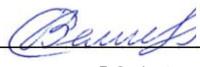


Краевое государственное бюджетное общеобразовательное учреждение для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья  
«Рубцовская общеобразовательная школа-интернат № 2»

СОГЛАСОВАНО  
Первичной профсоюзной  
организацией КГБОУ «РОШИ  
№2» Протокол № 1  
от 09.01.2023г.

СОГЛАСОВАНО  
Управляющим советом  
Протокол № 1 от 09.01.2023г.

Утверждаю  
Директор КГБОУ «РОШИ №2»  
 С.А.Велиева  
Приказ №16 от 09.01.2023г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания обучающихся**  
**краевого государственного бюджетного образовательного**  
**учреждения «Рубцовская общеобразовательная**  
**школа-интернат №2»**

г. Рубцовск, 2023г.

## Содержание

1. Общие положения.....	3
2. Задачи организации питания обучающихся .....	4
3. Общие принципы и требования к организации питания.....	4
4. Порядок организации питания и питьевого режима.....	5
5. Ответственность и контроль за организацией питания обучающихся .....	6
6. Меры по улучшению организации питания .....	8
7. Приложение №1 "Порядок осуществления родительского контроля за организацией питания обучающихся КГБОУ "РОШИ №2" .....	10
8. Приложение №2 "Порядок работы Бракеражной комиссии КГБОУ "РОШИ №2" .....	21

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся КГБОУ «Рубцовская общеобразовательная школа-интернат №2» (далее – Положение) разработано в соответствии:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ» (с изменениями на 29 декабря 2022 года, редакция, действующая с 11 января 2023 года);
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 №2;
- МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021г.);
- Постановлением Правительства Алтайского края от 17.01.2020 г №14 «Об утверждении порядка предоставления бесплатного двухразового питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья краевых государственных, муниципальных общеобразовательных организаций»;
- Приказом Министерства образования и науки Алтайского края от 23.04.2020 №595 «О предоставлении продуктовых наборов обучающимся с ОВЗ в период удалённого обучения в связи с распространением новой коронавирусной инфекции»;
- Уставом КГБОУ «Рубцовская общеобразовательная школа-интернат №2» (далее – Учреждение) и другие нормативно-правовые акты, действующие на территории РФ.

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся Учреждения, определяет условия, общие организационные принципы и требования к организации питания.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся Учреждения.

1.4. Положение об организации питания принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в составе новой редакции. После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

## **2. Задачи организации питания обучающихся**

Основными задачами организации питания обучающихся являются:

- 2.1. Обеспечить обучающихся Учреждения здоровым питанием, соответствующего принципам рационального и сбалансированного питания, с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам (классам).
- 2.2. Соблюдать требования качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- 2.3. Предупреждать (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
- 2.4. Формировать культуру питания, правила личной гигиены и культуры питания.
- 2.5. Осуществлять мониторинг горячего питания по запросу Учредителя, с целью оценки эффективности организации горячего питания.
- 2.6. Обеспечить модернизацию школьного пищеблока в соответствии с современными тенденциями по использованию технологического оборудования;
- 2.7. Использовать рационально бюджетные и иные средства, выделяемые на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

## **3. Общие принципы и требования к организации питания**

Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности Учреждения. Учреждение обязано:

- 3.1. Принимать организационно-управленческие решения, направленные на обеспечение здоровым питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.
- 3.2. Осуществлять основное (организованное) питание, режим питания в соответствии с требованиями действующего законодательства в части организации питания обучающихся, посредством реализации двухнедельного меню, с учетом возрастных групп детей, утвержденного руководителем Учреждения.
- 3.3. Осуществлять основное (организованное) питание на базе пищеблока штатными сотрудниками Учреждения, имеющими соответствующую

профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.4. Обеспечивать сбалансированным, калорийным и разнообразным питанием обучающихся, необходимым для нормального роста и развития.

3.5. Обеспечивать санитарно-эпидемиологическую безопасность питания, включая санитарные требования к состоянию пищеблока, транспортировке, хранению, обработке продуктов, приготовлению и раздаче готовых блюд.

3.6. Обеспечивать соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов.

3.7. Обеспечивать соблюдение режима питания.

3.8. Осуществлять взаимодействие с родителями (законными представителями) обучающихся, Учредителем Учреждения, территориальным органом Роспотребнадзора.

