

Чăваш Республикин Етёрне
муниципаллă округĕн Етёрне
хулин автономлă пётёмёшле
пёлĕ паракан вёренĕ
учреждениĕ «Пётёмёшле пёлĕ
паракан пуçламăш школ»

Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Начальная общеобразовательная
школа» г. Ядрина
Ядринского муниципального округа
Чувашской Республики

ПРИКАЗ

01.09.2023

№ 42/1

Етёрне хули

г. Ядрин

**Об утверждении Положений по организации
питания в МАОУ «НОШ» г. Ядрина**

В соответствии с Федеральным законом от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Указом Главы Чувашской Республики от 26.08.2022 № 101 «О мерах поддержки обучающихся, являющихся членами семей лиц, проходящих военную службу в батальоне связи «Атал», а также погибших (умерших) военнослужащих, лиц, проходивших службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации», Указом Главы Чувашской Республики от 10.10.2022 № 120 «О мерах поддержки членов семей лиц, призванных на военную службу по мобилизации», в целях укрепления здоровья детей и подростков администрация Ядринского муниципального округа Чувашской Республики

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение об организации питания обучающихся в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Начальной общеобразовательной школы» г. Ядрина Ядринского муниципального округа Чувашской Республики (приложение 1).
2. Утвердить положение о бракеражной комиссии МАОУ «НОШ» г. Ядрина (приложение 2)
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



Е.А.Соловьева

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся в муниципальном автономном
общеобразовательном учреждении «Начальной общеобразовательной школы» г.
Ядрина Ядринского муниципального округа Чувашской Республики

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Начальной общеобразовательной школы» г. Ядрина Ядринского муниципального округа Чувашской Республики (далее - Положение) разработано в целях укрепления здоровья детей и подростков.

1.2. Действие настоящего Положения распространяется на муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Начальной общеобразовательной школы» г. Ядрина Ядринского муниципального округа Чувашской Республики (далее – МАОУ «НОШ» г. Ядрина).

1.3. Положение регулирует отношения между МАОУ «НОШ» г. Ядрина и родителями (законными представителями) обучающихся, определяет порядок организации питания, предоставляемого на платной, льготной и бесплатной основах.

1.4. Отдел образования администрации Ядринского муниципального округа Чувашской Республики, предоставляющий услуги по питанию на льготной основе, обеспечивает размещение информации о предоставлении указанных мер социальной поддержки посредством использования Единой государственной информационной системы социального обеспечения (далее – ЕГИССО), в порядке и в объеме, установленными Правительством Российской Федерации, и в соответствии с форматами, установленными оператором ЕГИССО.

Размещенная информация о мерах социальной поддержки может быть получена посредством использования ЕГИССО в порядке и объеме, установленными Правительством Российской Федерации, и в соответствии с форматами, установленными оператором ЕГИССО.

2. Цели и задачи

2.1. Повышение доступности и качества питания обучающихся.

2.2. Модернизация пищеблоков в соответствии с требованиями современных технологий.

2.3. Повышение охвата горячим питанием обучающихся в общеобразовательных организациях.

2.3. Обеспечение льготным питанием обучающихся, нуждающихся в социальной поддержке.

2.4. Привлечение к организации питания в общеобразовательных организациях юридических лиц или индивидуальных предпринимателей без образования юридического лица.

3. Организация питания в общеобразовательных организациях

3.1. Организация питания возлагается на общеобразовательную организацию и осуществляется в школьных столовых, состав и площади которых соответствуют проектному количеству классов и численности учащихся в них.

Взаимоотношения между предприятием общественного питания, поставщиком

продуктов питания и общеобразовательной организацией регулируются путем заключения контракта (договора).

При организации питания должны соблюдаться санитарные требования к содержанию помещений школьных столовых и характеру организации производства, питание должно быть полноценным, высококачественным и соответствовать возрастным особенностям обучающихся и воспитанников.

3.2. Администрация общеобразовательной организации осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации питания школьников на платной, льготной и бесплатной основах.

