

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 100»
г.Перми**

ПРИКАЗ

01.09.2015

№ СЭД-01-14-ОД-263

**Об организации горячего
питания в 2015 - 2016 учебном
году**

В соответствие с законом Российской Федерации от 29 декабря 2012г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказа начальника департамента образования от 18.08.2014 № СЭД-08-01-09-738 «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях города Перми» в целях организации горячего питания школьников

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Разделить ответственность за организацию горячего питания учащихся в 2015 -2016 учебный год следующим образом:
 - 1.1. Обеспечение горячего питания учащихся ИП Собяниной Еленой Ивановной.
 - 1.2. Собяниной Е.И. обеспечить абсолютное выполнение санитарных норм и правил в отношении организации работы пищеблока, обеденного зала столовой в соответствие с договором об аренде и методическими рекомендациями Роспотребнадзора по питанию школьников.
2. Назначить Пуртову Любовь Владимировну ответственным лицом за организацию горячего питания учащихся школы, учащихся из малообеспеченных семей, многодетных малообеспеченных семей, отдельных категорий обучающихся в 2015 – 2016 учебном.
 - 2.1. Пуртовой Л.В. руководствоваться в своей деятельности должностными обязанностями организатора горячего питания (приложение № 1 к приказу)
 - 2.2. Знать следующие нормативные документы:
 - Санитарно - гигиенические нормы и правила организации питания школьников,
 - Методические рекомендации по формированию культуры здорового питания обучающихся, воспитанников (Минобрнауки № 731 от 12 апреля 2012г.),
 - Закон Пермского края «Об охране семьи, материнства, отцовства и детства» от 21 августа 2008г ,
 - Закон Пермского края «Об охране семьи, материнства, отцовства и детства» от 23 августа 1996г,

- Постановление Правительства Пермского края от 6 июля 2007г № 130-п «О предоставлении мер социальной поддержки малоимущим семьям, имеющим детей и беременным женщинам»,
 - Методические рекомендации Роспотребнадзора по Пермскому краю № 340 от 27 декабря 2007г «Питание детей в общеобразовательных учреждениях»,
 - Алгоритмы контроля соответствия организации питания в ОУ требованиям нормативной документации,
 - Система организации питания в ОУ,
 - Материалы по реализации Федеральной программы развития образования,
 - Приказ начальника департамента образования администрации города Перми от 18.08.2014 № СЭД 08-01-09-738 «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях города Перми»
- 2.3. Утвердить график организованного питания учащихся в школьной столовой (приложение № 2 к приказу).

3. Возложить на Леучеву Олесю Николаевну, заместителя директора по ВР, ответственность за проведение воспитательных мероприятий по воспитанию культуры здорового питания.

3.1. Леучевой О.Н. для качественной организации работы изучить и руководствоваться в своей деятельности:

- Санитарно - гигиенические нормы и правила организации питания школьников,
 - Методические рекомендации по формированию культуры здорового питания обучающихся, воспитанников (Минобрнауки № 731 от 12 апреля 2012г.),
 - Закон Пермского края «Об охране семьи, материнства, отцовства и детства» от 21 августа 2008г ,
 - Закон Пермского края «Об охране семьи, материнства, отцовства и детства» от 23 августа 1996г,
 - Постановление Правительства Пермского края от 6 июля 2007г № 130-п «О предоставлении мер социальной поддержки малоимущим семьям, имеющим детей и беременным женщинам»,
 - Методические рекомендации Роспотребнадзора по Пермскому краю № 340 от 27 декабря 2007г «Питание детей в общеобразовательных учреждениях»,
 - Алгоритмы контроля соответствия организации питания в ОУ требованиям нормативной документации,
 - Система организации питания в ОУ,
 - Материалы по реализации Федеральной программы развития образования,
 - Приказ начальника департамента образования администрации города Перми от 18.08.2014 № СЭД 08-01-09-738 «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях города Перми»
4. Утвердить план проведения мероприятий по контролю за организацией горячего питания (приложение № 3).

4.1. Ответственность за реализацию плана мероприятий по контролю за организацией горячего питания возложить на Леучеву О.Н., заместителя директора по ВР и председателя бракеражной комиссии Мореву О.В.

