1 дня питания										
Итого стоимость питания										

Положение о бракеражной комиссии

I. Общие положения.

Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, Уставом и локальными актами образовательной организации.

II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием трудового коллектива образовательной организации. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя образовательной организации.

2.2. В состав бракеражной комиссии могут входить:

- Председатель комиссии (представитель администрации образовательной организации);

Члены комиссии:

- работник буфета;

- медработник;

- заведующий по хозяйственной части или педагог начальной школы.

III. Деятельность комиссии.

3.1. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- контролируют организацию работы на пищеблоке;

- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- следят за правильностью составления меню;

- проверяют выход блюд;

- осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;

- проводят органолептическую оценку готовой пищи; проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

IV. Требования к оформлению документации.

4.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

4.2. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

V. Заключительные положения.

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2. Администрация образовательной организации при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

5.3. Администрация образовательной организации обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.