3.9. Размещать в обеденном зале для родителей и обучающихся ежедневное меню основного (организованного) питания с указанием наименования приема пищи, наименованием блюда, массы порции, калорийности порции.

3.10. Проводить производственный контроль на основе принципов ХАССП.

3.11. Осуществлять закупку пищевой продукции и сырья в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

#### **4. Порядок организации питания и питьевого режима**

4.1. На бесплатное питание имеют право обучающиеся 1–9 классов. Документ-основание, подтверждающий право на бесплатный прием пищи, – приказ о зачислении в школу.

4.2. Питание учащихся осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, в котором учитываются: продолжительность пребывания обучающихся в Учреждении, возрастная категория, физические нагрузки учащихся, распределение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), витамина С и возможности вариативных форм организации питания.

4.3. Режим питания обучающихся утверждается приказом директора Учреждения.

4.4. Суточный режим питания по отдельным приемам пищи зависит от сменности занятий обучающихся:

- 2-х разовое питание (завтрак, обед) обучающимся предоставляется в учебные дни и часы работы учреждения пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно;

- 3-х разовое питание (завтрак, обед, полдник) предоставляется обучающимся, которые посещают группы продлённого дня, в учебные дни учреждения, пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно;

- 5-ти разовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин, 2-ой ужин) предоставляется обучающимся, которые посещают ночную группу и группу выходного дня;

4.5. Обучающиеся по индивидуальному учебному плану на дому, вместо бесплатного двухразового питания ежемесячно обеспечиваются набором пищевой продукции («сухим пайком») на основании заявления родителя (законного представителя). Стоимость продуктового набора рассчитывается исходя из количества учебных дней в неделю.

4.6. Обучающиеся в период удалённого обучения в связи с распространением новой коронавирусной инфекции вместо бесплатного двухразового питания ежемесячно обеспечиваются набором пищевой продукции «сухим пайком». Стоимость набора рассчитывается по количеству учебных дней, зафиксированных в журнале посещаемости (АИС «Сетевой регион. Образование»).

4.7. При организованных перевозках обучающихся различными видами транспорта и при проведении массовых мероприятий продолжительностью менее четырёх часов используется набор пищевой продукции («сухой паек»). При продолжительности перевозок (массовых мероприятий) свыше четырёх часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) организовать горячее питание.

4.8. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора школы.

4.9. Питьевой режим организуется посредством:

- стационарных питьевых фонтанчиков, чаша которого ежедневно обрабатывается с применением моющих и дезинфицирующих средств;
- кулеров;
- использования кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения действующих санитарно-эпидемиологических требований.

## **5. Ответственность и контроль за организацией питания обучающихся**

5.1. Директор:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативным и правовыми актами Российской Федерации и Алтайского края, утверждает необходимые локальные документы по организации питания обучающихся в учреждении;
- осуществляет контроль за работой по предоставлению сведений об обучающихся в ЕГИССО (единую государственную систему социального обеспечения), которым предоставляется мера социальной поддержки по

обеспечению горячим бесплатным питанием обучающихся, получающих начальное общее образование за счет средств федерального бюджета.

5.2. Заместитель директора по учебной работе:

- осуществляет контроль за посещаемостью учебных занятий обучающимися;
- несёт ответственность за достоверность сведений в бухгалтерию относительно обучающихся, обучение которых организовано на дому.

5.3. Заместитель директора по воспитательной работе:

- осуществляет контроль за посещаемостью воспитанников в группах продлённого дня; обучающихся, которые остаются в группе круглосуточного пребывания и в группе выходного дня;
- несёт ответственность за организацию комплексной и систематической работы по формированию основ гигиены и режима питания обучающихся.

5.4. Заместитель директора по административно-хозяйственной работе:

- несёт ответственность за организацию комплексной и систематической работы пищеблока;
- проводит производственный контроль, основанный на принципах ХАССП.

5.5. Технолог:

- несёт ответственность за соблюдение требований по составлению меню, следит за витаминизацией, технологией приготовления и калорийностью готовых блюд;
- осуществляет контроль процесса приготовления блюд и их раздачи.

5.6. Заведующий складом:

- осуществляет контроль качества и безопасности, сроков годности, поступающих на склад продовольственного сырья и пищевых продуктов, условия хранения.
- несёт ответственность за набор пищевых продуктов (сухого пайка) при организованных перевозках обучающихся.