5. Утвердить персональный состав бракеражной комиссии:

Морева О.В.- главный бухгалтер, председатель комиссии

Леучева О.Н., заместитель директора по ВР- заместитель председателя.

Копысова Е.Б.-председатель ПК- член комиссии

Пуртова Л.В.- ответственная за организацию питания, член комиссии

Жунева О.В.- общественный инспектор по охране труда и ТБ, член комиссии

Азанова Н.А.- врач –педиатр школы

5.1 Бракеражной комиссии в своей деятельности руководствоваться планом работы, санитарными нормами и правилами в области организации горячего питания школьников, методическими рекомендациями департамента образования Положением о бракеражной комиссии в МАОУ «СОШ № 100», Положением «Об организации питания в МАОУ «СОШ № 100» (приложение №4).

6. Медицинскому работнику школы Азановой Н.А. рекомендовать осуществлять контроль деятельности столовой в соответствии с действующей нормативной базой в области организации горячего питания.

7. Утвердить график общественного контроля за организацией горячего питания (приложение № 5).

8. Общий контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор



Л.В.Усольцева

График организованного питания учащихся
в школьной столовой в 2015 -2016 учебном году

время	классы
9.50	1 А, 1 Б, 1В, 1Г
10.05	3Б, 3Г, 4А, 4В, 4Г
11.15	5А, 5Б, 5В, 6А, 6Б, 6В
12.15	7А, 7Б, 7В, 7Г, 8А, 8Б, 8В, 9А, 9Б, 9В, 10А, 11А
2 смена	
14.50	2А, 2Б, 2В, 3А, 3В, 4Б
13.00	Группа по уходу и присмотру за детьми

План проведения мероприятий по контролю за организацией горячего питания

	Повестка заседания	Дата	ответственный
1	О выполнении родителями МАОУ «СОШ № 100» указа губернатора Пермского края об организации горячего питания детям школьного возраста - итоги заключения договоров, включенность классов в питание	сентябрь	Докладчик Пуртова Л.В.
2	О соблюдении требований к организации питания – проверка соблюдения 10-ти дневного меню	октябрь	Азанова Н. А. врач-педиатр
3	О соблюдении требований к организации бесплатного питания учащихся для учащихся, находящихся в особо трудной жизненной ситуации	декабрь	Пуртова Л.В.
4	О соблюдении требований санитарных правил и норм к организации горячего питания и соблюдения договора между школой и ИП Собяниной Е.И.	февраль	Усольцева Л.В.
5	Об оснащенности столовой в соответствии с требованиями санитарных правил и норм	март	Зам. директора по АХЧ

План работы бракеражной комиссии
2015 – 2016 учебный год

№	Мероприятия	Сроки
1	Проверка соответствия наценки на продукты питания.	Сентябрь, май
2	Наличие сертификатов качества на используемые продукты.	Октябрь, февраль
3	Выполнение требований примерного 10-ти дневного меню, согласованного с Роспотребнадзором по Пермскому краю и наличие 2-х возрастного меню.	декабрь
4	Выполнение натуральных норм.	Ноябрь, март
5	Организация работы пищеблока в соответствие с действующими требованиями	январь
6	Витаминизация пищи	Февраль-март
7	Проверка соблюдения норм выхода продукции	апрель

17

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение		Утверждаю.
« Средняя общеобразовательная школа № 100»г.Перми		Директор МАОУ СОШ № 100г Перми
Положение № 59 от 24.10.2014г		Усольцева ЛВ
О бракеражной комиссии в МАОУ СОШ № 100г Перми		Утверждено на заседании Управляющего совета школы, протокол №4

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии в МАОУ СОШ № 100г Перми.
- 1.2. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе.
- 1.3. Основная задача бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой:
- 1.4. В своей деятельности Бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами:
 - СанПиН 2.4.2.2821-10;
 - СанПиН 2.4.5.2409-08;
 - сборниками рецептов;
 - технологическими картами;
 - данным Положением, утверждённым директором школы,
 Бракеражная комиссия по окончании каждого учебного модуля отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой директору.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.
- 2.2. В состав бракеражной комиссии входят:
Председатель- главный бухгалтер школы.
Члены комиссии:
Заместитель директора по ВР
Председатель ПК
Ответственный за организацию питания
Общественный инспектор по охране труда и ТБ
Медицинский работник школы.

