



МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МИГЛАКАСИМАХИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
с. МИГЛАКАСИМАХИ СЕРГОКАЛИНСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН

ОГРН 1030502332222

ИНН/КПП 0527002839 / 052701001

**Приказ № 41 от 01 сентября 2022 года
по МКОУ «Миглакасимахинская СОШ»**

«О создании бракеражной комиссии на 2022-2023 учебный год»

В целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи и во исполнение Постановление правительства РД от 26 марта 2007 года № 78 «Об утверждении порядка финансирования за счёт средств республиканского бюджета Республики Дагестан на организацию разового питания учащихся начальных классов (1-4) общеобразовательных организаций Республики Дагестан», изменений внесённых в Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и в статье 37 Закона «Об образовании в РФ» (сокращенно – законопроект о школьном питании)

П Р И К А З Ы В А Ю

1. Создать бракеражную комиссию школы по бракеражу сырья и готовой продукции в следующем составе:

1) Председатель комиссии – Надырбекова К.Г., заместитель директора по ВР;

2) Члены комиссии:

Гасайниев М.К., председатель профсоюзного комитета

Османова К.М. - председатель родительского комитета школы

Салаватова М.А. – социальный педагог.

Омарова С.А. – повар.

2. Утвердить и ввести в действие с момента подписания настоящего приказа Положение о бракеражной комиссии (приложение 1).

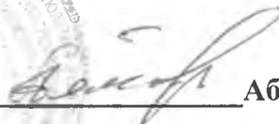
3. Утвердить основные обязанности членов бракеражной комиссии:

- ведение бракеражного журнала готовой продукции;
- бракераж (оценка качества) всех блюд и кулинарных изделий до начала их реализации (внешний вид, вкус, аромат, консистенция);
- сравнение веса блюда, указанного в меню и веса этого блюда на раздаче;
- проверка копий сертификатов на полученную от поставщиков продукцию.

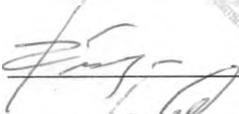
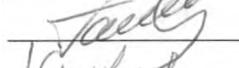
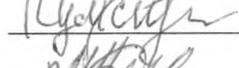
Все замечания и предложения членов бракеражной комиссии в письменном виде подавать директору школы.

4. Бракеражной комиссии строго руководствоваться Положением о бракеражной комиссии, утверждённым настоящим приказом.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы  Абдусаламов А.М

С приказом ознакомлены:

 /Надырбекова К.Г.
 /Гасайниев М.К.
 /Османова К.М.
 /Салаватова М.А.

Положение о бракеражной комиссии

1. Общее положение

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Миглакасимахинская средняя общеобразовательная школа.» (далее – Положение) разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия (далее – Комиссия) создается приказом директора школы на начало учебного года. В составе комиссии не менее 3-х человек.

1.2. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с:

- Федеральным Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. (глава 4. Статьи 34, 37, 41);
- Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 03.07.2016) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (с изм. и доп., вступ. в силу с 04.07.2016);
- Федеральным законом от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08" (вместе с "СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 N 189 (ред. от 24.11.2015) "Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации;
- Приказом Минздравсоцразвития России № 213н от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников общеобразовательных учреждений»;
- Уставом МКОУ «Аялизимахинская СОШ им. Абдуллаева Б.Ю.».

1.3. Комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию.

1.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью;

хранится бракеражный журнал в помещении школьной 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 и др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны

3.8. Заслушивать на своих заседаниях поваров, медицинских работников по выполнению ими обязанностей по обеспечению качественного питания воспитанников, по соблюдению санитарно - гигиенических норм.

3.9. Знакомиться с жалобами воспитанников и сотрудников, содержащими оценку работы по организации и качеству питания, давать по ним объяснения.

IV. Методика органолептической оценки пищи

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

4.2. 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.

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

4.4. 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.

