



ШКОЛА МИРА МИРОВ

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением
отдельных предметов № 13 имени академика М.К.Янгеля»
(МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля»)

Карла Маркса улица, дом 45, город Усть-Илимск, Иркутская область, Российская Федерация, 666686
Тел. 8(395-35)3-69-76 факс 8(395-35)3-83-85 e-mail miramirov@bk.ru сайт miramirov.ru

СОГЛАСОВАНО

Управляющим Советом
30.01.2015 г., протокол № 4

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора
от 30.01.2015г. №41

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля»

Усть-Илимск

**Положение об организации питания
в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением
отдельных предметов № 13 имени академика М.К.Янгеля»**

1. Общие положения

1. Настоящее Положение об организации питания в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением отдельных предметов № 13 имени академика М.К.Янгеля» разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ (статья 37), постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года N 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08», приказом Министерства здравоохранения и социального развития, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 года N 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», нормативно-правовыми актами регионального и муниципального уровня, Уставом, основной образовательной программы МАОУ «СОШ № 13 им. М.Янгеля» по уровням начального общего, основного общего, среднего общего образования.

2. Настоящее Положение устанавливает правила оказания услуг по организации питания учащихся в МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля», порядок регулирования отношений, возникающих при оказании услуг по организации питания учащихся.

3. Основная цель настоящего Положения – сохранение и укрепление здоровья детей путем обеспечения безопасности, качества и доступности питания и установления обязательных для исполнения всеми участниками образовательных отношений требований к организации питания учащихся в МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля».

4. Под организацией питания понимается комплекс мероприятий по обеспечению сбалансированным (соответствующим функциональному состоянию организма человека с учетом его возраста) горячим питанием учащихся учреждения, созданию мобильной, открытой системы организации питания детей в школе как системы формирования культуры здорового питания, направленной на формирование здорового образа жизни школьников, их мобильности, успешности и социализации.

5. Деятельность по формированию культуры здорового питания, направленная на формирование здорового образа жизни школьников, их мобильности, успешности и социализации, является образовательной.

6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Требования к питанию и условиям приема пищи

2.1 Питание, питьевой режим и условия приема пищи в учреждении должны соответствовать действующим в Российской Федерации техническим регламентам, санитарно-эпидемиологическим требованиям, гигиеническим нормативам.

2.2 В соответствии с установленными требованиями СанПиН в МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» должны быть созданы следующие условия для организации питания учащихся:

- предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (торгово-технологическим, холодильным, весоизмерительным), кухонным инвентарем и посудой;
- предусмотрены помещения для приема пищи, снабженные соответствующей мебелью;
- разработан и утвержден порядок питания обучающихся (режим работы столовой, время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся).

2.3 Учащиеся должны быть обеспечены пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста, развития, обеспечения эффективного обучения адекватного иммунного ответа, с учетом возрастных и физиологических потребностей, а также времени пребывания в учреждении.

2.4 Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 – 4-х часов.

2.5 При организации питания должна проводиться профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.

2.6 Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в учреждениях не допускается для реализации пищевая продукция, запрещенная к реализации Санитарно-эпидемиологическими требованиями организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях

начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08).

2.7 Для обеспечения здоровым питанием всех учащихся, составляется примерное меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней) с соблюдением требований к составлению меню, установленных соответствующими санитарно-эпидемиологическими требованиями. Примерное меню разрабатывается лицом, обеспечивающим питание в учреждении, и согласовывается руководителем (директором) МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» и территориального органа Роспотребнадзора.

2.8 Для учащихся с постоянным пребыванием в образовательном учреждении более 4 часов, помимо организации завтраков могут быть организованы обеды и полдники, примерное меню которых также разрабатывается лицом, обеспечивающим питание в учреждении, и согласовывается руководителем (директором) МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» и территориального органа Роспотребнадзора.

3. Требования к сырью и условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для учащихся

3.1. Сырье, готовые блюда, их упаковка и маркировка, технологические условия, применяемые при производстве питания для учащихся, а также используемые инвентарь, посуда и тара должны соответствовать действующим в Российской Федерации техническим регламентам, санитарно-эпидемиологическим требованиям, гигиеническим нормативам.

3.2. Поступающие в пищеблок продовольственное сырье и пищевая продукция должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре.

3.3. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящейся пищевой продукции, требующей особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов с регистрацией в специальном журнале.

3.4. Для контроля качества поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

3.5. Рекомендуются создавать резервный запас не скоропортящейся пищевой продукции для организации питания в случаях непредвиденного срыва

поставки пищевой продукции, при возникновении обстоятельств непреодолимой силы.