3. Обязанности бракеражной комиссии

Комиссия:

- 3.1. проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- 3.2. следит ежедневно за правильностью составления меню раскладок;
- 3.3. контролирует организацию работы в школьной столовой;
- 3.4. осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- 3.5. контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 3.6. периодически присутствует при закладке продуктов, проверяет выход блюд;

- 3.7.проверяет органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. (лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа). (Приложение 1);
- 3.8.проверяет соответствие объемов приготовленной пищи объемов разовых порций и количеству детей;
- 3.9.проверять санитарное состояние пищеблока;
- 3.10.контролировать наличие маркировки на посуде;
- 3.11.контролировать наличие суточной пробы;
- 3.12. проверять соответствие процесса приготовления пищи техническим картам;
- 3.13.проверять качество поступающей продукции.

3. Права бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия имеет право:

- 4.1.в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- 4.2.контролировать наличие маркировки на посуде ;
- 4.3.проверять выход продукции;
- 4.4.контролировать наличие суточной пробы;
- 4.5. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 4.6. проверять качество поступающей продукции;
- 4.7.контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- 4.8. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 4.9.вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

5.Делопроизводство

Итоги проверок комиссией оформляются справками и актами, которые хранятся в течение 3 лет.

Ежегодно составляется и утверждается План работы комиссии.

Методика органолептической оценки пищи

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 определяется: 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 цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обратить 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 непротёртых 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 и др.

Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

При наличии крупяных, мучных и овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют в ней присутствие необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной в 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 корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

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.

Критерии оценки качества блюд

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

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

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

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

Процедура проведения бракеража

Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.

Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню - раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие нештучные изделия - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

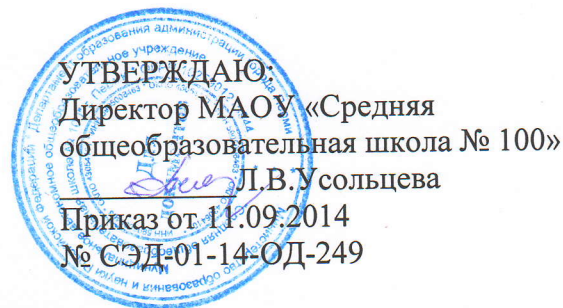
Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (прилагается). Бракерский журнал должен быть пронумерован, прошнурован и заверен печатью. Хранится бракерский журнал у заведующего производством.

За качество пищи несут ответственность: заведующий производством и повара, изготавливающие продукцию.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

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

Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа
№ 100»



ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания в МАОУ
«Средняя общеобразовательная
школа № 100» г.Перми

І. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся (далее – Положение) в МАОУ «СОШ № 100» г. Перми (далее - Школа) разработано с целью формирования подходов к организации, контролю, повышению качества питания обучающихся.

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 Школы по графику, утвержденному директором Школы (согласно расписанию учебных занятий).

1.3. Функция организации питания может быть передана специализированной организации общественного питания. Порядок отбора такой организации устанавливается в настоящем Положении.

1.4. Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных на предприятии общественного питания в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, согласованным Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю и утвержденным директором Школы.

1.5. 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 Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю и утвержденному директором Школы.

1.6. Под льготным питанием обучающихся понимается предоставление питания обучающимся из многодетных малоимущих и малоимущих семей, бесплатным питанием - отдельным категориям обучающихся, вынужденных переселенцев, беженцев, получающих питание за счет средств регионального и муниципального бюджетов.

ІІ. Общие подходы к организации питания обучающихся

2.1. Организация питания обучающихся возлагается на образовательную организацию в соответствии со статьей 37 Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012г. № 27Э-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2.2. Питание обучающихся Школы должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно - правовыми документами:

- Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральный закон от 02 января 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования»,
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания, организацию и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СП 2.3.6.1254-03 «Дополнение №1 к СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно- эпидемиологические требования общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и производственного сырья», Приказ Министерства здравоохранения № Закон Пермской области от 09 сентября 1996г. № 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», 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».