V. Органолептическая оценка первых блюд

5.1. 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.

5.2. 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).

5.3. 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.

5.4. 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.

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, 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.

3.8. Заслушивать на своих заседаниях поваров, медицинских работников по выполнению ими обязанностей по обеспечению качественного питания воспитанников, по соблюдению санитарно - гигиенических норм.

3.9. Знакомиться с жалобами воспитанников и сотрудников, содержащими оценку работы по организации и качеству питания, давать по ним объяснения.

IV. Методика органолептической оценки пищи

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

4.2. 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.

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

4.4. 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.

V. Органолептическая оценка первых блюд

5.1. 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.

5.2. 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).

5.3. 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.

5.4. 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.

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, 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.

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

VI. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

6.3. 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.

6.4. Макароны 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.

6.5. 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.

6.6. 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.

6.7. 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.

VII. Критерии оценки качества блюд

7.1. Оценки:

«отлично» присваивается блюдам, соответствующим своей рецептуре, технологии приготовления, у которых все показатели в норме. Это идеально приготовленное блюдо, у которого все показатели в норме.

«хорошо» означает, что были небольшие изменения, внесённые в рецептуру или технологию приготовления, но весомых нарушений нет. Причиной для получения этой оценки может быть пересоленное или недосоленное блюдо и пр.

«удовлетворительно» говорит о том, что в проверяемом блюде определены изменения во вкусе, запахе, которые возможно исправить, отправив это блюдо на доработку. Возможно, оно не дошло до стадии готовности, или в нем что то упущено.

«неудовлетворительно» означает брак этого блюда, так как были обнаружены серьёзные нарушения при проведении проверки. Вследствие этого комиссия должна не допустить к раздаче данное блюдо.

7.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы (приложение 1), оформляются подписями всех членов комиссии.

7.3. Оценки **«удовлетворительно»** и **«неудовлетворительно»**, данные бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждаются на совещаниях при директоре и на планерках.

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

VIII. Ответственность

8.1. Участники Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.

8.2. Участники Комиссии, занимающиеся контролем организации и качества питания в школе, несут ответственность за достоверность излагаемых фактов, отображенных в журналах бракеража и представляемых в актах.



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МИГЛАКАСИМАХИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
с. МИГЛАКАСИМАХИ СЕРГОКАЛИНСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН**

ОГРН 1030502332222

ИНН/КПП 0527002839 / 052701001

**Приказ №17 от 01 сентября 2022 года
по МКОУ «Миглакасимахинская СОШ»**

***«Об организации питания учащихся начальных классов в 2022-2023 учебном
году»***

Во исполнение Постановления правительства РД от 26 марта 2007 года № 78 «Об утверждении порядка финансирования за счёт средств республиканского бюджета Республики Дагестан на организацию разового питания учащихся начальных классов (1-4) общеобразовательных организаций Республики Дагестан», изменений внесённых в Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и в статье 37 Закона «Об образовании в РФ» (сокращенно – законопроект о школьном питании)

П Р И К А З Ы В А Ю

1. Утвердить двухнедельное меню питания учащихся начальных классов на 2022 – 2023 учебный год.
2. С 01.09.2022 года по 31.05.2023 года обеспечить организацию бесплатного одноразового питания (горячего второго завтрака) для учащихся 1-4 классов в количестве 66 человек.
3. Назначить ответственными лицами а) за организацию питания учащихся социального педагога, б) за составление меню, согласно требованиям – Омарову С.А повара, в) за обеспечением столовой продуктами питания и выдачи продуктов в пищеблок заведующую хозяйством Джабраилову Патимат Магомедрасуловна.
4. Назначить ответственными лицами за сопровождение учащихся в пищеблок для приема пищи и за соблюдение учащимися санитарно – гигиенических правил при приёме ими пищи учительниц начальных классов – классных руководителей 1-4 классов.