3.3. При заключении контракта (договора) с единственным поставщиком, общеобразовательная организация предоставляет организации общественного питания помещения, оборудование, инвентарь школьной столовой на безвозмездной основе, обеспечивает материально-техническую базу пищеблока коммунальными услугами, посудой на безвозмездной основе за счет образовательной организации.

Предприятия общественного питания обеспечивают образовательные организации санитарной одеждой, достаточным количеством моющих и дезинфицирующих средств.

3.4. Режим питания в общеобразовательной организации определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами.

3.5. В общеобразовательных организациях питание обучающихся должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований санитарного законодательства. Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией не допускаются.

3.6. Организация питания, обеспечение качества пищевых продуктов и их безопасность для здоровья обучающихся в общеобразовательных организациях осуществляются в соответствии с требованиями Федерального закона от 02 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

3.7. В общеобразовательной организации приказом директора создается комиссия по контролю за организацией питания обучающихся (далее – Комиссия), в состав которой входят: руководитель, заместитель руководителя, ответственный за организацию питания, медицинский работник, представитель общественности (не менее 5 человек).

Комиссия проводит изучение организации горячего питания в общеобразовательной организации, мониторинг охвата горячим питанием обучающихся в общеобразовательной организации (не реже 1 раза в месяц) и изучает другие вопросы организации горячего питания.

Члены комиссии в соответствии с планом работы по результатам деятельности составляют справки, отчеты. Работа Комиссии осуществляется на безвозмездной основе.

Порядок работы Комиссии предусматривается локальным актом общеобразовательной организации. План работы Комиссии рассчитывается на учебный год и утверждается руководителем общеобразовательной организации. Составляемые членами Комиссии справки и отчеты по итогам работы являются внутренними рабочими документами общеобразовательной организации и используются как информационный материал на заседаниях коллегиальных органов управления общеобразовательной организации.

Комиссия принимает решение о снятии с реализации блюд, приготовленных с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требует от руководителя предприятия общественного питания, организующего питание в общеобразовательной организации, принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

Заседание Комиссии считается правомочным, если в нем принимают участие не

менее половины ее членов.

3.8. Общеобразовательная организация должна размещать в доступных для родителей (законных представителей) и обучающихся местах (в обеденном зале, холле) следующую информацию:

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

рекомендации по организации здорового питания детей.

3.9. Предельная стоимость питания обучающихся в общеобразовательных организациях устанавливается постановлением администрации Ядринского муниципального округа Чувашской Республики.

3.10. Персональная ответственность за соблюдение санитарных норм в школьной столовой, а также за организацию питания обучающихся в целом возлагается на руководителя общеобразовательной организации и руководителя предприятия общественного питания, обеспечивающего организацию питания в общеобразовательной организации.

4. Питание обучающихся на платной и льготной основах

4.1. Питание на платной основе (за счет средств родителей) предоставляется всем обучающимся по их желанию, в соответствии с действующим законодательством.

4.2. Право на получение льготного питания имеют:

обучающиеся, получающие начальное общее образование в общеобразовательных организациях, обеспечиваются бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка (обед);

обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, получающие начальное общее образование в общеобразовательных организациях, обеспечиваются бесплатным завтраком;

обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, получающие основное общее и среднее общее образование в общеобразовательных организациях, обеспечиваются бесплатным завтраком и обедом (двухразовое питание);

дети-инвалиды, получающие начальное общее образование в общеобразовательных организациях, обеспечиваются бесплатным завтраком;

дети-инвалиды, получающие основное общее и среднее общее образование в общеобразовательных организациях, обеспечиваются бесплатным завтраком и обедом (двухразовое питание);

обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, дети инвалиды, получающие образование на дому или в форме дистанционного образования, которые проживают на территории Ядринского муниципального округа Чувашской Республики, получают компенсацию или продуктовый набор (сухой паек) исходя из стоимости завтрака и обеда (двухразовое питание);

обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в общеобразовательных организациях Ядринского муниципального округа Чувашской Республики из многодетных малоимущих семей (далее – многодетная малоимущая семья) обеспечиваются бесплатным завтраком. Под многодетной малоимущей семьей понимается семья, имеющая трех и более детей в возрасте до 18 лет, зарегистрированная в установленном порядке в качестве малоимущей;