5.7. Работники пищеблока:

- несут ответственность за соблюдение требований по массе порций и температуре;
- осуществляют уборку посуды после приёма пищи обучающимися со столов.

5.8. Бухгалтерия:

- несёт ответственность за выдачу продуктовых наборов (сухого пайка) родителям (законным представителям) обучающихся на дом;
- осуществляет контроль закупок пищевой продукции и сырья в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

5.9. Ответственный за организацию питания обучающихся в школьной столовой (по приказу директора):

- осуществляет контроль за работай родительской общественности в рамках Порядка осуществления родительского контроля за организацией питания обучающихся (Приложение №1);
- несёт ответственность за выполнение порученных обязанностей, необходимых для осуществления улучшения организации питания обучающихся, указанных в приказе директора.

#### 5.10. Педагоги:

- несут ответственность за достоверные сведения о фактическом количестве питающихся (классные руководители, воспитатели);
- осуществляют контроль за приёмом пищи обучающихся в школьной столовой (учителя, воспитатели).

#### 5.11. Родители (законные представители) обучающихся:

- несут ответственность за своевременное сообщение классному руководителю об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- осуществляют контроль за организацией питания обучающихся, в соответствии с Порядком осуществления родительского контроля за организацией питания обучающихся.

#### 5.12. Бракеражная комиссия (Приложение №2):

- осуществляют контроль согласно графику проверок пищеблока;
- несёт ответственность за достоверность информации, представленной в своих протоколах и отчётах.

## **6. Меры по улучшению организации питания**

### 6.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся в учреждении:

- ведётся информационно-просветительская работа по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках образовательной деятельности и внеурочных мероприятий;
- оформляют информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводятся с родителями (законными представителями) обучающихся беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- создана система общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала представителей Бракеражной комиссии родительской общественности;
- проводится мониторинг организации питания обучающихся.

6.2. В целях контроля качества и безопасности организации питания обучающихся осуществляются программы производственного контроля, родительский контроль и иные виды проверок уполномоченными лицами, на основании приказа директора Учреждения.

## **Порядок осуществления родительского контроля за организацией питания обучающихся КГБОУ «РОШИ №2»**

### **1. Общие положения**

1.1. Настоящий Порядок об осуществлении родительского контроля за организацией питания обучающихся КГБОУ «Рубцовская общеобразовательная школа-интернат №2» (далее - Порядок) разработан в соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях", утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г., Уставом КГБОУ «Рубцовская общеобразовательная школа-интернат №2» (далее- учреждение) и иными нормативно - правовыми локальными актами, действующими на территории РФ.

1.2. Настоящий Порядок направлен на:

- улучшение организации питания детей в учреждении и в домашних условиях;
- проведение мониторинга результатов родительского контроля, формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в учреждении.

### **2. Принципы организации здорового питания**

2.1. Федеральным законом от 01.03.2020 N 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов" установлено определение "здорового питания", что крайне важно для формирования здоровой нации и увеличения продолжительности активного долголетия.

Здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах здорового питания, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний и включают в себя:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых

продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;

- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;
- соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);
- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;
- применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов.

Здоровое питание предусматривает профилактику патологических пищевых привычек (избыточный по калорийности ужин, чрезмерное потребление соли и сахара, легких углеводов, предпочтение продукции с высоким содержанием сахара (кондитерские изделия, сладкие выпечка и напитки), жира (колбасные изделия и сосиски, бутерброды), продолжительные перерывы между основными приемами пищи.

Здоровое питание направлено на снижение рисков формирования патологии желудочно-кишечного тракта, эндокринной системы, снижение риска развития сердечно-сосудистых заболеваний и избыточной массы тела.

## 2.2. Режим питания.

Интервалы между основными приемами пищи (завтрак, обед и ужин) должны составлять не менее 3,5-4 часов; между основными и промежуточными приемами пищи (второй завтрак, полдник, второй ужин) - не менее 1,5 часов.

Рекомендуемое количество приемов пищи в образовательной организации определяется режимом функционирования образовательной организации (таблица 1).