3.6. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания, системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления должны соответствовать требованиям законодательства Российской Федерации.

3.7. Государственные органы, органы местного самоуправления и руководитель МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» с целью реализации эпидемиологических требований и гигиенических нормативов питания формируют условия для применения организаторами питания систем обеспечения качества и безопасности пищевой продукции согласно национальным стандартам в сфере систем управления качеством на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

3.8. Столовая МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» является столовой полного цикла, работающей на продовольственном сырье, производящей кулинарную продукцию для реализации на месте, то есть применяются традиционные способы производства питания - способы, предусматривающие производство кулинарной продукции в пищеблоке образовательного учреждения, обеспечивающие производство готовых блюд и полуфабрикатов на основе технологических карт для непосредственной реализации потребителям (с ограниченными сроками годности).

3.9. В столовой МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» применяются следующие методы организации обслуживания учащихся:

- по организации выдачи пищи: частичного предварительного накрытия столов и с использованием линий раздачи (в 1-классах – в первом учебном полугодии – полное накрытие);
- по доступности выбора блюд: основное питание - с ограниченным выбором (комплексные меню) и с предварительным заказом; дополнительное питание - со свободным выбором.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия суточной пробы в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

3.10. Оснащение технологическим оборудованием и инвентарем производственных, складских и административно-бытовых помещений пищеблоков осуществляется на основе разработки типовых (индивидуальных) технологических проектов с учетом рекомендаций территориального отдела Роспотребнадзора.

4. Порядок организации обеспечения питанием учащихся

4.1. Организация питания в МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» осуществляется в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации и включает комплекс мероприятий по непосредственному планированию питания, приготовлению и выдаче пищи, текущему содержанию материально-технической базы, соблюдению санитарно-эпидемиологических требований, организации производственного контроля, ежедневному контролю за качеством пищи и полновесностью порций, витаминизации блюд, по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, взаимодействию с соответствующими органами власти, учащимися и их родителями (законными представителями), профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

4.2. Организация питания обучающихся, в соответствии со статьёй 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

Организация питания может осуществляться как самим образовательным учреждением, так и путём аутсорсинга.

Организация питания в МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» осуществляется путём передачи функции организации питания на аутсорсинг- деятельность индивидуального предпринимателя, осуществляющего на основании муниципальных контрактов, договоров между учреждением и предпринимателем (далее – контракт, договор) услуги по организации питания учащихся в учреждении.

4.3. Руководитель МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» несет ответственность за организацию контроля выполнения индивидуальным предпринимателем - исполнителем договорных обязательств, за организацию приема пищи учащимися, ежедневный контроль качества пищевой продукции, полновесности порций и витаминизации блюд, проведение мероприятий по формированию навыков и культуры здорового питания, этики приема питания, за взаимодействие с соответствующими органами государственной власти и местного самоуправления, учащимися, их родителями (законными представителями).

4.4. Ответственность за непосредственное планирование питания, приготовление и выдачу пищи, текущее содержание материально-технической базы, соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, организацию производственного контроля, обеспечение безопасности и качества пищи, полновесности порций и выполнение других требований, определяемых контрактом (договором), возлагается на индивидуального предпринимателя - лицо, осуществляющее аутсорсинг.

4.5. Управление организацией питания в образовательном учреждении осуществляет его руководитель в объеме, соответствующем его ответственности. Для непосредственного управления и контроля за организацией питания руководитель учреждения может назначать ответственных должностных лиц из числа педагогического и административно-управленческого персонала и определять, исходя из финансово-экономических условий учреждения, доплаты за выполнение дополнительных работ (работ по организации питания).

4.6. Ответственный за организацию питания, назначенный руководителем МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» (далее – ответственный):

- координирует и контролирует деятельность классных руководителей, работников пищеблока по организации питания;

- осуществляет мониторинг охвата питанием учащихся в школьной столовой, ежемесячно предоставляет данные мониторинга в разрезе каждого класса руководителю МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля»;

- формирует сводный список учащихся, фактически получающих льготное питание, своевременно информирует орган социальной защиты о выбытии учащегося, получавшего льготное питание, из образовательного учреждения;

- ежедневно контролирует приём пищи в школьной столовой учащимися, получающими льготное питание; составляет табель фактического получения учащимися льготного питания и предоставляет его в бухгалтерию образовательного учреждения; составляет требуемые учредителем или органом социальной защиты отчёты по предоставлению питания за счёт регионального и муниципального бюджетов;

- ведёт консультативную работу с родителями и классными руководителями о порядке предоставления льготного питания;

- своевременно с медицинским работником (по согласованию) осуществляет контроль соблюдения графика питания учащихся, предварительного накрытия столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);

- организует работу бракеражной комиссии;

- координирует работу в МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» по формированию культуры питания;

- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;

- вносит предложения по улучшению организации питания.