обучающиеся по образовательным программам основного общего и среднего общего образования в общеобразовательных организациях Ядринского муниципального округа Чувашской Республики из многодетных малоимущих семей (далее – многодетная

малоимущая семья) обеспечиваются бесплатным завтраком и обедом (двухразовое питание). Под многодетной малоимущей семьей понимается семья, имеющая трех и более детей в возрасте до 18 лет, зарегистрированная в установленном порядке в качестве малоимущей;

обучающиеся общеобразовательных организаций, являющиеся детьми лиц, проходящих военную службу, получивших увечья или иное повреждение здоровья в связи с прохождением военной службы, погибших (умерших) в период прохождения военной службы в батальоне связи «Атал», сформированном в Чувашской Республике, в период специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики с 24 февраля 2022 г., а также на территориях Запорожской области и Херсонской области с 30 сентября 2022 г. (далее - военнослужащий батальона связи «Атал»), обеспечиваются бесплатным завтраком и обедом (двухразовое питание);

обучающиеся общеобразовательных организаций, являющиеся детьми военнослужащих, лиц, проходящих службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации, родившихся и (или) проживающих на территории Чувашской Республики, принимающих участие в специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики с 24 февраля 2022 г., а также на территориях Запорожской области и Херсонской области с 30 сентября 2022 г. (далее – военнослужащий национальной гвардии Российской Федерации), обеспечиваются бесплатным завтраком и обедом (двухразовое питание);

обучающиеся общеобразовательных организаций, являющиеся детьми, военнослужащих, лиц, проходивших службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации и имевших специальное звание полиции, родившихся и (или) проживавших на территории Чувашской Республики, погибших (умерших) в результате участия в специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики с 24 февраля 2022 г., а также на территориях Запорожской области и Херсонской области с 30 сентября 2022 г. (далее – военнослужащий национальной гвардии Российской Федерации), обеспечиваются бесплатным завтраком и обедом (двухразовое питание);

обучающиеся общеобразовательных организаций, являющиеся детьми граждан Российской Федерации, призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 21.09.2022 № 647 «Об объявлении частичной мобилизации в Российской Федерации» (далее – мобилизованное лицо), принимающих участие в специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики с 24 февраля 2022 г., а также на территориях Запорожской области и Херсонской области с 30 сентября 2022г. обеспечиваются бесплатным завтраком и обедом (двухразовое питание) в период прохождения военной службы по мобилизации;

обучающиеся общеобразовательных организаций, являющиеся детьми граждан Российской Федерации, направленных из федерального казенного учреждения «Военный комиссариат Чувашской Республики» для заключения контракта о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации, принимающих участие в специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики с 24 февраля 2022 г., а также на территориях Запорожской области и Херсонской области с 30 сентября 2022 г. (далее – добровольцы), обеспечиваются бесплатным завтраком и обедом (двухразовое питание) в период действия контракта о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооруженные Силы Российской Федерации;

обучающиеся общеобразовательных организаций, являющиеся детьми граждан Российской Федерации, проходящих военную службу по контракту, направленных из федерального казенного учреждения «Военный комиссариат Чувашской Республики» для

участия в специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики с 24 февраля 2022 г., а также на территориях Запорожской области и Херсонской области с 30 сентября 2022 г. (далее – военнотружущий по контракту), обеспечиваются бесплатным завтраком и обедом (двухразовое питание) в период действия контракта;

обучающиеся общеобразовательных организаций, являющиеся детьми граждан Российской Федерации, военнотружущих (мобилизованных лиц, добровольцев, военнотружущих по контракту), погибших (умерших) в результате участия в специальной военной операции на территориях Украины, Донецкой Народной Республики и Луганской Народной Республики с 24 февраля 2022 г., а также на территориях Запорожской области и Херсонской области с 30 сентября 2022 г.), обеспечиваются бесплатным завтраком и обедом (двухразовое питание).

Обучающимся, одновременно относящимся к нескольким категориям лиц, питание предоставляется по одному из оснований.

Льготное питание не предоставляется обучающимся в выходные и праздничные дни, дни каникулярного периода, дни отсутствия, обучающегося в общеобразовательной организации, при этом выплата денежной компенсации за пропущенные дни и отказ от питания не производится.

