

«Рассмотрено»  
на заседании педагогического  
совета школы *Лист №5*  
от « *11* » *01.10.22*



«Утверждаю»  
Директор Панфиловской СОШ

*[Signature]*  
Е.Н. Белинова

## Положение об организации питания учащихся

### 1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение о порядке организации питания обучающихся (далее - Положение) разработано в целях определения основных организационных принципов, правил, требований к организации питания в ПСОШ (далее - Школа).

1.2. Положение разработано в соответствии с Законом Кыргызской Республики «Об образовании», нормативными правовыми актами Кыргызской Республики в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения и Уставом Школы.

1.3. Положение является бессрочным.

### 2. Основные задачи организации питания

2.1. Основными задачами организации питания учащихся являются:

- обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с питанием;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

### 3. Общие подходы к организации питания учащихся:

3.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

3.2. Для организации питания учащихся выделено специальное помещение

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность пищеблока технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;

- соответствие иным требованиям действующих СанПиН в Кыргызской Республике.

#### **4. В пищеблоке постоянно должны находиться:**

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции,
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии примерного 10-дневного меню;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

#### **5. Работники столовой обязаны:**

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- коротко стричь ногти;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку
- Обеспечивать своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников школы.
- Информировать обучающихся и работников школы о ежедневном рационе блюд.
- Обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования и продуктов питания.
- Обеспечивать режим работы в соответствии с Уставом школы.
- Отчитываться перед директором школы в установленном порядке.
- Повышать квалификацию и проходить все необходимые курсы
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте

#### **6 Работникам столовой запрещается использовать:**

- Непастеризованное молоко без тепловой обработки
- Молоко и простоквашу «самоквас» в натуральном виде, а также для приготовления творога
- Пирожные, торты и кремосодержащие продукты
- Жаренные во фритюре пирожки, пончики и т.д.

## 7. Школа:

- осуществляет контроль за надлежащей эксплуатацией пищевых блоков и оборудования, источников электроэнергии;
- обеспечивает соблюдение режима питания детей в образовательных организациях;
- инициирует формирование комиссии по контролю за качеством продуктов питания и приготовленных блюд, из числа Родительского комитета, в случае необходимости;
- требует наличие документов о медицинском осмотре всех участников процесса организации питания (экспедиторов, поваров, технического обслуживающего персонала), а также сертификаты на продукты питания, исполнение утвержденного графика завоза продуктов питания, надлежащее санитарно-техническое состояние транспорта для доставки продуктов питания;
- осуществляет организационную и разъяснительную работу с детьми и родителями (законными представителями) по организации питания;
- ведут необходимую документацию по организации питания (приказы, счета по оплате, журнал/табель на питание);
- ведет ежедневный учет количества фактически питающихся детей.

7.1. Администрация Школы совместно с классными руководителями обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

7.2. Питание в Школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, составленного в соответствии с рекомендуемой формой меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

7.3. Примерное меню утверждается директором Школы на определенный период (10 дней).

7.4. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное директором Школы меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

7.5. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется сотрудниками столовой, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

7.6. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН.

7.7. Приказом директора Школы из числа административных или педагогических работников может быть назначено лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

7.8. Питание учащихся организуется на бесплатной (из гос бюджета КР) или платной основе, сумма оплаты определяется решением обще школьного родительского собрания. Предусмотрено бесплатное питание определенным категориям учащихся (сироты, многодетные, одаренные дети и т.д.)

7.9. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 минут в соответствии с режимом учебных занятий. Режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора Школы ежегодно.

7.10. Сопровождающие учащихся классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

7.11. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой), заместителя директора Школы по воспитательной работе. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора Школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

7.12. Ответственное лицо за организацию горячего питания в Школе: - проверяет ассортимент поступающих продуктов питания; - совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия столов; - принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

## **8. Контроль организации питания**

8.1. Текущий контроль организации питания учащихся осуществляют медицинский персонал Школы, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета Школы и Родительского Комитета, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.

8.2. Состав комиссии по контролю организации питания в Школе утверждается директором Школы в начале каждого учебного года.

8.3. Школа имеет право привлекать уполномоченные государственные органы в сфере контроля за выполнением технических регламентов продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также экспертов и специалистов негосударственных организаций для проведения лабораторных исследований продуктов питания и готовых блюд.

8.4. Выполнять медико-биологическую и гигиеническую оценку рационов питания (примерных меню), разрабатываемых Школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) СанПиН и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в

пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемой в Школе, осуществляются органами санэпиднадзора.

«Рассмотрено»  
на заседании педагогического  
совета школы Пр №5  
от « 11 » 01. 2022



«Утверждаю»  
Директор Панфиловской СОШ

  
Е.Н. Белинова

## Положение по школьной столовой

### I. Общие положения

- 1.1 Панфиловского района Чуйской области
- 1.2 Школьная столовая руководствуется в своей деятельности законами КР, указами и распоряжениями, постановлениями, Уставом Панфиловской СОШ, положением о школьной столовой, утвержденным приказом директора.
- 1.3 Организация обслуживания участников образовательного процесса производится в соответствии с правилами техники безопасности, противопожарными и санитарно-гигиеническими требованиями

### II. Основные задачи и принципы

- 2.1 Обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- 2.2 Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- 2.3 Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с питанием;
- 2.4 Пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

### III. Контроль организации питания

- 3.1 Общее руководство за деятельностью школьной столовой осуществляет директор.
- 3.2 Текущий контроль организации питания учащихся осуществляет заместитель директора по ВР, медицинский персонал Школы, ответственные за организацию питания, уполномоченные члены Совета Школы и Родительского Комитета, специально создаваемая комиссия по контролю организации питания.
- 3.3 Состав комиссии по контролю организации питания в Школе утверждается директором Школы в начале каждого учебного года.
- 3.4 Школа имеет право привлекать уполномоченные государственные органы в сфере контроля за выполнением технических регламентов продовольственного сырья и

пищевых продуктов, а также экспертов и специалистов негосударственных организаций для проведения лабораторных исследований продуктов питания и готовых блюд.

