



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«ГОРОД ДОРОГ» ГОРОДА ПЕРМИ
(МАОУ «ГОРОД ДОРОГ» Г. ПЕРМИ)**

Дружбы ул., д. 18, Пермь, 614070
тел./факс (342) 262-49-91
e-mail: school112_perm@mail.ru
ОКПО 12042908, ОГРН 1025901371572,
ИНН 5906031543, КПП 590601001

Департамент образования
администрации г.Перми

Метелевой Л.Г.

31.05.2021 № 132

На № _____ от _____

На основании Акта о результатах плановой проверки от 07.05.2021 г. организации питания в МАОУ «Город дорог» г. Перми, направляем Вам недостающие документы, а также информацию об устранении выявленных нарушений:

№ п/п	Нарушение	Информация об устранении нарушения	Срок устранения	Отметка о выполнении
1. Соответствие локальной нормативной базы организации питания требованиям действующего законодательства и муниципальных нормативных актов, регулирующих организацию питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми				
1	Положение о бракеражной комиссии не прошло согласования с Наблюдательным Советом	Утверждено Наблюдательным Советом 17.05.2021	17.05.2021г	Выполнено
2	Положение об общественной комиссии не прошло согласования с Наблюдательным Советом	Утверждено Наблюдательным Советом 17.05.2021	17.05.2021г	Выполнено
3	Отсутствует план работы общественной комиссии по контролю за организацией питания на 2020-2021 год	План приложен	31.05.2021	Выполнено

4	В Положении об организации питания обучающихся в МАОУ «Город дорог» отсутствует дата утверждения директором.	Дата поставлена	31.05.2021	Выполнено
5	Отсутствует приказ об утверждении Положения об организации питания	Приказ сделан	31.05.2021	Выполнено
6	Отсутствует приказ о назначении ответственного за здоровое питание и профилактику заболеваний	Приказ сделан	31.05.2021	Выполнено
2. Выполнение обязательств сторонами договора аренды объекта муниципальной собственности недвижимого и движимого имущества с целевым назначением «организация питания учащихся и сотрудников» в части организации питания обучающихся				
2.2. Обеспечение безопасности готовой кулинарной продукции				
1	Контроль выхода контрольных блюд ведётся формально, значения прописаны заранее в соответствии с меню.	Ведётся контроль за ведением бракеражного журнала. Выход контрольных блюд прописывается фактически.	17.05.2021	Выполнено
3. Оказание услуг питания в СОШ				
1	Кружка сотрудника находится в зоне приготовления пищи	Проведена разъяснительная работа с поставщиком питания о необходимости соблюдать санитарные требования. Ведётся контроль.	17.05.2021	Выполнено

С уважением,

Директор МАОУ «Город дорог» г. Перми

Бедненко

Бедненко Т.Е.

Исп.: Чернышева Ирина Владимировна
Тел.: (342) 262-49-96





АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ПЕРМИ
ДЕПАРАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ
ДИРЕКТОР МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ГОРОД ДОРОГ» ГОРОДА ПЕРМИ
П Р И К А З

31.05.2021

059-08/105-01-112/4-274

**О назначении ответственного
за здоровое питание и профилактику
заболеваний**

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за формирование навыков и культуры здорового питания и профилактику алиментарно-зависимых заболеваний Чернышеву И.В.
2. Утвердить план мероприятий по пропаганде здорового питания обучающихся на 2020-2021 учебный год.
3. Приказ вступает в силу со дня подписания и распространяет свое действие на отношения, возникшие с 18.11.2020 года.
4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор

Т.Е.Бедненко

С приказом ознакомлена:

_____ Чернышева И.В.



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ПЕРМИ
ДЕПАРАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ
ДИРЕКТОР МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ГОРОД ДОРОГ» ГОРОДА ПЕРМИ
П Р И К А З

31.05.2021

059-08/105-01-112/4-277

**Об утверждении положения
об организации питания**

На основании Постановления Главного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» и установлением срока действия данных санитарных правил с 01.01.2021г. до 01.01.2027г.,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение об организации питания обучающихся в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Город дорог» г. Перми.
2. Приказ вступает в силу со дня подписания и распространяет свое действие на отношения, возникшие с 05.02.2021 года.
3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор

Бедненко Т.Е.

"Утверждено"
Наблюдательный Совет
МАОУ «Город дорог» г. Перми
Протокол от "17" мая 2022г.