**Положение
о родительском контроле организации горячего питания обучающихся
в МКОУ «Миглакасимахинская СОШ»**

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 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
 - ✓ Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «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 по контролю за организацией питания обучающихся 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;
 - ✓ проверка соответствия энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам;
 - ✓ 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 организации питания учащихся

3.1. Комиссия по контролю организации 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 организации питания учащихся

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. Контроль организации и качества питания обучающихся.
- 4.2. Получение от заведующего производством, медицинского работника информации по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм.
- 4.3. Заслушивание на своих заседаниях заведующего производством по обеспечению качественного питания обучающихся.
- 4.4. Осуществление проверки работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки.
- 4.5. Изменение графика проверки по объективным причинам.
- 4.6. Внесение предложений по улучшению качества питания обучающихся.
- 4.7. Доведение до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей состава и порядка работы комиссии.

5. Организация деятельности комиссии по контролю организации питания учащихся

- 5.1. В состав комиссии входят представители администрации школы, члены родительского комитета, ответственный за организацию питания, члены педагогического коллектива.
- 5.2. Комиссия формируется на основании приказа руководителя школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.
- 5.3. Комиссия выбирает председателя, секретаря.
- 5.4. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников.
- 5.5. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты.
- 5.6. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности руководителя школы и один раз в полугодие Управляющий 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 одного раза в четверть и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.
- 5.9. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом.

6. Ответственность членов Комиссии

- 6.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.

6.2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

7. Документация комиссии по контролю организации питания учащихся

7.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

7.2. Протоколы заседаний комиссии хранятся у администрации школы.

Положение
о порядке доступа законных представителей обучающихся
в школьную столовую МКОУ «Миглакасимахинской СОШ»

1. Общие положения

- 1.1. Положение о порядке доступа законных представителей обучающихся в организацию общественного питания в МКОУ «Миглакасимахинская СОШ» (далее – школьная столовая) разработано в соответствии с:
- ✓ Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»;
 - ✓ Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изм. и доп., вступ. в силу с 24.07.2015);
 - ✓ СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
 - ✓ Постановлением Главного государственного врача РФ от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» (вместе с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее – Положение) разработано в соответствии с законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации;
 - ✓ Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.);
 - ✓ Уставом школы.
- 1.2. Положение разработано с целью соблюдения прав и законных интересов обучающихся и законных представителей в области организации питания.
- 1.3. Основными целями посещения школьной столовой законными представителями обучающихся являются:
- ✓ контроль качества оказания услуг по питанию детей в МКОУ «Миглакасимахинская СОШ.» (далее – Школа);
 - ✓ взаимодействие законных представителей с руководством Школы и представителями организации, оказывающей услуги по питанию (далее – исполнитель услуг питания), по вопросам организации питания;
 - ✓ повышение эффективности питания.
- 1.4. Положение устанавливает порядок организации и оформления результатов посещения законными представителями школьной столовой, а также права законных представителей при посещении школьной столовой.
- 1.5. Законные представители при посещении школьной столовой руководствуются применимыми законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, Ростовской области, а также Положением и иными локальными нормативными актами Школы.
- 1.6. Законные представители при посещении школьной столовой должны действовать добросовестно, не должны нарушать и вмешиваться в процесс питания и не должны допускать неуважительного отношения к сотрудникам Школы, сотрудникам исполнителя услуг питания, обучающимся и иным посетителям.

1.7. Указанные в настоящем положении термины (законные представители, обучающиеся и пр.) определяются в соответствии с Законодательством Российской Федерации.