4.7. Классные руководители:

- ежедневно представляют в школьную столовую заявку для организации питания на количество учащихся на следующий учебный день;

- ежедневно, не позднее, чем за 1 час до предоставления завтрака / обеда в день питания, уточняют представленную накануне заявку;

-сопровождают учащихся класса в столовую для организованного приёма пищи по утверждённому графику, обеспечивают дисциплину и этику приёма пищи учащимися;

- ведут ежедневный табель учета полученных учащимися завтраков (обедов);

-ведут, по согласованию с родителями класса, учет поступления и расходования средств родительской оплаты за питание согласно табелю посещения;

- до 25 числа каждого месяца, в случае охвата питанием менее 100% учащихся класса (учёт ведётся заведующей производством) представляют ответственному за организацию питания в МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» информацию о причинах неполного охвата учащихся организованным питанием

-осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации школьного питания;

-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 учащихся;

-вносят на обсуждение на заседаниях родительского совета, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

4.8. Родители (законные представители) учащихся:

-своевременно вносят плату за питание ребенка (как правило, в начале каждого месяца, но не реже чем один раз в неделю – накануне следующей недели) самостоятельно заведующей производством (представителю предпринимателя) или через классного руководителя (при письменном согласии родителя) – наличными средствами; безналичный расчёт может осуществляться по согласованию с предпринимателем, осуществляющим организацию питания, при установке технических средств, позволяющих вести расчёт с помощью банковской карты.

-своевременно сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательном учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

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

-вправе вносить предложения по улучшению организации питания учащихся лично;

-вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания учащихся.

4.9. Учащиеся

- осуществляют приём пищи в соответствии с утверждёнными графиками и режимом работы столовой;
- соблюдают дисциплину и этику приёма пищи в школьной столовой;
- участвуют в реализации обучающих программ по культуре здорового питания, проведении исследований, реализации ученических проектов, участвуют в конкурсах, ярмарках, выставках, играх по вопросам здорового образа жизни;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания учащихся лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню;
- предупреждают классного руководителя о каком-либо заболевании, плохом самочувствии, аллергической реакции и т.п.

4.10. Органы управления МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» участвуют в обсуждении вопросов организации питания, вносят свои предложения по улучшению его качества, участвуют в гуманитарной экспертизе, контроле и мониторинге организации питания по согласованному с руководителем образовательного учреждения плану, в том числе в мониторинге состояния здоровья учащихся, сбалансированности фактических рационов питания, обеспеченности технологическим оборудованием; удовлетворенности качеством и доступностью горячего питания родителей (законных представителей) учащихся.

4.11. Для организации мониторинга и обеспечения контроля со стороны родителей (законных представителей) соответствия примерного меню, согласованного с ТО Роспотребнадзора, и фактического меню руководитель МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» совместно с индивидуальным предпринимателем обеспечивает ежедневное размещение меню на видном месте в столовой, а, при необходимости, на следующий день на сайте учреждения.

4.12 Учредитель осуществляет учредительный контроль организации питания учащихся в образовательном учреждении по своему плану, осуществляет мониторинг обеспеченности бюджетным финансированием льготного питания для учащихся отдельных категорий.

5. Правовое и финансовое обеспечение питания учащихся в МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля»

5.1. Финансирование питания учащихся в МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» может осуществляться за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных источников и родительских средств.

5.2. Отношения между МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» и индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания учащихся, определяется заключаемыми договорами, отдельно за счёт средств бюджетных ассигнований (для льготной категории граждан) и за счёт средств потребителей питания (родительской платы).

5.3. Питание учащихся из малообеспеченных и многодетных семей осуществляется за счёт регионального или муниципального бюджетов. Списки учащихся, подлежащих бесплатному (льготному) питанию, представляются в МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» органом социальной защиты. Данные списки составляются на основании заявления родителей (законных представителей) учащихся и представленных документов, определяемых органом социальной защиты.

5.4. Оплата индивидуальному предпринимателю питания учащихся за счёт регионального или муниципального бюджета по спискам, представленным органом социальной защиты, осуществляется бухгалтерией МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» на основании табеля учёта питания детей за счёт бюджетных ассигнований. Табель учёта ведёт назначенный руководителем ответственный за питание работник.

