

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 15

ПРИКАЗ

01.09.2021 г.

№ 350

г. Новочеркасск

«Об организации бесплатного питания  
обучающихся по образовательным  
программам начального общего образования»

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ст. 37, на основании постановления Правительства Российской Федерации от 20.06.2020 № 900 «О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации «Развитие образования», распоряжения Правительства Ростовской области от 20.08.2020 № 655,656 «О выделении средств», Методических рекомендаций «МР 2.4.0179-20 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», «МР 2.4.0180-20 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», приказа Управления образования Администрации города Новочеркаска от 1.09.2021 г. № 484 «Об утверждении планового количества обучающихся, получающих бесплатное (горячее) питания в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях средних общеобразовательных школах города», на основании заявлений родителей.

П Р И К А З Ы В А Ю :

1. Организовать горячее питание учащихся 1-4 классов с 1 сентября 2021 года.
2. Утвердить:
  - 2.1. Количество учащихся, обеспечиваемых питанием.

№ п/п	Класс	Кол-во в классе	Не получают питание		ОВЗ на дому (сухой паек)	Количество питающихся в школе	
			по заявлению родителей (законных представителей)	индивидуально на дому		Кол-во учащихся с ОВЗ, получающих обед	Завтрак
1	1а	28	0			1	28
2	1б	27	0				27
3	1в	28	0		1		27
4	2а	26	0			1	26
5	2б	25	0		1		24
6	2в	26	0		1		25
7	3а	27	0			3	27
8	3б	27	0				27
9	3в	26	0		1	1	25

10	4а	25	0		2		23
11	4б	29	0		1	4	28
12	4в	26	0	1		1	25
<b>Итого:</b>		<b>320</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>7</b>	<b>11</b>	<b>312</b>

2.2. Утвердить списочный состав учащихся 1-4 классов МБОУ СОШ № 15, получающих бесплатное (горячее) питание с 1 сентября 2021 года в количестве 312 человек (Приложение № 1).

3. Утвердить график получения горячего питания учащимися МБОУ СОШ № 15 (Приложение 2)

4. Классным руководителям 1-4 классов:

4.1. Довести до сведения родителей информацию об организации питания в школе.

4.2. Вести табель учета учащихся, получающих горячее питание.

4.3. Предоставлять табель учета учащихся, получающих горячее питание ответственному за питание в последний день месяца.

5. Назначить педагога-библиотекаря Ткачеву Е.А. ответственным за организацию горячего питания в школе.

6. Ответственному за организацию горячего питания в школе Ткачевой Е.А.:

6.1. Контроль соответствия меню.

6.2. Контроль получения учащимися горячего питания.

7. Студеникиной Т. Е., главному бухгалтеру МБОУ СОШ № 15:

7.1. Производить оплату расходов за питание в пределах выделенных бюджетных ассигнований.

7.2. Оформлять дополнительное соглашение в случае увеличения количества питающихся.

8. Назначить бракеражную комиссию в составе:

- Черных И.Н., заместителя по ВР;

- Тюринова Т.П. медицинский работник;

- Бондаренко Е.В., руководитель МО классных руководителей 1-4 классов.

9. Утвердить:

9.1. Положение о работе бракеражной комиссии (Приложение 3);

9.2. Положение об организации питания обучающихся в МБОУ СОШ №15 (Приложение 4).

9.3. Положение о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся, входящих в состав общественного (родительского контроля) за организацией и качеством горячего питания в МБОУ СОШ №15 (Приложение 5)

10. Бракеражной комиссии руководствоваться Положением, утвержденным п.9.1. настоящего приказа.

11. Контроль исполнения приказа возложить на Черных И.Н., заместителя директора по ВР.

Директор МБОУ СОШ № 15



Сокиркина А. В.

График питания учащихся МБОУ СОШ № 15  
на 2021-2022 учебный год

время	классы	
8.30 – 8.50	1-е классы, 2а	108 чел
9.30 - 9.50	2б, 3а, 4а	75 чел.
10.30 – 10.50	3б, 3в, 4б	82 чел.
11.30 – 11.45	2в, 4в,	51 чел.

**ПОЛОЖЕНИЕ  
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ  
В МБОУ СОШ №15**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с: Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ (Ст. 37 Организация питания обучающихся); Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08»; Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений; Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 г. № 29. Санитарные правила 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID- 19); Методические рекомендации МР 2.4. 0179-20 «По организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях»; Методические рекомендации МР 2.4. 0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

1.2. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе.

1.3. **Бракеражная комиссия** осуществляет контроль за доброкачеством 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 обучающимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию.

1.4. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией школы.

1.5. **Основные задачи бракеражной комиссии:**

- осуществление контроля за доброкачеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;

-расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

1.6. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН 2.4.1.266010, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

1.7. **Бракеражный журнал** должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки, подпись членов бракеражной комиссии. 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 члены бракеражной комиссии.

Хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

## **2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав**

2.1. Бракеражная комиссия назначается приказом директора школы в начале каждого учебного года.

2.2. Комиссия состоит из **3 членов**.

В состав комиссии входят:

- ответственный за организацию питания;
- медицинский работник;
- руководитель МО 1-4 классов.

## **3. Функции бракеражной комиссии**

3.1. **Бракеражная комиссия осуществляет:**

- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;

3.2. Комиссия проверяет качество готовых блюд, а медицинский работник ежедневно ведет бракеражный журнал готовой продукции.

3.3. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

3.4. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в школе.

3.5. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях родительского комитета по требованию.

#### 4. Ответственность

4.1. Члены комиссии несут ответственность за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции, в журнале.

#### 5. Методика органолептической оценки пищи

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

5.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном 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.

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

5.4. 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.

#### 6. Органолептическая оценка первых блюд

6.1. 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.

6.2. 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).

6.3. 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.

6.4. 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.

6.5. 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.

6.6. Не разрешается употребление блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками

заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

## **–7. Органолептическая оценка вторых блюд**

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

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

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

7.4. 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 жарки.

7.5. 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 несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

7.6. 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.

7.7. 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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

**Основание: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы 2.4.5.2409-08.**

## **8. Заключительные положения**

9.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

9.2. Администрация МБОУ СОШ №15 обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее члена

**Положение**  
**об организации питания обучающихся**  
**в МБОУ СОШ № 15**

**1. Общие положения**

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ СОШ № 15 (далее – "Положение") устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания учащихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

1.2. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся 1-4 классов и питанием льготных категорий обучающихся 5-11 классов в соответствии с режимом работы учреждения по графику, утвержденному директором (согласно расписанию учебных занятий).

1.3. Обеспечение питанием учащихся осуществляет специализированная организация общественного питания (организатор питания).

1.4. Под горячим питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных предприятием-организатором питания в соответствии с примерным двухнедельным меню, утвержденным директором МБОУ СОШ № 15.

1.5. Под бесплатным (дотационным) питанием:

1.5.1. Предоставление блюд всем обучающимся 1-4 классов и обучающимся 5-11 классов из многодетных и малоимущих семей, получающих питание за счет средств муниципального бюджета на основании Постановления Администрации г. Новочеркаска от 15.10.2020г. № 1360 «Об утверждении Порядков предоставления бесплатного питания обучающимся муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений города Новочеркаска», приказа управления образования Администрации города Новочеркаска при условии выделения необходимых для этих целей бюджетных ассигнований.

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

1.7. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил норм Сан Пин 2.3./2.4. «3590-20»;
- СанПиН 3/2.43590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- уставом школы.

1.8. Действие настоящего Положения распространяется на всех



обучающихся в школе.

1.9. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, рассматривается на педагогическом совете школы, вводится в действие приказом директора школы.

1.10. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.10 настоящего Положения.

1.11. После принятия Положения в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

## **2. Основные цели и задачи.**

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ СОШ № 15 являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка учащихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей, попавших в трудные жизненные ситуации;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

## **3. Общие принципы организации питания учащихся.**

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

3.2. Администрация школы совместно с классными руководителями и лицом, ответственным за организацию горячего питания в школе, осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной или бесплатной основе.

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

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

3.5. Контроль и учет денежных средств, выделяемых на организацию бесплатного питания, осуществляет главный бухгалтер школы.

3.6. Режим питания в школе определяется в соответствии с рекомендациями по организации питания обучающихся образовательных организаций (методические рекомендации МР2.4 01.79-20);

3.7. Организация горячего питания осуществляется на основе примерного двухнедельного меню, разработанного предприятием – организатором питания в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, пищевой ценности и калорийности приготовляемых блюд, с учетом

сезонности, дифференцировано по возрастным группам (7-11 и 12-18 лет), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

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

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

3.9. В школьной столовой должны находиться:

- ежедневные заявки на количество питающихся детей;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- копии примерного двухнедельного меню;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

3.10. К организации обеспечения бесплатным питанием обучающихся, поставке продовольственных товаров для обеспечения бесплатного питания в школе допускаются предприятия различных организационно-правовых форм, имеющие соответствующую материально-техническую базу, опыт работы и квалифицированные кадры. Порядок отбора такой организации устанавливается в соответствии с Федеральным законом от 5 апреля 2013 г. №44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

3.11. Обеспечение основным горячим питанием производится предприятием – организатором питания, заключившим контракт на организацию бесплатного питания в школе.

3.12. Размер денежного содержания бесплатного питания на одного обучающегося по образовательным программам основного общего и среднего общего образования определяется из объема выделенных бюджетных ассигнований местного бюджета.