Таблица 1

### **Рекомендуемое количество приемов пищи в образовательной организации в зависимости от режима функционирования**

<b>Вид организации</b>	<b>Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации</b>	<b>Количество приемов пищи</b>
Общеобразовательные организации	до 6 часов	один прием пищи - завтрак или обед в зависимости от режима обучения (смены), либо завтрак для детей, обучающихся в первую смену, либо обед для детей, обучающихся во вторую смену
	более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед для детей, обучающихся в первую смену, либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену)
	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Группы продленного дня в общеобразовательной организации	до 15.00	завтрак, обед
	до 18.00	завтрак, обед, полдник

Для приема пищи в расписании занятий предусматривается достаточное время - не менее 20 минут.

### 2.3. Формирование у детей культуры правильного питания.

В образовательной организации создаются благоприятные условия для приема пищи, включая интерьер обеденного зала, сервировку столов, микроклимат, освещенность.

При приеме пищи дети не должны спешить. При быстрой еде пища плохо измельчается, недостаточно обрабатывается слюной, что ведет к повышенной нагрузке на слизистую желудка. В результате ухудшается перевариваемость и усвояемость пищи. Торопливая еда формирует у детей патологический стереотип поведения.

2.4. Энергетическая ценность рациона питания должна удовлетворять энергозатраты ребенка, биологическая ценность - физиологическую потребность.

2.5. В меню предусматривается рациональное распределение суточной калорийности по приемам пищи:

- на завтрак приходится 20-25% калорийности суточного рациона;
- на второй завтрак (если он есть) - 5-10%;
- на обед - 30-35%;
- на полдник - 10-15%;
- на ужин - 25-30%;
- на второй ужин - 5%.

2.6. Питание должно быть сбалансированным и разнообразным. Одни и те же блюда не должны повторяться в течение дня и двух смежных дней.

### **3. Родительский контроль за организацией питания детей в учреждении**

3.1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией осуществляется при взаимодействии с Бракеражной комиссией, Управляющего совета, педагогами КГБОУ «РОШИ №2».

3.2. Порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, регламентируется данным Положением.

3.3. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах оцениваются:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

3.4. Организация родительского контроля осуществляется в форме анкетирования родителей и детей, рейдов, проверок. Её работу курирует ответственный за питание обучающихся в КГБОУ «РОШИ №2».

3.5. Итоги анкетирования и анализ по справкам обсуждаются на совещаниях при директоре, а также родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и (или) организатора питания, органов контроля (надзора).

## 4. Рекомендации родителям по организации питания детей в семье

### 4.1. Роль и значение питания.

Рациональное питание обеспечивает хорошее физическое и нервно-психическое развитие детей, повышает сопротивляемость по отношению к инфекционным заболеваниям, улучшает работоспособность и выносливость.

Питание должно покрывать не только затраты, происходящие в процессе жизни, но и обеспечить правильный рост и развитие ребенка.

Всякие нарушения в питании как количественные, так и, особенно, качественные отрицательно влияют на здоровье детей. Особенно вредны для детского организма нарушения в питании в период наиболее интенсивного роста ребенка.

Питание ребенка необходимо построить с учетом того, чтобы он получал с пищей все вещества, которые входят в состав его тканей и органов (белки, жиры, углеводы, минеральные соли, витамины и воду). Особенно большое значение имеет белок.

Белок является пластическим материалом, входит в состав всех органов и тканей, поддерживает нормальное состояние иммунитета, играет исключительно важную роль в функциональных процессах организма.

Белки содержатся как в животных, так и растительных продуктах (крупы, муке, хлебе, картофеле). Наиболее полноценны белки животного происхождения, содержащиеся в мясе, рыбе, яйце, твороге, молоке, сыре, так как они содержат жизненно необходимые аминокислоты. Недостаток белка в питании ведет к задержке роста и развития ребенка, снижается сопротивляемость к различным внешним воздействиям.

Жиры также входят в состав органов и тканей человека, они необходимы для покрытия энерготрат, участвуют в терморегуляции, обеспечивают нормальное состояние иммунитета. Наличие жира в рационе делает пищу вкуснее и дает более длительное чувство насыщения.

Наиболее ценны молочные жиры (масло сливочное, жир молока), которые содержат витамины А и Д. В питании детей должно также содержаться и растительное масло - источник биологически важных ненасыщенных жирных кислот. Жир говяжий, особенно бараний, имеют высокую точку плавления, поэтому трудно перевариваются.

