

–копии примерного 10-дневного меню, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;

–ежедневные меню, технологические карты на приготовляемые блюда;

–приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

2.4. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями с целью организации питания обучающихся на платной основе.

2.5. Администрация МБОУ СОШ №2 обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся 1-11 классов, пропаганде принципов санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультаций и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.6. При организации питания школа руководствуется Гигиеническими требованиями к условиям обучения школьников в различных видах современных образовательных учреждений (СанПиН 2.4.2.1178-02, раздел Требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях), санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (санитарно-эпидемиологические правила СанПиН 2.3.6.1079-01).

2.7. Реализация продукции, не предусмотренной утвержденными перечнями и меню, не допускается.

2.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

2.9. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно -эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль за организацией питания, качеством поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляются органами Роспотребнадзора.

2.10. Питающимся за счет средств родительской платы по решению Правительства Республики Хакасия и Администрации Муниципального образования город Саяногорск могут быть предоставлены дотации за счёт средств субвенций республиканского бюджета и субсидий местного бюджета.

3. Порядок организации питания в МБОУ СОШ № 2

3.1. В школе для всех обучающихся за счет средств родительской платы осуществляется реализация горячих завтраков и/или обедов.

3.2. Питание в МБОУ СОШ №2 осуществляется на основе примерного циклического десятидневного меню рационов горячих школьных завтраков и обедов, утвержденного Роспотребнадзором. Организацию питания в школе за счет средств родительской платы осуществляют классные руководители.

3.3. Ежедневные меню рационов питания утверждаются директором школы.

3.4. Столовая школы осуществляет производственную деятельность в полном объеме 5 дней

–с понедельника по пятницу включительно в режиме работы школы.

3.5. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с расписанием работы столовой.

3.6. Для приема пищи используются перемены, продолжительностью 20 минут после 2,3,4 уроков.

3.7. Дежурные учителя и обучающиеся обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

3.8. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет Бракеражная комиссия. Результаты проверки заносятся в Бракеражный журнал.

3.9. Бракеражная комиссия создается на текущий учебный год приказом директора школы.

3.10. Систематический контроль над ассортиментом реализуемой продукции, соблюдением рецептур, полнотой вложения сырья в блюда, технологической и санитарной дисциплинами при производстве и реализации продукции школьного питания, другие контрольные функции в пределах своей компетенции осуществляют специалисты лабораторно-технологического контроля СЭС.

3.11. Питание на платной основе предоставляется всем обучающимся по их желанию за счет родительских средств.

3.12. Ответственность за организацию питания классного коллектива за счет родительских средств в МБОУ СОШ №2 несет классный руководитель, который:

- обеспечивает организованное посещение столовой учащимися класса;
- контролирует вопрос охвата учащихся класса организационным горячим питанием;
- организует систематическую работу с родителями по вопросу необходимости горячего питания школьников;

–ежедневно до 15.00 подает заявку по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день. В случае подачи недостоверной заявки ответственность несет классный руководитель.

3.13. Заведующий производством:

- ежедневно до 15.00 принимает от классных руководителей заявки, по количеству питающихся обучающихся на следующий учебный день;

- составляет меню-требования, меню и определяет стоимость питания на день;

- осуществляет контроль количества фактически отпущенных завтраков и обедов.

4. Контроль качества продукции

4.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в образовательной организации, осуществляется органами Роспотребнадзора.

4.2. Текущий контроль за организацией питания детей и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБОУ СОШ №2 осуществляет бракеражная комиссия.

Комиссия утверждается приказом по школе, в состав которой входят 3 человека: представители педагогического состава, родителей и фельдшер (заведующий производством в случае отсутствия фельдшера).

4.3. Бракеражная комиссия:

- контролирует организацию работы на пищеблоке;

- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;

4.4. контролирует по мере готовности, но до отпуска потребителям качества, состава, веса, объема всех приготовленных в МБОУ СОШ №2 блюд.

4.5. Члены Комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденном зале и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

4.6.. Бракераж блюд производится до отпуска (выдачи) потребителям из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой.

4.7. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовых блюд.

4.8. Выдача (отпуск) потребителям готовой пищи разрешается после снятия проб бракеражной комиссией.

4.9. 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.

4.10. При нарушении технологии приготовления пищи Комиссия обязана снять изделия с выдачи (отпуска, реализации), направить их на доработку или переработку.

4.11. Если блюдо не доведено до готовности, Комиссия задерживает его раздачу (реализацию) на время, необходимое для дготовки.

4.12. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителям.

4.13. По результатам проверки каждый член Комиссии вправе приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинством голосов.

4.14. Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

4.15. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности.

5. Порядок формирования и перечисления родительской платы

5.1. Ежегодно директором издается приказ об организации питания обучающихся за счет средств родительской платы.

5.2. Родительская плата за питание формируется исходя из сложившейся стоимости блюд ежедневного меню, путем суммирования стоимости указанных в таблице видов питания (завтрак, обед или дополнительное питание) за все дни посещения обучающимся столовой.

5.3. Стоимость каждого вида питания складывается в зависимости от сложившихся на территории муниципального образования цен на продукты питания, включённых в состав рекомендованного СанПиН набора продуктов. Средняя стоимость питания утверждается руководителем образовательного учреждения.

5.4. Классные руководители осуществляют учет (ведение табеля) детей, питающихся за счет родительских средств. Еженедельно передают табель в бухгалтерию для начисления родительской платы.

5.5. С целью упорядочения движения денежных средств родители сдают деньги в бухгалтерию либо перечисляют родительскую плату через кредитные учреждения и электронные терминалы.