Родители учащихся, получающих льготное питание из средств регионального (муниципального) бюджета, имеют право доплачивать индивидуальному предпринимателю, осуществляющему питание учащихся, до стоимости завтраков (обедов), предусмотренных цикличным меню.

5.5. Форму оплаты горячего питания за счёт средств родителей определяет индивидуальный предприниматель, осуществляющий питание учащихся, по согласованию с МАОУ «СОШ № 13 им. М.К. Янгеля»: безналичные или наличные расчёты.

5.6. В случае если услуга по организации питания предоставляется за счет средств родителей (законных представителей) учащегося или с участием таких средств, то с родителями (законными представителями) может заключаться договор присоединения.

5.7. Стоимость оплаты питания определяется индивидуальным предпринимателем, осуществляющим питание учащихся, в разрезе основных видов расходов на организацию питания.

Расчёт стоимости пищевых продуктов и сырья в общей стоимости организации питания осуществляется индивидуальным предпринимателем на основе рекомендуемого Территориальным отделом Роспотребнадзора рациона питания (рекомендуемые среднесуточные или (и) на приемы пищи наборы продуктов).

6. Организация работы бракеражной комиссии

6.1. Для осуществления контроля организации питания учащихся приказом директора общеобразовательной организации создается бракеражная комиссия (Далее – комиссия), в состав которой включаются:

- работник МАОУ «СОШ №13 им. М.К.Янгеля», ответственный за организацию питания учащихся;
- медицинский работник (по согласованию);
- заведующая производством.

Работу бракеражной комиссии контролирует руководитель (директор) МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля», который вправе привлекать к осуществлению полномочий бракеражной комиссии представителя первичной профсоюзной организации учреждения, представителя Управляющего совета; представителя общешкольного родительского совета.

6.2. Комиссия:

- ежедневно проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню, ведёт бракеражный журнал;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журналов, предусмотренных санитарными правилами;
- разрабатывает график посещения учащимися столовой под руководством классного руководителя;
- контролирует соблюдение порядка учета посещаемости учащимися столовой;
- формирует предложения по улучшению организации питания школьников.

6.3. Комиссия не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания учащихся (охвата питанием), по итогам которых составляются справки.

6.4. Требования комиссии по устранению нарушений в организации питания учащихся являются обязательными для исполнения работниками учреждения.

6.5. Комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

6.6. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

6.7. Методика проведения органолептической оценки.

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

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.

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

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.

Органолептическая оценка первых блюд.

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.

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).

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.

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.

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.

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

Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

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.

Макаронные 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.

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.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

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.

6.8. Вопросы организации питания учащихся рассматриваются:

- не реже 1 раза в год на заседании педагогического совета учреждения;
- не реже 1 раза в полугодие на заседании общешкольного Родительского Совета;
- не реже 1 раза в полугодие на родительских собраниях в классах;
- не реже 1 раза в год на общешкольном родительском собрании.

7. Документы по организации питания учащихся МАОУ «СОШ №13 имени М.К.Янгеля»

- 1) Образовательная программа (раздел по формированию здорового образа жизни, включая формирование культуры здорового питания).
- 2) Положение об организации питания в МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля».
- 3) План организации питания учащихся в МАОУ «СОШ № 13 им. М.К.Янгеля» на учебный год (вопросы организации, просветительства и контроля).
- 4) Договоры с индивидуальным предпринимателем об организации питания.
- 5) Приказы по организации питания в школе.
- 6) Справки, акты по контролю питания в школе, данные мониторинга и маркетинговых исследований.
- 7) Рассмотрение вопросов организации питания на совещаниях.
- 8) Наглядные материалы, просветительские бюллетени.
- 9) Списки на дотацию на питание (бесплатное, льготное питание) за счёт бюджетных средств.
- 10) Табель учёта питания за счёт дотации (бесплатного, льготного питания).
- 11) Бухгалтерские отчёты по использованию бюджетных средств на организацию питания учащихся.
- 12) Тетради (ведомости) учёта питания по классам, чековые книжки (в столовой).
- 13) Меню на 2-3 недели, на каждый день. Ассортимент блюд.
- 14) Бракеражный журнал. Отчёт о работе бракеражной комиссии (по полугодиям).
- 15) Режим работы столовой.
- 16) График питания классов, групп учащихся в столовой.
- 17) Паспорт столовой.
- 18) Инструкции по охране труда и технике безопасности.
- 19) Санитарные книжки работников столовой, педагогов.