3.13. В своей деятельности по оказанию услуг предприятие – организатор питания руководствуется условиями контракта на организацию бесплатного питания, договором передачи в аренду технологических помещений и оборудования пищеблока школы, санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к предприятиям общественного питания.

#### **4. Порядок организации питания обучающихся в школе.**

4.1. Обучающимся предоставляется основное питание за счет средств

родителей (законных представителей) и бесплатное питание для всех обучающихся 1-4 классов и льготных категорий обучающихся 5-11 классов за счет бюджетных средств.

4.2. Горячее питание за счет родительской платы предоставляется по выбору родителей один или два раза в день в виде завтраков или обедов.

4.3. Право на получение бесплатного (горячего) питания имеют обучающиеся МБОУ СОШ № 15 следующих категорий:

- дети 1-4 классов;
- дети из многодетных семей 5-11 классов;
- дети из малоимущих семей 5-11 классов.

4.4. МБОУ СОШ № 15:

- выявляет обучающихся льготных категорий (малоимущие семьи, многодетные семьи);
- собирает первичные документы, подтверждающие право обучающегося на получение бесплатного (горячего) питания.

4.5. Для детей из многодетных семей требуются следующие документы:

- заявление родителей (законных представителей) на имя директора МБОУ;
- копии свидетельств о рождении всех детей до 18 лет, проживающих в семье.

4.6. Для детей их малоимущих семей требуются следующие документы:

- заявление родителей (законных представителей) на имя директора МБОУ;
- списки категории обучающихся сверенные со специалистами Управления труда и социального развития Администрации города Новочеркаска.

4.7. Родители, претендующие в течение учебного года на предоставление их детям бесплатного (горячего) питания, имеют право обратиться с заявлением на имя руководителя МБОУ. Данное заявление должно быть рассмотрено и удовлетворено при наличии правовых оснований с учетом утвержденных на указанные цели средств субсидии местного бюджета путем включения в список обучающихся, получающих бесплатное (горячее) питание с начала следующей учебной четверти согласно календарному учебному графику.

4.8. Перечень блюд, входящих в бесплатный комплекс, составляется выборочно из блюд основного меню, исходя из расчета выделяемых финансовых средств для организации данного вида питания, утверждается директором школы. Размер выделяемых средств определяется соответствующим Постановлением Администрации г. Новочеркаска.

4.9. Ежедневные меню рационов питания (основного и бесплатного комплекса) согласовываются директором школы, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

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

4.11. Отпуск горячего питания обучающимся осуществляется на переменах в соответствии с режимом учебных занятий.

4.12. Классные руководители:

- организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся класса;
- готовят пакет документов для предоставления льготного питания (2 раза в

год);

- ежедневно ведут табель учета получения обучающимися бесплатного питания;
- ежемесячно в срок до 1-ого числа следующего месяца сдают табель по питанию;
- ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей, в том числе на льготной основе;
- обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед приемом пищи;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании;
- систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся.

#### 4.13. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

- готовит пакет документов по школе для организации бесплатного питания обучающихся;
- своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания в Управление образования; посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые Управлением образования;
- регулярно сверяет списки обучающихся детей из категории «малоимущая семья» со специалистами Управления труда и социального развития Администрации города;
- своевременно предоставляет необходимую отчетность в бухгалтерию школы;
- совместно с медицинским работником школы проверяет ассортимент и качество поступающих продуктов питания и готовой продукции, реализуемых в школе;
- осуществляет контроль за соблюдением графика отпуска питания обучающимся;
- осуществляет контроль за количеством фактически отпущенных бесплатных завтраков (обедов);
- совместно с медицинским работником школы принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно- гигиенического режима;
- имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания;

### 5. Контроль организации школьного питания.

5.1. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракерская комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в бракерские журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья).

5.2. Контроль за целевым использованием бюджетных средств, выделяемых на бесплатное питание в образовательном учреждении, осуществляет директор образовательного учреждения.

5.3. п.4. Постановление № 1360 «Размер денежного содержания бесплатного питания на одного обучающегося по образовательным программам основного общего и среднего общего образования исходя из объема выделенных бюджетных ассигнований местного бюджета.

6.Руководителя МО учителей начальных классов.

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

**о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся, входящих в состав общественного (родительского) контроля за организацией и качеством горячего питания в МБОУ СОШ №15**

### **1. Общие положения**

1. Положение о порядке родительского контроля за организацией горячего питания детей в МБОУ СОШ №15. разработано в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20, утвержденные протоколом заседания Оперативного штаба Министерства просвещения Российской Федерации по организации горячего питания от 23 апреля 2021 г. № ГД-34/01пр, законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и локальными актами МБОУ СОШ №15 (далее - школы).