Углеводы - главный источник энергии в организме. Они участвуют в обмене веществ, способствуют правильному использованию белка и жира.

Углеводы содержатся в хлебе, крупах, картофеле, овощах, ягодах, фруктах, сахаре, сладостях. Избыток в питании хлеба, мучных и крупяных изделий, сладостей приводит к повышенному содержанию в рационе углеводов, что нарушает правильное соотношение между белками, жирами и углеводами.

Минеральные вещества принимают участие во всех обменных процессах организма (кровообразовании, пищеварении и т.д.). Минеральные соли содержатся

во всех продуктах (мясе, рыбе, молоке, яйце, картофеле, овощах и др.). Особенно важно обеспечить растущий организм солями кальция и фосфора, которые входят в состав костной ткани. Соли кальция необходимы для работы сердца и мускулатуры. Некоторые фосфорные соединения входят в состав нервной ткани. Основным полноценным источником кальция является молоко. Много кальция в овощах и корнеплодах, но кальций, содержащийся в растительных продуктах, хуже усваивается. Фосфор широко распространен в природе, содержится в муке, крупах, картофеле, яйце, мясе.

Железо входит в состав гемоглобина, способствует переносу кислорода в ткани, оно содержится в говядине, печени, желтке яйца, зелени (шпинат, салат, петрушка и др.), помидорах, ягодах, яблоках.

Соли натрия и калия служат регуляторами воды в тканях. Калий регулирует выделение ее через почки. Калий содержится в картофеле, капусте, моркови, черносливе и др. продуктах.

Некоторые минеральные вещества необходимы организму в очень малых количествах (кобальт, медь, йод, марганец, фтор), их называют микроэлементами. Они также необходимы для правильной жизнедеятельности организма. Медь, кобальт стимулируют кроветворение. Фтор, марганец входят в состав костной ткани, в частности, зубов. Магний имеет большое значение для мышечной системы, особенно мышцы сердца. Йод регулирует функцию щитовидной железы.

Очень большое значение имеет содержание в питании ребенка необходимого количества витаминов. Витамины способствуют правильному росту и развитию ребенка, участвуют во всех обменных процессах и должны входить в рацион в определенных количествах.

Витамин А имеет большое значение для растущего организма. Данный витамин повышает сопротивляемость организма к инфекционным заболеваниям, необходим для нормальной функции органов зрения, для роста и размножения клеток организма. При его отсутствии замедляется рост, нарушается острота зрения, повышается заболеваемость особенно верхних дыхательных путей, кожа лица и рук теряет эластичность, становится шершавой, легко подвергается воспалительным процессам. Витамин А в чистом виде содержится в сливочном масле, сливках, молоке, икре, рыбьем жире, сельди, яичном желтке, печени. Также витамин А может образовываться в организме из провитамина-каротина, который содержится в растительных продуктах (моркови - красной, томате, шпинате, щавеле, зеленом луке, салате, шиповнике, хурме, абрикосах и др.).

Витамин Д участвует в минеральном обмене, способствует правильному отложению солей кальция и фосфора в костях, тесно связан с иммуно-реактивным состоянием организма. Содержится в печени рыб и животных, сельди, желтке яйца, сливочном масле, рыбьем жире.

Витамины группы В. Витамин В1 - тиамин принимает участие в белковом и углеводном обмене. При недостатке его в питании наблюдаются

нарушения со стороны нервной системы (повышенная возбудимость, раздражительность, быстрая утомляемость). Витамин В1 содержится в хлебе грубого помола (ржаном, пшеничном), горохе, фасоли, овсяной и гречневой крупах, в мясе, яйце, молоке.

Витамин В2 - рибофлавин связан с белковым и жировым обменом, имеет большое значение для нормальной функции нервной системы, желудочно-кишечного тракта. При недостатке его в рационе нарушается всасывание жировых веществ, возникают кожные заболевания, появляются стоматиты, трещины в углах рта, нарушается деятельность центральной нервной системы (быстрая утомляемость). Витамин В2 содержится в молоке, яйце, печени, мясе, овощах.