4.3. Финансирование расходов, связанных с предоставлением бесплатного и льготного питания обучающимся в общеобразовательных организациях, осуществляется за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, республиканского бюджета Чувашской Республики, бюджета Ядринского муниципального округа Чувашской Республики и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации, на основании соответствующих соглашений между распорядителями и получателями денежных средств.

4.4. Реализация льготного питания.

4.4.1. В общеобразовательной организации приказом руководителя создается комиссия по определению списочного состава обучающихся на получение льготного питания (далее – Комиссия по льготному питанию), в состав которой входят: руководитель, заместитель директора, ответственный за организацию питания, социальный педагог, педагоги (не менее 5 человек).

Комиссия по льготному питанию выносит заключение о предоставлении льготного питания обучающимся. Работа Комиссии осуществляется на безвозмездной основе.

Комиссия по льготному питанию осуществляет следующие функции:

проводит анализ представленных в общеобразовательную организацию заявителем документов в соответствии с установленными критериями;

ежемесячно ведет табелирование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающих образование на дому или в форме дистанционного образования.

Заседания Комиссии по льготному питанию проводятся по мере представления заявлений и документов. Заседание Комиссии по льготному питанию считается правомочным, если в нем принимают участие не менее половины ее членов. Комиссию по льготному питанию возглавляет председатель комиссии. В отсутствие председателя его функции исполняет заместитель председателя комиссии. Организацию работы комиссии осуществляет секретарь.

Решения Комиссии по льготному питанию принимаются путем открытого голосования простым большинством голосов от числа присутствующих на заседании членов комиссии и оформляются протоколом, который подписывают председательствующий на заседании комиссии и секретарь.

При равенстве голосов, голос председательствующего на заседании комиссии является решающим.

На основании протокола заседания Комиссия по льготному питанию готовит заключение о предоставлении льготного питания обучающимся.

4.4.2. За общеобразовательной организацией сохраняется право:

корректировать во время учебного года контингент обучающихся на получение льготного питания при наличии заявлений и подтверждающих документов от родителей (законных представителей) обучающихся;

принимать решения о предоставлении льготного питания обучающимся и утверждать приказом директора общеобразовательной организации список обучающихся для получения льготного питания не позднее 3 (трех) рабочих дней после приема документов, либо направить заявителю мотивированный ответ об отказе в предоставлении льготы на основании заключения Комиссии по льготному питанию (протокола заседания Комиссии по льготному питанию по рассмотрению представленных документов обучающихся).

4.5. Для получения льготного питания обучающиеся или родители (законные представители) обучающихся подают в общеобразовательную организацию, в которой обучается ребенок, заявление с приложением следующих документов:

4.5.1. Обучающиеся или родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся из малоимущих многодетных семей должны представить в общеобразовательную организацию следующие документы:

- личное заявление, в котором указывается фамилия, имя, отчество ребенка, дата рождения, место рождения, класс, в котором обучается. Заявление на обеспечение ребенка бесплатным двухразовым питанием предоставляется руководителю учреждения в течение учебного года с момента возникновения права на получение ежедневного бесплатного двухразового питания.

- справку о составе семьи;

- копии свидетельства о рождении всех детей в семье в возрасте до 18 лет включительно.

- согласие на обработку персональных данных.

- на основании [пункта 1 и 2 части 1 статьи 7](#) Федерального закона от 27.07.2010 N 210-ФЗ «Об организации предоставления государственных и муниципальных услуг» запрещено требовать от заявителя справки о признании семьи малоимущей. В связи с этим отдел образования администрации Ядринского муниципального округа Чувашской Республики организует межведомственное взаимодействие в электронном виде с отделом социальной защиты населения Ядринского муниципального округа Чувашской Республики КУ «Центр предоставления мер социальной поддержки» Министерства труда и социальной защиты Чувашской Республики для получения сведений о малоимущих семьях. Родители (законные представители) обучающегося вправе предоставить справку о признании семьи малоимущей в школу по собственной инициативе».