Утверждаю:
Директор МАОУ «Город дорог» г. Перми

О.Н. Демовитова

Приказ от 01.09.2020 № 059-08/105-01-112/4-268



ПОЛОЖЕНИЕ

о Бракеражной комиссии в МАОУ «Город дорог» г. Перми

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года. Назначение Бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой. Количество членов Бракеражной комиссии должно быть не менее 3

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиН -2.4.1.2660-10, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007г № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях», основываясь на принципах коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом школы в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

II. Основные задачи

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.5. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.
- 2.6. Осуществлять контроль за работой столовой.
- 2.7. Проверять санитарное состояние пищеблока.
- 2.6. Контролировать наличие маркировки на посуде.
- 2.7. Контролировать выход готовой продукции,

III. Содержание и формы работы

- 3.1. Бракеражная комиссия в полном составе работает по утвержденному графику, в другое время бракераж готовой продукции проводится медицинской сестрой учреждения.
- 3.2. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- 3.3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
- 3.4. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.5. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.6. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.
- 3.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинской сестрой.
- 3.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

IV. Управление и структура

4.2. В состав Бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения. (Можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям)

4.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

V. Документация Бракеражной комиссии

5.1. Результаты Бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

5.2. В Бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.

V. 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, её цвет.

5.2. 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.

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

VI. Органолептическая оценка первых блюд.

6.1. 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.

6.2. 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).

6.3. 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.

6.4. 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.

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, 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.

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

VII. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

3.3. 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.

7.4. 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.

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 несоответствии рецептуре – блюдо снимается с реализации.

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

7.8. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю. (ОСНОВАНИЕ: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С – 112 от 20.02.02 г. Приложение к письму Министерства торговли РСФСР от 21 августа 1963 г. № 0848).

VIII Содержание и формы работы.

8.1 . Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

8.2 . Бракеражная комиссия путем взвешивания 5-10 порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше должной средней массы (допускаются отклонения +, - 3% от нормы выхода).

8.3 . Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду, тарелки с указанием веса на обратной стороне (вмещающие как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

8.4 . Члены бракеражной комиссии ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

8.5 . Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно быть утверждено директором учебного заведения, подписано заведующей производством, ответственным за питание с указанием фамилии калькулятора.

8.6 . Контроль за работой Бракеражной комиссии осуществляет директор школы.

IX. Критерии оценки качества блюд

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

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

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

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

Утверждаю:
 Директор МАОУ «Город дорог» г. Перми
 О.Н. Домовитова
 Приказ от 01.09.2020 № 059-08/105-01-112/4-268



План работы бракеражной комиссии на 2020-2021 учебный год

№	Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
1	Проведение организационных совещаний	3 раза в год на совещании при директоре	Председатель комиссии
2	Ослеживание составления ежедневного меню в соответствии с примерным 12-дневным меню, утвержденным РПН	Ежедневно	Члены комиссии
3	Отслеживание технологии приготовления продуктов, выход блюд	1-2 раза в неделю	Члены комиссии (медицинский работник, председатель)
4	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Члены комиссии (медицинский работник, председатель)
5	Разъяснительная работа с педагогами, классными руководителями	3 раза в год	Члены комиссии (медицинский работник, председатель)
6	Работа с родителями (на родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
7	Ведение отчетной документации по контролю за состоянием пищеблока и технологии приготовления блюд	Постоянно	Председатель комиссии
8	Отчет о проделанной работе	Декабрь, май	Председатель комиссии

"Утверждено"
Наблюдательным Советом
МАОУ "Город дорог" г. Перми
Протокол от "17" мая 2020г.

Утверждаю:
Директор МАОУ «Город дорог» г. Перми
О.Н. Домовитова
Приказ от 01.09.2020 № 059-08/105-01-112/4-268



**Положение
об общественной комиссии по контролю
за организацией и качеством питания обучающихся**

1. Общие вопросы

- 1.1. Общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, производственного контроля над объектом питания (далее – Комиссия) создается в МОУ «Город дорог» г. Перми (далее – образовательная организация) для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся.
- 1.2. Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся утверждается приказом директора образовательной организации согласовывается с Управляющим советом.
- 1.3. Состав комиссии, план работы на год утверждается приказом директора образовательной организации на каждый учебный год.
- 1.4. В состав комиссии могут входить представители администрации образовательной организации, родительской общественности, медицинских работников, педагогического коллектива.
- 1.5. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями департамента образования, Уставом и локальными актами образовательной организации.