2. Организация и оформление посещения законными представителями школьной столовой

- 2.1. Законные представители посещают школьную столовую в установленном настоящим Положением порядке и в соответствии с Графиком посещения школьной столовой (Приложение № 1), разработанным и утвержденным руководителем Школой по согласованию с председателем Родительского комитета (председателем управляющего), График своевременно доводится законным представителям, детям, руководителю исполнителя услуги питания.
- 2.2. Посещение школьной столовой осуществляется законными представителями в любой учебный день во время работы школьной столовой, в том числе на переменах (сменах питания) во время реализации обучающимся горячих блюд.
- 2.3. Во избежание создания неудобств в работе школьной столовой Графиком посещения школьной столовой предусматривается посещение законными представителями в количестве не более 2 человек в течение одной перемены.
- 2.4. При составлении Графика посещения школьной столовой рекомендуется предусматривать ежедневное посещение (в дни их работы).
- 2.5. Законные представители имеют право выбрать для посещения как перемену, на которой организовано горячее питание для его ребенка, так и любую иную перемену, во время которой осуществляется отпуск горячего питания.
- 2.6. График посещения школьной столовой формируется и заполняется на каждый учебный день месяца на основании заявок, поступивших от законных представителей обучающихся и согласованных уполномоченным лицом Школы.
- 2.7. Заявка на посещение организации общественного питания подается непосредственно в Школу не позднее 1 суток до предполагаемого дня и времени посещения школьной столовой. Посещение на основании заявки, поданной в более поздний срок, возможно по согласованию с администрацией Школы.
- 2.8. Заявка на посещение организации общественного питания подается на имя директора Школы и может быть сделана как в письменной, так и в электронной форме.
- 2.9. Заявка должна содержать сведения о:
 - ✓ желаемом времени посещения (день и конкретная перемена);
 - ✓ Ф.И.О. законного представителя;
 - ✓ контактном номере телефона законного представителя;
 - ✓ Ф.И.О. и классе обучающегося, в интересах которого действует законный представителями (Приложение №1)
- 2.10. Заявка должна быть рассмотрена директором или иным уполномоченным лицом Школы не позднее одних суток с момента ее поступления.
- 2.11. Результат рассмотрения заявки незамедлительно (при наличии технической возможности для связи) доводится до сведения законного представителя по указанному им контактному номеру телефона. В случае невозможности посещения школьной столовой в указанное законным представителем в заявке время, сотрудник Школы уведомляет законного представителя о ближайшем возможном для посещения времени. Новое время посещения может быть согласовано с законным представителем письменно или устно.
- 2.12. Посещение школьной столовой осуществляется законными представителями самостоятельно или в сопровождении представителя Школы или исполнителя услуг по питанию.
- 2.13. Законный представитель может остаться в школьной столовой и после окончания перемены (в случае если установленная продолжительность перемены менее 20 минут или для завершения в разумный срок ознакомления с процессом организации питания).

- 2.14. По результатам посещения школьной столовой законные представители делают отметку в Книге посещения школьной столовой (прошитой, пронумерованной и скрепленной подписью директора и печатью Школы) (Примерная форма книги – Приложение № 2), а при наличии замечаний и в книге отзывов и предложений исполнителя услуг питания. (Примерная форма записи в книге отзывов и предложений – Приложение № 3).
- 2.15. Примерная форма записи может быть использована законными представителями дополнительно в качестве чек-листа для фиксации результатов посещения школьной столовой, о чем делается отметка в книге посещения школьной столовой, а сам чек-лист подлежит передаче администрации Школы.
- 2.16. Школой могут быть предусмотрены и реализованы иные способы фиксации родителями результатов посещения школьной столовой (например, электронная форма фиксации и пр. с фиксацией ответов на вопросы согласно Приложению № 3).
- 2.17. Возможность ознакомления с содержанием Книги посещения школьной столовой и иными формами фиксации результатов посещения должна быть предоставлена Отделу образования Администрации Сергокалинского района, исполнителю услуг и законным представителям обучающихся по их запросу.
- 2.18. Предложения и замечания, оставленные родителями по результатам посещения, подлежат обязательному учету Управлением образования Администрации Сергокалинского района, к компетенции которых относится решение вопросов в области организации питания.
- 2.19. Рассмотрение предложений и замечаний, оставленных законными представителями по результатам посещения, осуществляется не реже одного раза в месяц компетентными органами образовательной организации (комиссией или советом по питанию и прочими органами) с участием представителей администрации образовательной организации, исполнителя услуг, законных представителей обучающихся и с оформлением протокола заседания.