4.5.2. Обучающиеся или родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся с ограниченными возможностями здоровья должны представить в общеобразовательную организацию следующие документы:

личное заявление, в котором указывается фамилия, имя, отчество (при наличии) обучающегося, дата рождения, место рождения, класс, в котором обучается, страховой номер индивидуального лицевого счета (СНИЛС), копию документа, подтверждающего полномочия законного представителя ребенка, в случае, если законный представитель ребенка не является родителем;

заключение территориальной психолого-медико-педагогической комиссии с присвоением статуса «обучающийся с ограниченными возможностями здоровья» (в случае предоставления права на льготное питание обучающимся с ограниченными возможностями здоровья).

Заключение территориальной психолого-медико-педагогической комиссии с присвоением статуса «обучающийся с ограниченными возможностями здоровья» обновляется по мере истечения срока действия такого документа. В случае несвоевременного обновления обучающимися или родителями (законными

представителями) документа, подтверждающего получение обучающимся статуса «обучающийся с ограниченными возможностями здоровья», обучающийся исключается из списочного состава обучающихся на получение льготного питания.

Обучающимся с ОВЗ и детям-инвалидам, не посещающим образовательную организацию и получающим образование на дому, обучающимся, которым лечебно - профилактическим учреждением рекомендовано индивидуальное питание по профилю заболевания, и обучающимся, имеющим затруднения при приеме пищи в столовой образовательной организации, и имеющим право на получение бесплатного двухразового питания, по заявлению родителей (законных представителей) предоставляется бесплатное питание сухим пайком (продуктовым набором) или выплатой денежной компенсации, исходя из размера норматива расходов на питание в день и количества учебных дней обучения на дому, установленного локальными актами образовательной организации. Денежная компенсация выплачивается ежемесячно посредством перечисления на банковский счет, указанный родителем (законным представителем) обучающегося. Компенсация за питание родителям (законным представителям) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и детям-инвалидам, получающих образование на дому или в форме дистанционного обучения, рассчитывается по формуле: $K=C \times D$, где К- размер компенсации, С-размер компенсации, рассчитанный исходя из стоимости завтрака и обеда (двухразовое питание) обучающегося в образовательной организации Ядринского муниципального округа Чувашской Республики, Д-фактическое количество учебных дней в календарном месяце. Продуктовый набор выдается один раз в месяц и должен соответствовать сбалансированности и калорийности питания исходя из размера норматива расходов на питание в день и количества учебных дней обучения. Расходы на приобретение продуктового набора или денежной компенсации для обучающихся включаются в общую заявку образовательной организации на выделение средств на организацию питания обучающихся. Родители (законные представители) в случае отказа от продуктового набора и получения денежной компенсации за питание предоставляют об этом письменное заявление руководителю образовательной организации. Право на получение меры социальной поддержки по обеспечению ежедневным двухразовым питанием сохраняется за обучающимися с ОВЗ, достигшими возраста 18 лет и продолжающими обучение в муниципальных образовательных организациях, до окончания обучения. Компенсация предоставляется ежемесячно до 15 числа месяца, следующим за отчетным. Компенсация начисляется с даты подачи документов обучающимся или родителем (законным представителем) несовершеннолетнего обучающегося. Компенсация не предоставляется в случае, если обучающийся или семья несовершеннолетнего обучающегося с ограниченными возможностями здоровья не имеет документа психолого-медико-педагогической комиссии, подтверждающего наличие у обучающегося недостатков в физическом и (или) психическом развитии, препятствующих получению образования без создания специальных условий, а дети-инвалиды – копии документа, подтверждающего наличие инвалидности.

4.5.3. Обучающиеся, имеющие статус «дети-инвалиды», или родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся детей-инвалидов должны представить в общеобразовательную организацию следующие документы:

личное заявление, в котором указывается фамилия, имя, отчество (при наличии) обучающегося, дата рождения, место рождения, класс, в котором обучается, страховой номер индивидуального лицевого счета (СНИЛС); копия документа, подтверждающего полномочия законного представителя ребенка, в случае если законный представитель ребенка не является родителем;

копия документа, подтверждающего наличие инвалидности.

Одновременно с копиями документов, указанных в настоящем пункте, заявителем предъявляются их оригиналы. В случае представления нотариально заверенных копий представление оригиналов документов не требуется.