Витамин РР - никотиновая кислота участвует в обменных процессах. Данный витамин содержится во многих продуктах, поэтому при разнообразном ассортименте продуктов рацион содержит достаточное количество витамина РР. Основным источником данного витамина являются ржаной и пшеничный хлеб, томат, картофель, морковь, капуста. Также витамин РР содержится в мясе, рыбе, молоке, яйце.

Витамин С - аскорбиновая кислота предохраняет от заболеваний и повышает сопротивляемость детей к инфекционным заболеваниям, участвует во всех обменных процессах. При недостатке витамина С повышается восприимчивость к различным заболеваниям, падает работоспособность. Витамин С широко распространен в природе: содержится в зелени, овощах, ягодах, фруктах. Источником этого витамина является картофель, капуста, но так как витамин С разрушается кислородом воздуха, особенно при нагревании, легко растворяется в воде, то для сохранения витамина С в пище очень большое значение имеет кулинарная обработка.

Вода входит в состав всех органов и тканей человеческого тела. Она составляет главную массу крови, лимфы, пищеварительных соков. Для удовлетворения потребности в воде, в рацион ребенка нужно включать первые блюда, напитки (чай, молоко, кисель, компот, суп и т.п.).

Для правильного использования пищи большое значение имеют ее вкусовые качества, разнообразие меню. Для повышения вкусовых качеств пищи можно в небольших количествах использовать зелень и др. приправы (петрушку, укроп, лук, ревеня). Жгучие, острые и пряные приправы раздражают слизистую желудочно-кишечного тракта (перец, горчица, хрен и т.п.), что приводит к развитию заболеваний. Приправы увеличивают аппетит, что затрудняет контроль за пищевым поведением, приводит к избыточному потреблению пищи. Для того, чтобы пища хорошо усваивалась, она должна быть разнообразной, безопасной, правильно и вкусно приготовленной, - только такую пищу ребенок съедает с удовольствием, т.е. с аппетитом. Аппетит зависит и от режима питания.

Режим питания предусматривает определенные часы приема пищи и

интервалы между ними, количественное и качественное распределение ее в течение дня.

Если ребенок приучен есть в определенное время, то к этому времени начинается выделение пищеварительных соков, "рефлекс на время". Поэтому дети должны получать питание в точно установленные часы. При запаздывании с принятием пищи налаженная работа пищеварительных желез расстраивается, выделение пищеварительного сока снижается и постепенно развивается анорексия (понижение аппетита). Наблюдения ученых показали, что при правильно построенном питании пища покидает желудок в среднем через 3,5-4 часа. Следовательно, интервалы между приемами пищи должны соответствовать этому времени.

4.2. Здоровое питание предусматривает первый прием пищи ребенком дома - завтрак с учетом времени и объема блюд, предлагаемых на завтрак в общеобразовательной организации.

4.3. При приготовлении пищи дома рекомендуется:

Контролировать потребление жира:

- исключать жареные блюда, приготовление во фритюре;
- не использовать дополнительный жир при приготовлении;
- ограничивать употребление колбасных изделий, мясных копченостей, особенно с видимым жиром - они содержат большое количество животного жира и мало белка;
- использовать в питании нежирные сорта рыбы, снимать шкуру с птицы, применять нежирные сорта мяса, молока и молочных продуктов, при этом предпочтение отдавать продуктам с более низким содержанием жирности.

Контролировать потребление сахара:

- основные источники сахара: варенье, шоколад, конфеты, кондитерские изделия, сладкие газированные напитки;
- сладкие блюда, с большим содержанием сахара необходимо принимать ограниченно, в связи с вредным влиянием на обмен веществ, риск возникновения пищевой аллергии и избыточного веса, а также нарушения работы желудочно-кишечного тракта.

Контролировать потребление соли:

- норма потребления соли составляет 3-5 г в сутки в готовых блюдах;
- избыточное потребление соли приводит к задержке жидкости в организме, повышению артериального давления, отекам;
- основные правила употребления соли: готовьте без соли, солите готовое блюдо перед употреблением, используйте соль с пониженным содержанием натрия, ограничивайте употребление мясных копченостей.

Выбирать правильные способы кулинарной обработки пищи:

- предпочтительно: приготовление на пару, отваривание, запекание, тушение, припускание.

## **5. Порядок допуска родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся в учреждение для проведения мониторинга качества питания**

### **5.1. Проведение мониторинга:**

1. Количество членов комиссии, при одновременном посещении помещения для приема пищи, не должно нарушать режима питания обучающихся.

2. Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга качества питания обучающихся могут:

- задавать ответственному представителю общеобразовательной организации и представителю организатора питания вопросы в рамках их компетенций и в пределах полномочий комиссии;

- запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;

- лично оценить органолептические показатели пищевой продукции в результате дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств. Если при проведении дегустации используется одноразовая посуда, её предоставляет учреждение;

- запрашивать сведения о результатах лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в рамках производственного контроля;

- участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания;

- руководствоваться МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 года.

5.2. Родители (законные представители) обучающихся должны соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные образовательной организацией.

Родителю (законному представителю) обучающегося, изъявившему желание участвовать в мониторинге питания, необходимо:

- заблаговременно уведомить об этом письменно или в форме электронного обращения руководителя общеобразовательной организации;

- войти в состав комиссии по контролю за организацией питания или согласовать разовое/периодическое участие в составе указанной комиссии по решению Управляющего совета или согласовать индивидуальное посещение помещения для приема пищи по вопросу, относящемуся к питанию своего ребенка;

- в соответствии с временными методическими рекомендациями «Профилактика, диагностика и лечение новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», при каждом посещении в составе комиссии по контролю за организацией питания или при индивидуальном посещении соблюдать правила личной гигиены и другие мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекции, в

соответствии с нормативными и методическими документами по борьбе с новой коронавирусной инфекцией, в соответствии с требованиями территориального органа Роспотребнадзора в зависимости от эпидемиологической обстановки в регионе Российской Федерации в определенный период;

- применять при проведении мероприятий контроля за качеством питания в помещениях приема пищи санитарную одежду, сменную обувь (или бахилы) и медицинские средства индивидуальной защиты (маска, перчатки). Специальная одежда и средства индивидуальной защиты предоставляются образовательной организацией.

5.3. Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга организации питания не должны:

- проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности и не нарушения производственного процесса; - отвлекать обучающихся во время приема пищи;

- находиться в столовой вне графика, утвержденного руководителем образовательной организации;

- производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных» как «персональные данные». Фото- и видеоматериалы могут быть использованы при подготовке акта проверки по результатам работы комиссии по контролю за качеством организации питания.

5.4. В ходе проведения мониторинга родители заполняют Справки по итогам проверки организации питания обучающихся КГБОУ «РОШИ №2» (Приложение №1), на основании которых ответственный за питание обучающихся КГБОУ «РОШИ №2» составляет мониторинг.

5.5 По результату мониторинга организации питания ответственный за питание обучающихся КГБОУ «РОШИ №2» составляет отчет с рекомендациями и предложениями, где он докладывает о результатах мониторинга, вносит предложения и замечания. Данный отчет рассматривается на Управляющем совете учреждения, согласно плану его работы.

Приложение № 1  
к Порядку осуществления родительского  
контроля за организацией питания обучающихся  
КГБОУ «РОШИ №2»

**Справка**  
**по итогам проверки организации питания**  
**обучающихся КГБОУ «РОШИ №2»**

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г. БЫЛ ПРОВЕДЁН КОНТРОЛЬ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.  
ПРОВЕРКУ ОСУЩЕСТВИЛИ ПРЕДСТАВИТЕЛИ РОДИТЕЛЬСКОЙ ОБЩЕСТВЕННОСТИ:

---

---

РЕЗУЛЬТАТ ПРОВЕРКИ:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Дата \_\_\_\_\_

Подписи \_\_\_\_\_

---

---

## **Порядок работы Бракеражной комиссии КГБОУ «РОШИ №2»**

### **1. Общие положения**

1.1. Настоящий Порядок работы Бракеражной комиссии КГБОУ «РОШИ №2» (далее – Порядок) определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и функционирования Бракеражной комиссии.

1.2. Бракеражная комиссия создается и действует в целях осуществления контроля за правильной организацией питания, качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи, а также за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении образования.

### **2. Образование и состав Бракеражной комиссии**

2.1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа руководителя КГБОУ «РОШИ №2» (далее – учреждение).

2.2. Количественный состав Бракеражной комиссии утверждается руководителем учреждения, но не может быть менее четырех человек.

2.3. В обязательный состав Бракеражной комиссии входят: медицинский работник, представитель первичной профсоюзной организации учреждения, технолог, заведующая складом, либо работник его заменяющий.