2. Цели и задачи комиссии по контролю за питанием

- 2.1. Создание оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием, качественного приготовления пищи, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований Роспотребнадзора.
- 2.2. Организация общественного контроля за питанием обучающихся, работой школьной столовой.
- 2.3. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания, в том числе и за счет дополнительных внебюджетных (родительских) финансовых средств.
- 2.4. Исполнение нормативно-правовых актов, регламентирующих деятельность школы в области защиты прав и свобод обучающихся, их здоровья, питания, охраны труда, отдыха, самоуправления.
- 2.5. Реализация принципов государственной политики в области образования, охраны здоровья и безопасности жизнедеятельности обучающихся граждан Российской Федерации.

3. Основные направления деятельности комиссии

- 3.1. Комиссия
 - 3.1.1. Оказывает содействие администрации образовательной организации питания учащихся;

- 3.1.2. Осуществляет контроль:
- за соответствием рационов питания и норм раздачи готовой продукции согласно утвержденному меню;
 - за качеством готовой продукции;
 - за санитарным состоянием пищеблока;
 - за качеством сырой продукции, выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроком их хранения и использования;
 - за организацией приема пищи учащимися, за соблюдением порядка в столовой;
 - за соблюдением графика работы столовой.
- 3.1.3. Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководителю образовательной организации.
- 3.1.3. Вносит предложения администрации образовательной организации по улучшению обслуживания учащихся.
- 3.1.4. Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

4. Организация работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

- 4.1. Комиссия строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год, определяя цели и задачи текущего контроля, его сроки, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.
- 4.2. Комиссия может осуществлять свои функции вне плана (графика) работы по инициативе администрации, по жалобе, из-за нарушения нормативно-правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации школы.
- 4.3. Результаты контроля (экспертизы) отражаются в акте.
- 4.4. Плановая работа комиссии должна осуществляться ежемесячно.
- 4.5. Комиссия постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию образовательной организации, педагогов и родителей.

Утверждаю:
Директор МАОУ «Город дорог» г. Пермь
О.Н. Домовитова
Приказ от 01.09.2020 № 059-08/105-01-112/4-268



**План работы общественной комиссии по
контролю за организацией питания на 2020-2021 учебный год**

№	Мероприятия	Сроки проведения
1	Контроль за соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд.	3-я неделя сентября 3-я неделя февраля
2	Контроль за соблюдением культуры обслуживания обучающихся.	3-я неделя октября
3	Контроль за санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока.	3-я неделя ноября 3-я неделя марта
4	Контроль за своевременностью проведения лабораторных инструментальных исследований.	3-я неделя декабря 3-я неделя апреля
5	Проверка за поступающими на пищеблок продуктами питания: наличие сопроводительных документов на поступающее сырье и продукты питания, подтверждающих их качество и безопасность, сроки реализации продуктов.	3-я неделя января 3-я неделя мая

Протокол

Заочного заседания Наблюдательного совета МАОУ «Город дорог» г. Перми

г. Пермь

«17» мая 2021г.

Принимали участие в заочном голосовании, посредством заполнения бюллетеней, члены Наблюдательного совета МАОУ «Город дорог» г. Перми:

1. Петрова Ольга Николаевна
2. Главатских Елена Михайловна
3. Кулик Оксана Владимировна
4. Литвинова Ирина Александровна
5. Пономарева Ирина Владимировна
6. Устюжанцева Джамия Михайловна

Повестка дня:

1. Утверждение Положения об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МАОУ «Город дорог».
2. Утверждение Положения о бракеражной комиссии в МАОУ «Город дорог».

По первому вопросу Повестки дня:

1. Утвердить Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МАОУ «Город дорог».	Голосование:
2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии в МАОУ «Город дорог».	За - ____ голосов
	ПРОТИВ - ____ голосов
	ВОЗДЕРЖАЛИСЬ- ____ голосов

Решение:

1. Утвердить Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МАОУ «Город дорог».
2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии в МАОУ «Город дорог».