4.5.5. Обучающиеся или родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся общеобразовательной организации, являющихся детьми военнослужащих батальона связи «Атал», военнослужащих национальной гвардии Российской Федерации, мобилизационных лиц, военнослужащих по контракту, военнослужащих добровольцев должны предоставить в общеобразовательную организацию следующие документы:

личное заявление, в котором указывается фамилия, имя, отчество (при наличии) обучающегося, дата рождения, место рождения, класс, в котором обучается, страховой номер индивидуального лицевого счета (СНИЛС);

копия свидетельства о рождении ребенка;

копия о заключении и расторжении брака;

справка о прохождении военной службы;

согласие на обработку персональных данных.

в) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, которым предоставляется льготное питание в размере 100% от стоимости, при предоставлении следующих документов:

заключение территориальной психолого-медико-педагогической комиссии с присвоением статуса «обучающийся с ограниченными возможностями здоровья»;

копия документа, подтверждающего наличие инвалидности;

4.6. Общеобразовательная организация:

определяет ответственного за организацию питания в общеобразовательной организации;

регистрирует документы, представленные родителями (законными представителями) обучающихся, в журнале приема заявлений, выдает после регистрации заявления родителям (законным представителям) обучающихся расписки в получении документов, содержащей информацию о регистрационном номере заявления о предоставлении бесплатного питания обучающемуся, оформляет на каждого обучающегося, которому предоставляется льготное питание, дело, в которое подшиваются все представленные документы, обеспечивает хранение документов у ответственного лица за организацию питания в течение 5 лет в соответствии с номенклатурой дел общеобразовательной организации;

обеспечивает контроль по учету обучающихся питанием на льготной основе и целевому расходованию бюджетных средств, выделяемых на питание обучающихся, ведет табель учета посещаемости школьной столовой;

соблюдает сроки предоставления в вышестоящие организации отчетной документации (акт о предоставленном питании, ежедневное меню, табель учета).

4.7. Ответственность за правомерность предоставления льготного питания обучающимся возлагается на директора общеобразовательной организации.

5. Обеспечение контроля за организацией питания обучающихся

5.1. Контроль за работой школьной столовой, качеством готовой пищи, соблюдением санитарных требований при изготовлении осуществляет:

- директор школы;

- медицинский работник, закрепленный за школой;

- общественные организации школы.

5.2. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации образовательной организации, медицинского работника, закрепленного за образовательной организацией.

Результаты контроля регистрируются в бракеражном журнале.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности,

блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Без бракеража реализация пищи детям не допускается.

5.3. Персональная ответственность за соблюдением санитарных норм в школьной столовой, а также за организацию питания обучающихся в целом возлагается на руководителя образовательной организации.

6. Мероприятия по улучшению организации питания в общеобразовательных организациях

6.1. Для увеличения охвата обучающихся горячим питанием предусматривается:

- обеспечение сбалансированным питанием в общеобразовательных организациях на основе применения современных технологий приготовления продукции с повышенной пищевой и биологической ценностью, обеспечение школьников продуктами питания, обогащенными комплексами витаминов и минеральных веществ, обеспечение доступности школьного питания.

6.2. Пропаганда «горячего» питания среди обучающихся, родителей и педагогических работников (оформление уголков здоровья, проведение лекций, выпуск буклетов, брошюр), формирование у детей навыков здорового питания.

6.3. Для использования новых форм обслуживания учащихся проводится поэтапное переоснащение столовых

7. Контроль за организацией школьного питания

Отдел образования администрации Ядринского муниципального округа Чувашской Республики осуществляет контроль за организацией питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций Ядринского муниципального округа Чувашской Республики.

Приложение 2

к приказу МАОУ «НОШ» г. Ядрина

от 01.09.2023 № 42/1

Положение о бракеражной комиссии в школе Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в школе

1. Общие положения

1.1. Данное **Положение о бракеражной комиссии в школе** разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 4 августа 2023 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года), а также Уставом общеобразовательной организации и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Настоящее *Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в школе* определяет цель, задачи и функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее комиссия), регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции — комиссия общественного контроля организации, осуществляющей образовательную деятельность, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. В задачи комиссии входит:

- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль и качество приготовления блюд;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в общеобразовательной организации.