3. Права законных представителей при посещении школьной столовой

- 3.1. Законные представители обучающихся имеют право посетить помещения, где осуществляются реализация питания и прием пищи.
- 3.2. Допуск законных представителей (как правило, из числа имеющих медицинское образование или образование в сфере технологий общественного питания, пищевых производств) в пищевой блок и помещения для хранения сырья возможен в случае их включения в состав бракеражной комиссии приказом образовательной организации. Допуск осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации и локальным актом Школы, регламентирующими деятельность бракеражной комиссии в образовательной организации.
- 3.3. Законные представители, не входящие в состав бракеражной комиссии, получают необходимые сведения об организации питания в части деятельности исполнителя услуг питания в пищевом блоке и в помещениях для хранения сырья от членов бракеражной комиссии, присутствующих в Школе во время посещения законными представителями школьной столовой, и (или) путем ознакомления с документацией о бракераже, предусмотренной Российским законодательством.
- 3.4. Законным представителям обучающихся должна быть предоставлена возможность:
- ✓ сравнить меню питания на день посещения с утвержденными примерным меню с фактически выдаваемыми блюдами;
 - ✓ наблюдать осуществление бракеража готовой продукции или получить у компетентных лиц сведения об осуществленном в день посещения организации общественного питания бракераже готовой продукции и сырья;
 - ✓ приобрести за наличный или безналичный расчет и попробовать блюда и продукцию меню;
 - ✓ проверить температуру (бесконтактным термометром) и вес блюд и продукции меню;

- ✓ наблюдать полноту потребления блюд и продукции меню (оценить «поедаемость» блюд);
- ✓ зафиксировать результаты наблюдений в Книге посещения школьной столовой;
- ✓ сделать запись в книге отзывов и предложений исполнителя услуг питания;
- ✓ довести информацию до сведения администрации Школы и совета родителей;
- ✓ реализовать иные права.

4. Заключительные положения

- 4.1. Содержание Положения доводится до сведения законных представителей обучающихся путем его размещения в информационном уголке и на сайте Школы, а так же на общешкольном родительском собрании и родительских собраниях в классах.
- 4.2. Содержание Положения и График посещения школьной столовой доводится до сведения сотрудников исполнителя услуг питания
- 4.3. Руководитель Школы назначает сотрудников, ответственных за взаимодействие с родителями в рамках посещения ими школьной столовой (за их информирование, прием и рассмотрение заявок на посещение, согласование времени посещения, уведомление родителей о результатах рассмотрения заявки, ведение предусмотренной Положением документации), организует рассмотрение результатов посещения не реже одного раза в месяц.
- 4.4. Школы в лице ответственного сотрудника должна:
 - ✓ информировать законных представителей о порядке, режиме работы исполнителя услуги питания и действующих на территории школьной столовой правилах поведения; родителей обучающихся о содержании Положения;
 - ✓ проводить разъяснения и лекции на тему посещения родителями школьной столовой;
 - ✓ проводить с сотрудниками исполнителя услуг питания разъяснения на тему посещения законными представителями школьной столовой.
- 4.5. Контроль за реализацией Положения осуществляет директор Школы и иные органы в соответствии с их компетенцией.