Председатель : _____ /Петрова О.Н./

Секретарь : _____ /Литвинова И.А./



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ПЕРМИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ
ДИРЕКТОР МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ГОРОД ДОРОГ» ГОРОДА ПЕРМИ

П Р И К А З

10.03.2021

059-08/105-01-112/4-100

О внесении изменений в приказ

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Внести изменения в приказ №059-08/105-01-112/4-268 от 01.09.2020г. «Об организации основного (горячего) питания» и читать:

п.6 в следующей редакции «Создать комиссию по бракеражу в составе:

председатель комиссии: Чернышева И.В., ответственный за питание;

члены комиссии: Амерзянов Р.Р., зам.директора по АХЧ;

Черняева Т.А., фельдшер школы;

Парамонова Н.О., зав.производством;

Дежурный администратор (по графику)»

п.7 в следующей редакции «Создать общественную комиссию по контролю за организацией и качеством питания учащихся в составе:

председатель комиссии: Бедненко Т.Е., директор;

члены комиссии: Чернышева И.В., ответственный за питание;

Окунева А.П., учитель;

Рачёва Д.М., педагог-организатор;

Бернацкая Ж.П., председатель проф.союза школы;

Игнатъева И.С., представитель родительской
общественности (с согласия)

Русанова Е.В., представитель родительской
общественности (с согласия)

Кожина М.Х., представитель родительской
общественности (с согласия)

Минаева О.С., представитель родительской
общественности (с согласия)

Кожина М.Х., представитель родительской
Общественности (с согласия)

Представители родительской общественности по желанию.


2. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.


Директор

Бедненко Т.Е.

С приказом ознакомлены:

 Амерзянов Р.Р.


 Чернышева И.В.

 Парамонова Н.О.

Черняева Т.А.

Окунева А.П.

Рачева Д.М.

 Бернацкая Ж.П.

«УТВЕРЖДЕНО»
Наблюдательным Советом
МАОУ "Город дорог" г.Перми
Протокол от " 5 " февраля 2021г.

Утверждаю
Директор МАОУ «Город дорог»

Бедненко Бедненко Т.Е.
05.02.2021г.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся в муниципальном
автономном общеобразовательном учреждении
«Город дорог» города Перми

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Город дорог» г. Перми

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Город дорог» г. Перми (далее — «Город дорог» г. Перми) (далее — Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся основным (горячим) питанием, дополнительным питанием и бесплатным питанием льготных категорий, обучающихся в соответствии с режимом работы МАОУ «Город дорог» г. Перми по графику, утвержденному директором МАОУ «Город дорог» г. Перми (согласно расписанию учебных занятий).

1.3. Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных на предприятии общественного питания в соответствии с примерным 12-ти дневным меню, согласованным Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю и утвержденным директором МАОУ «Город дорог» г. Перми.

1.4. Под дополнительным питанием обучающихся понимается реализация готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции, согласованным с директором МАОУ «Город дорог» г. Перми.

1.5. Под бесплатным питанием льготных категорий обучающихся понимается предоставление питания обучающимся из многодетных малоимущих и малоимущих семей, отдельным категориям обучающихся, обучающимся с ОВЗ, получающих питание за счет средств регионального и муниципального бюджетов.

1.6. Обеспечение питанием в МАОУ «Город дорог» г. Перми осуществляется путем привлечения специализированной организации общественного питания. Порядок отбора такой организации устанавливается в настоящем Положении. В случае реорганизации МОУ путем присоединения одного учреждения к другому или ввода в эксплуатацию вновь построенных зданий МОУ обеспечение питанием во всех зданиях осуществляется одной организацией, ранее отобранной по результатам конкурсного квалификационного отбора.

II. Общие подходы к организации питания обучающихся

2.1 Питание обучающихся МАОУ «Город дорог» г. Перми должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно - правовыми документами:

Федеральный закон от 30 марта 1999г. N2 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

Федеральный закон от 02 января 2000г. 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,

СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

Федеральный закон от 1 марта 2020 г. N 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации",

Приказ Министерства здравоохранения от 11 марта 2012 г. 213н и Министерства образования Российской Федерации № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»,

Закон Пермской области от 09 сентября 1996г. N2 533-83 «Об охране семьи, материнства, отцовства и детства»,

Постановление Правительства Пермского края от 06 июля 2007г. № 130-п «О предоставлении мер социальной поддержки малоимущим семьям, имеющим детей, и беременным женщинам»,

Приказ Министерства образования и науки Пермского края от 06 июня 2015 г. ОД-26-01-04-330 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающихся общеобразовательных организаций, организаций профессионального образования Пермского края»,

Решение Пермской городской Думы от 27 ноября 2007г. № 280 «О предоставлении бесплатного питания отдельным категориям обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях»,

Постановление администрации города Перми от 13 марта 2013г. № 139 «Об утверждении Порядка предоставления бесплатного питания отдельным категориям учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми»,

Приказ начальника департамента образования от 18.08.2014 г. СЭД-О801-09-738 «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми».