1.6. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора общеобразовательной организации на начало учебного года. Срок полномочий комиссии -

1 год. 1.7. Комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав комиссии могут входить:

- представитель администрации: директор школы или его заместитель (председатель комиссии);
- медицинский работник;
- кладовщик;
- педагогические сотрудники;
- повара;
- член профсоюзного комитета школы;
- представитель родительской общественности общеобразовательной организации.

В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены другие работники организации, приглашенные специалисты.

1.8. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом школы.

1.9. Члены комиссии работают на добровольной основе.

1.10. Администрация общеобразовательной организации при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов комиссии.

2. Функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, объекты, предмет и субъекты контроля комиссии

2.1. К основным функциям комиссии в школе относят:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов (*Приложение 1*);
- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- отслеживание за правильностью составления ежедневного меню;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- отбор суточной пробы, проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д. (*Приложение 2*);
- направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.

2.2. Комиссия проверяет:

- сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья (с каждой поступающей партией), товарно-транспортные накладные, заполняя журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- условия транспортировки каждой поступающей партии, составляя акты при выявлении нарушений;
- рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;
- наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;
- ежедневно сверяет закладку продуктов питания с меню;
- соответствие приготовления блюда технологической карте;
- помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры), соблюдение условий и сроков реализации, ежедневно заполняя соответствующие журналы;
- осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока и школьной столовой;

- визуально контролирует ежедневное состояние помещений пищеблока, школьной столовой, а также 1 раз в неделю — инвентарь и оборудование пищеблока;
- осматривает сотрудников пищеблока, раздатчиков пищи, заполняя Гигиенический журнал (сотрудники), проверяет санитарные книжки;
- соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке - 1 раз в неделю, заполняя инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- ежедневно сверяет контингент питающихся детей с Приказом об организации питания, списком детей, питающихся бесплатно, документы, подтверждающие статус семьи, подтверждающие документы об организации индивидуального питания;
- соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;
- ежедневную гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации питания.

2.3. Объекты, предмет и субъекты контроля комиссии:

- оформление сопроводительной документации, маркировка продуктов питания;
- показатели качества и безопасности продуктов;
- полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, школьной столовой;
- точность приготовления продуктов питания;
- качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в школьной столовой;
- условия и сроки хранения продуктов;
- условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке (кухне);
- соблюдение требований и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при приготовлении и выдаче готовой продукции;
- исправность холодильного, технологического оборудования;
- личная гигиена, прохождение гигиенической подготовки и аттестации, медицинский осмотр, вакцинации сотрудниками общеобразовательной организации;
- дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущая уборка на пищеблоке, в школьной столовой.

2.4. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, а также плановых или оперативных проверок.

2.5. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным директором школы Планом производственного контроля за организацией и качеством питания на

учебный год, который разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива общеобразовательной организации перед началом учебного года.

2.6. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2.7. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

2.8. Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

2.9. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к выдаче готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

2.10. Комиссия составляет акты на списание продуктов, невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.

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

2.12. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в общеобразовательной организации.

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

3. Оценка организации питания в школе

3.1. Комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с основным и ежедневным меню.

3.2. В меню должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено аутсорсером и согласовано директором, должны стоять подписи медицинского работника, кладовщика, повара.

3.3. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.4. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.5. В журнал бракеража готовой пищевой продукции вносятся результаты органолептической оценки качества готовых блюд и результаты взвешивания порционных блюд. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медицинской сестры.

3.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

3.7. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

3.8. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.9. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

3.10. Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

3.11. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.

3.12. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

3.13. Комиссия также определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

3.14. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

3.15. Оценка качества продукции заносится в журнал бракеража готовой пищевой продукции до начала выдачи готовой пищи. В журнале отмечают результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

3.16. Основными формами работы комиссии являются:

- совещания, которые проводятся 1 раз в квартал;
- контроль, осуществляемый директором школы, членами комиссии, аутсорсером согласно плану производственного контроля за организацией и качеством питания в общеобразовательной организации.