### **3. Основные задачи**

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в строгом соответствии с действующим законодательством РФ, санитарными нормами и правилами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, настоящим Положением и другими внутренними документами организации.

3.2. Основными задачами Бракеражной комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены в помещении пищеблока;
- обеспечение пищеблока качественными продуктами питания;
- организация полноценного питания.

#### **4. Методика органолептической оценки пищи**

4.1. Органолептическая оценка пищи начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

4.2. В дальнейшем определяется запах пищи.

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

4.4. При снятии пробы необходимо руководствоваться следующими правилами:

- из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде;
- в случае обнаружения признаков разложения пищи в виде неприятного запаха вкусовая проба не производится;
- вкусовая проба не производится в случае подозрения, что данный продукт явился причиной пищевого отравления.

#### **5. Порядок работы Бракеражной комиссии**

5.1. Ежедневно за 10 минут до начала раздачи готовой пищи любой член Бракеражной комиссии (либо комиссия в полном составе) осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).

5.2. До снятия пробы Бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню-раскладкой, в котором должны быть проставлены дата, количество принимающих пищу, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.

5.3. Бракераж готовой продукции проводится любым членом Бракеражной комиссии.

5.4. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептов, технологических инструкций), правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.

5.5. Бракеражная проба производится из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пища берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюд, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Необходимо обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

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

5.7. Результат бракеража регистрируется в журнале контроля за качеством готовой пищи (бракеражный). Журнал должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и храниться у заведующей складом.

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

5.9. Замечания и нарушения, установленные Бракеражной комиссией, заносятся в акт контрольного взвешивания и проверки организации питания.

5.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

5.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли (котла) на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т. п. взвешивается вся кастрюля (котел), содержащая готовое блюдо, и после вычета массы тары делится на количество выписанных порций. Проверка порционных вторых блюд производится путем взвешивания порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +3 % от нормы выхода).

5.12. Для проведения бракеража на пищеблоке должны быть в наличии весы, пищевой термометр, чайник с кипятком (либо другой способ) для ополаскивания приборов, ложек, вилок, ножей, тарелка с указанием веса на обратной стороне, линейка.

## **6. Критерии оценки качества блюд**

6.1. Оценка качества продукции осуществляется по пятибалльной системе по каждому из показателей - внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция.

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

6.3. 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.

6.4. 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.

6.5. 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).

6.6. Оценка "неудовлетворительно" 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 Бракеражной комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью "К раздаче не допускаю".

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

6.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий "удовлетворительно", "неудовлетворительно", данная Бракеражной комиссией, обсуждается на аппаратном совещании при руководителе. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

## **7. Делопроизводство**

7.1. Комиссия ведёт:

- акты на списание невостребованных порций;
- журналы бракеража готовой продукции и бракеража скоропортящейся продукции;
- журнал проверок пищеблока (согласно графику контроля- Приложение №1).

7.2. Возможно ведение документации как в бумажном виде, так и в электронном.

Приложение № 1  
к Порядку работы Бракеражной  
комиссии КГБОУ «РОШИ №2»

**График контроля пищеблока Бракеражной комиссией КГБОУ «РОШИ №2»**

<b>№</b>	<b>Проверяемый объект</b>	<b>Цель проверки</b>	<b>Ответственный проверяющий</b>	<b>Сроки</b>
1.	Сбалансированное и безопасное питание	снятие проб блюд, оценка органолептических свойств приготовленной пищи	Председатель или любой член комиссии по поручению председателя	ежедневно (в Журнале бракеража готовой продукции)
2.	Санитарно-гигиеническое состояние объекта питания	предотвращение пищевых отравлений, желудочно-кишечных заболеваний	медицинский работник	один раз в неделю
3.	Соответствие меню и режима подачи готовых блюд	соблюдение объёма порций и температурного режима	представитель первичной профсоюзной организации	один раз в месяц
4.	Качество и безопасность пищевых продуктов	соблюдение условий хранения, сроков годности и реализации пищевых продуктов	члены комиссии, не работающие на пищеблоке, совместно с администрацией	один раз в четверть
5.	Выполнение норм питания и витаминизации пищи	закладка сырой продукции и выход готовой	заведующий складом	один раз в месяц