2. Положение разработано с целью соблюдения прав и законных интересов обучающихся и их родителей (законных представителей) в области контроля за организацией и качеством питания в школе.

3. Положение регламентирует взаимодействие школы с родителями (законными представителями) обучающихся в области организации питания в школе.

4. Положение устанавливает порядок контроля организации горячего питания в образовательной организации. Организации посещения и оформления посещения родителями (законными представителями) обучающихся буфета (раздаточной), а также права и обязанности родителей (законных представителей) в рамках посещения буфета (раздаточной).

### **2. Родительский контроль**

2.1. Организация родительского контроля в МБОУ СОШ №15 осуществляется в форме анонимного анкетирования родителей и детей (приложение 5 к приказу 350 от 01.09.2021 ).

2.2. Итоги анкетирования обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

### **3. Порядок посещения помещения буфета (раздаточной) в школе**

3.1. Родители (законные представители) обучающихся, входящие в состав комиссии общественного родительского контроля качества питания детей (далее – члены комиссии), посещают помещение буфета (раздаточной) в школе в установленном Положением порядке и в соответствии с Графиком посещения буфета (раздаточной).

3.2. Посещение помещения буфета (раздаточной) в школе осуществляется членами комиссии в любой учебный день и во время работы организации питания (на переменах во время реализации обучающимся (горячих) завтраков).

3.3. Члены комиссии информируются о времени отпуска горячего питания по классам и имеют право выбрать для посещения как перемену, на которой организовано питание для его ребенка, так и любую иную перемену, во время которой осуществляется отпуск питания.

3.4. Посещение буфета (раздаточной) членами комиссии осуществляется в согласованное время в сопровождении директора школы или исполняющим обязанности в отсутствие директора школы.

3.5. Члены комиссии могут остаться и после окончания перемены (для завершения в разумный срок ознакомления с процессом организации питания). По результатам посещения помещения буфета (раздаточной) для приема пищи член комиссии делает отметку в Журнале посещения буфета (раздаточной), так же по итогам посещения члены комиссии составляют Акт проверки комиссии контроля за качеством питания обучающихся (далее Акт).

3.6. Предложения и замечания, изложенные в Акте проверки, подлежат обязательному обсуждению на ПС, планерках, и на школьных родительских собраниях.

3.7. На официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети Интернет размещается информация по итогам общественного родительского контроля качества питания детей.

#### **4. Порядок доступа законных представителей обучающихся в помещении для приема пищи.**

1. Родители (законные представители) обучающихся, изъявившие желание участвовать в мониторинге питания, должны уведомить (письменно или устно) руководителя общеобразовательной организации.

2. По решению Управляющего совета или совета родителей (законных представителей) обучающихся войти в состав комиссии по контролю за организацией питания или согласовать свое участие (разовое или периодическое) в составе общественной комиссии.

3. Иметь личную медицинскую книжку, оформленную в соответствии с требованиями санитарного законодательства. Получить допуск от ответственного лица общеобразовательной организации (при отсутствии медицинского работника) с отметкой в "Гигиеническом журнале" об отсутствии признаков инфекционных заболеваний.

4. В соответствии с временными методическими рекомендациями "Профилактика, диагностика и лечение новой коронавирусной инфекции (COVID-19)" при каждом посещении допуск членов комиссии родительского контроля в школьную столовую осуществляется после проведения термометрии, предоставления сведений результатов тестирования (ПЦР-тест отрицательный) или наличие справки об отсутствии коронавируса.

5. Все члены комиссии при посещении помещения для приема пищи должны быть обеспечены санитарной одеждой.

6. Проведение мониторинга осуществляется при сопровождении представителя администрации общеобразовательной организации.

7. Родители (законные представители) обучающихся обязаны выполнять установленные образовательной организацией правила внутреннего распорядка.

8. При проведении мониторинга имеют право руководствоваться Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях".

При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

- своевременность посещения обучающихся столовой в соответствии с утвержденным графиком приема пищи;
- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- проведение уборки обеденного зала по завершении каждого приема пищи;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- условия для организации питания обучающихся с учетом особенностей здоровья;
- организация питьевого режима;
- информирование родителей и детей о здоровом питании;
- органолептические показатели пищевой продукции с дегустацией блюда или рациона из ассортимента текущего дня, заранее заказанное за счет родительских средств.

Родители (законные представители) обучающихся могут:

- задавать вопросы и получать ответы от представителя администрации общеобразовательной организации и от представителя организатора питания в рамках их компетенций;
- запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;
- участвовать в проведении мероприятий по информированности о здоровом питании.

Родители (законные представители) обучающихся не в праве:

- проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности и не нарушения производственного процесса;
- отвлекать обучающихся во время приема пищи;
- находиться в столовой вне графика, утвержденного руководителем общеобразовательной организации.