2.3. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся:

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

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

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

2.3.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

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

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

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

2.5. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно - планировочными решениями организуется в форме производства и реализации кулинарной продукции/производства кулинарной продукции из полуфабрикатов и ее реализации/ буфета - раздаточной.

2.6. Администрация Школы 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.

2.7. Администрация Школы 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.

2.8. Критерии эффективности организации основного (горячего) питания обучающихся в Школе:

2.8.1. охват обучающихся основным (горячим) питанием не менее 80% от общего контингента обучающихся;

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

2.8.3 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;

2.8.4. соблюдение рациона питания обучающихся согласно требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

III. Порядок организации питания обучающихся в школе

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 Школы 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 Школы назначает из числа сотрудников учреждения лицо, ответственное за организацию питания обучающихся.

4.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом Директора Школы.

Результаты проверок заносятся в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

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 Школы.

4.5. В годовой план работы Школы включаются вопросы организации питания.

4.6. Ежемесячно проводится мониторинг организации питания.

4.7. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания уполномоченным Уставом Школы органом, созданным в целях учета мнения обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних по вопросам управления образовательной организацией, затрагивающих их права и законные интересы, создается Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Состав комиссии и план работы на текущий учебный год утверждается директором Школы.

График общественного контроля за организацией горячего питания на 2015-2016г

Дата	класс	Кл руководитель
14-19.09	1а	Пуртова Л.В.
21-26.09.	2а	Пуртова Л.В.
28.09.-03.10.	1б	Михайлова Ю.Е.
05-.10.	1в	Титова Ю.В.
12-17.10.	1г	Васькина В.А.
19-24.10.	2б	Титова Ю.В.
26-31.10.	2в	Лихачева О.Н.
09-14.11.	3а	Боронкина Г.А.
16-21.11.	3б	Суходолова Е.И.
23-28.11.	3в	Вохмина М.А.
30.11-05.12.	3г	Коробова Т.В.
07-12.12.	4а	Шмырина Ф.В.
14-19.12.	4б	Михайлова Ю.Е.
21-26.12.	4в	Колчанова Ю.Н.
18-23.01.	4г	Боронкина Г.А.
25-30.01.	9а	Леучева О.Н.
01-06.02	9б	Ведерникова Р.Г.
08-13.02.	9в	Шепенкова Н.В.
15-20.02.	6а	Копалина Т.Г.
24-27.02.	6б	Вавилина В.С.
29.02-05.03.	6в	Истомина О.Ю.
09-12.03.	7а	Кайгородова В.Н.
14-19.03.	7б	Пепеляева Т.Р.
21-26.03.	7в	Лехтина Н.С.
04-09.04.	7г	Копысова Е.Б.
11-16.04.	8а	Ведерникова Р.Г.
18-23.04.	8б	Мухтарова М.Ю.
25-30.04.	8в	Сыпачева А.А.
10-14.05.	5а	Леучева О.Н.
16-21.05.	5б	Канюкова Е.Н.
23-28.05.	5в	Мухтарова М.Ю.

Критерии эффективности организации горячего питания в учреждении

Критерии	баллы	Отв.лица
Знание нормативной документации по организации горячего питания	0-5	Заместитель директора по ВР Организатор питания
Техническое задание на организацию питания школьников учебным классам	1	Кл руководители
Выполнение условий договора по организации горячего питания	0-5	Заместитель директора по ВР Организатор питания
Наличие инструкций для классных руководителей по пропаганде здорового питания	1	Заместитель директора по ВР и кл руководители
Реализация в классах мероприятий по горячему питанию	1	Кл руководители
Выполнение графика общественного контроля	1	Кл руководители
Выполнение плана работы бракеражной комиссии	1	Гл бухгалтер Члены комиссии
Наличие и качественное ведение документации по столовой		Заместитель директора по ВР Организатор питания
Отсутствие рекламаций на работу столовой		Заместитель директора по ВР Организатор питания