**План работы комиссии
по контролю организации и качества питания
в 2022-2023 учебном году**

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1.	Контроль соблюдения графика работы столовой	Один раз в четверть	Члены комиссии
2.	Контроль соблюдения графика питания обучающихся	Один раз в четверть	Надырбекова К.Г
3.	Проведение контрольных проверок соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качества и норм выдачи завтраков и обедов	Один раз в четверть	Члены комиссии
4.	Организация просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам здорового питания	В течение учебного года	Надырбекова К.Г.
5.	Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды	Один раз в четверть	Члены комиссии
6.	Социологическое исследование среди обучающихся и родителей с целью выяснения вкусовых предпочтений детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, удовлетворенности организацией питания, условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	Два раза в год (октябрь, апрель)	Салаватова М.А.
7.	Организация консультаций по питанию для родителей и классных руководителей	Один раз в четверть	Надырбекова К.Г. Салаватова М.А.
8.	Участие в педсоветах, семинарах, совещаниях, круглых столах, по вопросам качества питания	По плану работы школы	Члены комиссии
9.	Проверка эстетического оформления зала столовой	2 раза в год	Члены комиссии
10.	Отчет о работе комиссии за учебный год	Май 2023 года	Надырбекова К.Г

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. **Удовлетворяет ли вас система организации питания в школе?**
А) да б) нет в) затрудняюсь ответить
2. **удовлетворяет ли вас санитарное состояние школьной столовой?**
А) да б) нет в) затрудняюсь ответить
3. **питаетесь ли вы в школьной столовой?**
А) да б) нет
4. **если нет, то по какой причине?**
А) не нравится б) не успеваете в) питаетесь дома
5. **в школе вы получаете:**
А) горячий завтрак
Б) горячий обед (с первым блюдом)
В) 2-разовое горячее питание (завтрак + обед)
6. **наедаетесь ли вы в школе?**
А) да б) иногда нет
7. **Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в школе?**
А) да б) нет
8. **нравится питание в школьной столовой?**
А) да б) нет в) не всегда
9. **если не нравится, то почему?**
А) невкусно готовят б) однообразное питание
В) готовят нелюбимую пищу г) остывшая еда
Д) маленькие порции
Е) иное _____
10. **устраивает меню школьной столовой?**
А) да б) нет в) иногда
11. **считаете ли питание в школе здоровым и полноценным?**
А) да б) нет
12. **Ваши предложения по изменению меню:** _____

13. **Ваши предложения по улучшению питания в школе**

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: _____

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	

	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	

	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
15	А) нет	
	Б) да	
	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
16	А) нет	
	Б) да	
	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
17	А) нет	
	Б) да	



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МИГЛАКАСИМАХИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
с. Миглакасимахи СЕРГОКАЛИНСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН**

ОГРН 1030502332222

ИНН/КПП 0527002839 / 05270100

**Приказ № 17(1) от 01 сентября 2022 года
по МКОУ «Миглакасимахинская СОШ»**

«О создании Совета по питанию»

В целях организации питания и осуществлении административно-общественного контроля за организацией и качеством питания учащихся МКОУ «Миглакасимахинская СОШ»:

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 2022-2023 учебный год (Приложение № 3)**
- 4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.**

Директор школы



Abdusalomov A.M.
Абдусаламов А.М.

**СОСТАВ
СОВЕТА ПО ПИТАНИЮ
МКОУ «Миглакасимахинская СОШ»
на 2022-2023 учебный год**

1. Абдусаламов А.М.- директор МКОУ «Миглакасимахинская СОШ »
2. Надырбекова К.Г.- зам.директора по ВР
3. Османова К.М- пред род-го комитета школы
4. Гасайниев М.К..- председатель профкома
5. Салаватова М.А.. – социальный педагог.

Директор школы  Абдусаламов



Положение о Совете по питанию МКОУ «Миглакасимахинская СОШ»

I. Общие положения

1.1. Совет по питанию (далее - Совет) является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи МКОУ «Миглакасимахинская СОШ» в организации и осуществлении административно-общественного контроля за организацией и качеством питания учащихся в школе.

II. Структура Совета по питанию

2.1. Совет включает в себя постоянно действующую группу из числа работников школы, государственного учреждения здравоохранения и представителя общественности (член родительского комитета). Общее количество членов Совета – не менее 4 человек.