2.2. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся:

2.2.1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.22. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.23. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.2.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

2.2.5. социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

22.6. использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.3. Для организации питания обучающихся используются обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

2.4. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно - планировочными решениями организуется в форме производства и реализации кулинарной продукции.

2.5. Администрация МАОУ «Город дорог» г. Перми совместно с классными руководителями осуществляют организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной и бесплатной основе и обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.6. Критерии эффективности организации основного (горячего) питания обучающихся в МАОУ «Город дорог» г. Перми:

2.6.1. охват обучающихся основным (горячим) питанием не менее 85% от общего контингента обучающихся;

26.2. стоимость обеда (завтрака) не выше 1% от средней величины прожиточного минимума, установленного Правительством Пермского края;

2.6.3 отсутствие рекламаций, жалоб и замечаний по организации основного (горячего) питания обучающихся в общеобразовательном учреждении со стороны обучающихся, родителей (иных законных представителей), педагогов и надзорных органов;

2.6.4. соблюдение рациона питания обучающихся согласно требованиям СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

III. Порядок предоставления питания обучающимся в МАОУ «Город дорог» г. Перми

3.1. Ежедневные меню рационов питания согласовывается с Директором общеобразовательного учреждения, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешивается в обеденном зале.

3.2. Отпуск горячего питания обучающихся организуется по классам на переменах продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий, графика предоставления питания учащимся, утвержденного Директором МАОУ «Город дорог» г. Перми на основании заявок, представленных в столовую учреждения.

3.3. Ответственный дежурный по школе обеспечивает сопровождение обучающихся классными руководителями, педагогами в помещение столовой. Классные руководители и педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и способствуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

IV. Осуществление контроля за организацией питания

4.1. Директор МАОУ «Город дорог» г. Перми приказом назначает из числа работников учреждения лицо, ответственное за организацию питания обучающихся. Приказ размещается на официальном сайте МАОУ «Город дорог» г. Перми в сети «Интернет» и на информационном стенде.

4.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом Директора МАОУ «Город дорог» г. Перми.

4.3. Контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляет медицинский работник в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением.

4.4. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором МАОУ «Город дорог» г. Перми.

4.5. В годовой план работы МАОУ «Город дорог» г. Перми включаются вопросы организации питания.

4.6. Проводится мониторинг организации питания один раз в четверть ответственным за организацию питания.

4.7. Создаётся комиссия по контролю за организацией и качеством питания. В состав комиссии входят представители родительской общественности, педагоги и ответственный по питанию. План работы на текущий учебный год утверждается директором МАОУ «Город дорог» г. Перми.

Протокол

Заочного заседания Наблюдательного совета МАОУ «Город дорог» г. Перми

г. Пермь

«05» февраля 2021г.

Принимали участие в заочном голосовании, посредством заполнения бюллетеней, члены Наблюдательного совета МАОУ «Город дорог» г. Перми:

1. Петрова Ольга Николаевна
2. Главатских Елена Михайловна
3. Кулик Оксана Владимировна
4. Литвинова Ирина Александровна
5. Пономарева Ирина Владимировна
6. Устюжанцева Джамия Михайловна

Повестка дня:

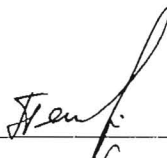
1. Одобрение Положения об организации питания обучающихся в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Город дорог» города Перми

По первому вопросу Повестки дня:

1. Одобрить Положение об организации питания обучающихся в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Город дорог» города Перми	Голосование: За - <u>6</u> голосов ПРОТИВ - <u>0</u> голосов ВОЗДЕРЖАЛИСЬ - <u>0</u> голосов
---	---

Решение:

1. Одобрить Положение об организации питания обучающихся в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Город дорог» города Перми

Председатель :  /Петрова О.Н./

Секретарь :  /Литвинова И.А./