3.17. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел директору школы на административное совещание, заседания педагогического совета, родительского комитета. Результаты работы комиссии оформляются в форме протоколов или доклада о состоянии дел по организации питания в общеобразовательной организации. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.

3.18. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом производственного контроля школы, который обеспечивает периодичность и

исключает нерациональное дублирование в организации проверок и в виде оперативных проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях. [Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:](#)

- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания;
- контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов;
- контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов;
- ведение журналов бракеража готовой пищевой продукции и бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций;
- контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи;
- контроль за соблюдением питьевого режима;
- контроль за закладкой основных продуктов питания;
- контроль за отбором суточной пробы.

Итоги проверок заслушиваются на совещании при директоре, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания в общеобразовательной организации.

3.19. Администрация школы обязана содействовать в деятельности комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

4. Права, обязанности, ответственность комиссии

4.1. [Комиссия имеет право:](#)

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в школе;
- контролировать выполнение принятых решений;
- направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
- составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание невостребованных порций, недоброкачественных продуктов;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в общеобразовательной организации;

- ходатайствовать перед администрацией школы о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в общеобразовательной организации.

4.2. Комиссия обязана:

- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следить за правильностью составления меню;
- присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.

4.3. Комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации;
- за достоверность излагаемых фактов в учетно-отчетной документации.

5. Делопроизводство

5.1. Комиссия ведет акты на списание невостребованных порций и следующие журналы:

- Гигиенический журнал (сотрудники);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;

- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного обучающегося среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- Ведомость контроля за рационом питания детей.

5.2. Журналы в бумажном виде должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью общеобразовательной организации. Возможно ведение журналов в электронном виде.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете общеобразовательной организации и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора школы.

6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

6.3. Данное Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.6.1. настоящего Положения.

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

Приложение 1

Методика определения качества продуктов

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов продуктов. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид продуктов, их цвет. Определяется запах продуктов. 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 продуктов, 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.

Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании

Мясо Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса — мясной, свойственный данному виду животного. Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета. Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком. Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса. Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже. Свежесть мяса можно установить и пробной варкой — небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира — светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

Колбасные изделия Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей.

Рыба У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко-красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей. У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущей жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира

кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

Молоко и молочные продукты Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов. Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки. Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность. Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки. Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

Яйца В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.

Приложение 2

Методика органолептической оценки пищи

Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептической оценки первого блюда (после тщательного перемешивания в котле) его берут в небольшом количестве на тарелку. По внешнему виду определяют тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей, загрязненности, проверяют форму нарезки овощей, сохранение ее в процессе варки, сравнивают их набор с рецептурой по раскладке. Обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно из мяса и рыбы (недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, на поверхности не

образуют жирных янтарных пленок, капли жира имеют мелкодисперсный вид). При определении вкуса и запаха блюда отмечают наличие постороннего привкуса, запаха, горечи, излишней кислотности, пересола. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд

Органолептическая оценка вторых блюд проводится по их составным частям. Общая оценка дается только соусным блюдам (рагу, гуляш). При внешнем осмотре блюда обращают внимание на характер нарезки мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и разреза (заветренная темная поверхность отварного мяса свидетельствует о длительном его хранении без бульона, красно-розовый цвет на разрезе котлет — о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного фарша). Консистенция блюда дает представление о степени его готовности, а также о соблюдении рецептуры (вязкая консистенция котлет, например, указывает на избыточное добавление в них хлеба). Мясо должно быть мягким, сочным, мясо птицы — легко отделяться от костей, филе рыбы — мягким, сочным, не крошащимся. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, консистенцию блюда, внешний вид, цвет (синеватый оттенок картофельного пюре, например, означает нехватку молока и жира). При оценке крупяных гарниров их консистенцию сравнивают с запланированной по меню-раскладке (рассыпчатая, вязкая). Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки или запекания. Макароны изделия должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку, при этом обращают внимание на цвет, вкус и запах. Плохо приготовленный соус содержит частички пригоревшего лука, имеет серый цвет, горьковатый привкус. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. 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 вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.