2.2. Председателем совета является директор школы. Из числа членов Совета назначается заместитель председателя Совета.

2.3. В состав Совета по питанию входят:

- Директор школы,
- Заместитель директора по воспитательной работе,
- завхоз
- председатель общешкольного родительского комитета
- председатель профкома.

2.4. Состав совета утверждается приказом директора школы сроком на 1 года.

III. Основные задачи работы Совета по питанию

3.1. Осуществление содействия в проведении анализа за состоянием и организацией питания в школе.

3.2. Организация обучения персонала, связанного с организацией питания детей в школе.

3.3. Разработка и интеграция нового передового опыта, инновационных форм организации питания детей в школе.

3.4. Координация деятельности школы и поставщиков продуктов (по вопросам питания).

IV. Порядок и направления работы Совета по питанию

4.1. Совет организует:

- изучение оптимального и передового опыта в области организации питания в школе и способствует его интеграции в работу.

- консультативную работу, повышение квалификации, обучение персонала, связанного с организацией детского питания.
- практическую помощь в овладении технологией приготовления новых блюд.
- плановый систематический анализ за состоянием организации питания, хранения и транспортировки продуктов, их стоимости.

4.2. Осуществляет контроль:

- за работой пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, хранение суточных проб 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, продукты, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи).
- за организацией питания детей: соблюдение режима питания, сервировка столов, гигиена приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд, маркировка посуды для пищи.
- за работой продуктовой кладовой (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим).
- за выполнением 12-ти дневного меню, утвержденного на Совете, за выполнением норм раскладки.
- за организацией транспортировки продуктов, их качеством.
- за ведением документации по организации питания.

4.3. Совет проводит заседание по мере необходимости, но не реже 1 раза в четверть, оформляя заседания протоколами.

V. Права и обязанности членов Совета

5.1. Члены Совета обязаны присутствовать на заседаниях Совета по питанию.

5.2. Члены Совета имеют право:

- Выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам питания, контролировать выполнение принятых на Совете предложений, поручений.
- Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в школе.
- Ходатайствовать перед администрацией о поощрении или наказании сотрудников, связанных с организацией питания в школе.

**План работы Совета по питанию МКОУ «Миглакасимахинская
СОШ» на 2022-2023 учебный год**

№ п/п	мероприятия	Срок исполнения	Ответственные
1	Составление списков на льготное питание учащихся (дети из многодетных, малообеспеченных семей, дети-сироты, опекаемые, инвалиды)	Август-сентябрь	Отв. по питанию, классные руководители
2	Оформить информационный стенд «Питание школьников»	Сентябрь	Отв. по питанию
3	Разместить план мероприятий Совета на 2022-2023 учебный год на сайте школы	Сентябрь	Отв. по питанию, зам. директора по ВР
4	Проводить заседания Совета по питанию	1 раз в четверть	Председатель Совета по питанию
5	Проводить контроль качества поступающей продукции. Обобщать данные по контролю 1 раз в четверть к заседанию Совета по питанию.	ежедневно	Члены бракеражной комиссии
6	Проводить проверку полноценности питания в школьной столовой	ежедневно	Члены бракеражной комиссии
7	Изучить опыт других школ города по организации питания школьников	Октябрь	Отв. по питанию
8	Проводить рейды по проверке санитарного состояния обеденного зала, кухни, мойки, подсобных помещений пищеблока	ежемесячно	Члены бракеражной комиссии
9	Провести анкетирование участников образовательного процесса об удовлетворенности организацией питания учащихся в школе.	Март	Классные руководители, отв. по питанию
10	Организовать лекторий для родителей о полноценном питании детей и подростков	На родительских собраниях	Классные руководители
11	Отчет о работе Совета по питанию заслушивать на общешкольных родительских собраниях	Сентябрь, май	Председатель Совета по питанию, члены Совета по питанию

Директор школы _____ Абдусаламов А.М.