3.5 Выполнять медико-биологическую и гигиеническую оценку рационов питания (примерных меню), разрабатываемых Школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) СанПиН и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемой в Школе, осуществляются органами санэпиднадзора.

3.6 Порядок комплектования штата школьной столовой регламентируется Уставом школы.

3.7 Трудовые отношения работников школьной столовой регулируются трудовым договором, условия которого не должны противоречить трудовому кодексу Кыргызской Республики.

3.8 К работе допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей санитарного минимума.

#### **IV. Организации питания учащихся:**

4.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности Школы.

4.2. Для организации питания учащихся выделено специальное помещение

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность пищеблока технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих СанПиН в Кыргызской Республике.

**4.3 В пищеблоке постоянно должны находиться:**

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции,
- журнал здоровья;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания;
- копии примерного 10-дневного меню;
- 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.);
- книга отзывов и предложений.

#### **4.4 Работники столовой обязаны:**

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- коротко стричь ногти;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку
- Обеспечивать своевременное и качественное приготовление пищи для обучающихся и работников школы.
- Информировать обучающихся и работников школы о ежедневном рационе блюд.
- Обеспечивать сохранность, размещение и хранение оборудования и продуктов питания.
- Обеспечивать режим работы в соответствии с Уставом школы.
- Отчитываться перед директором школы в установленном порядке.
- Повышать квалификацию и проходить все необходимые курсы
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

#### **4.5 Работникам столовой запрещается использовать:**

- Непастеризованное молоко без тепловой обработки
- Молоко и простоквашу «самоквас» в натуральном виде, а также для приготовления творога
- Пирожные, торты и кремосодержащие продукты
- Жаренные во фритюре пирожки, пончики и т.д.

#### **4.6 Школа:**

- осуществляет контроль за надлежащей эксплуатацией пищевых блоков и оборудования, источников электроэнергии;
- обеспечивает соблюдение режима питания детей в образовательных организациях;
- инициирует формирование комиссии по контролю за качеством продуктов питания и приготовленных блюд, из числа Родительского комитета, в случае необходимости;
- требует наличие документов о медицинском осмотре всех участников процесса организации питания (экспедиторов, поваров, технического обслуживающего



персонала), а также сертификаты на продукты питания, исполнение утвержденного графика завоза продуктов питания, надлежащее санитарно-техническое состояние транспорта для доставки продуктов питания;

- осуществляет организационную и разъяснительную работу с детьми и родителями (законными представителями) по организации питания;
- ведут необходимую документацию по организации питания (приказы, счета по оплате, журнал/табель на питание);
- ведет ежедневный учет количества фактически питающихся детей.

4.7 Администрация Школы совместно с классными руководителями обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

4.8 Питание в Школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, составленного в соответствии с рекомендуемой формой меню и пищевой ценности приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

4.9 Примерное меню утверждается директором Школы на определенный период (10 дней).

4.10 Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное директором Школы меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

4.11 Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется сотрудниками столовой, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

4.12 Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН.

4.13 Приказом директора Школы из числа административных или педагогических работников может быть назначено лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

4.14 Питание учащихся организуется на бесплатной (из гос бюджета КР) или платной основе, сумма оплаты определяется решением обще школьного родительского собрания. Предусмотрено бесплатное питание определенным категориям учащихся (сироты, многодетные, одаренные дети и т.д.)

4.15 Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 10 минут в соответствии с режимом учебных занятий. Режим предоставления питания учащихся утверждается приказом директора Школы ежегодно.

4.16 Сопровождающие учащихся классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой.

4.17 Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия в составе медицинской сестры, ответственного за организацию горячего питания, повара (заведующего столовой), заместителя директора Школы по воспитательной работе. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора Школы. Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.18 Ответственное лицо за организацию горячего питания в Школе: - проверяет ассортимент поступающих продуктов питания; - совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия столов; - принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

„Принято“  
на заседании педагогического  
совета Претокат № 5  
от 18.09.2006 г.



Утверждено  
постановлением Правительства  
Кыргызской Республики  
от 18 сентября 2006 года N 673

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об организации питания учащихся в государственных и**  
**муниципальных общеобразовательных школах**  
**Кыргызской Республики**

*(В редакции постановлений Правительства КР от 27 августа 2008 года N 475, 7 октября 2019 года № 527)*

**Общие положения**

1. Положение об организации питания учащихся в государственных и муниципальных общеобразовательных школах Кыргызской Республики (далее - Положение) разработано в соответствии с Указом Президента Кыргызской Республики "Об организации питания учащихся в общеобразовательных школах Кыргызской Республики" от 12 июля 2006 года N 372.

2. Питание учащихся 1-4-х классов общеобразовательных школ осуществляется в соответствии с Законом Кыргызской Республики "Об организации питания в общеобразовательных школах Кыргызской Республики".

3. Питание организуется с 1 сентября 2006 года для всех учащихся 1-4 классов в государственных и муниципальных общеобразовательных школах республики.

Перечень общеобразовательных школ, в которых организуется горячее питание и самостоятельная выпечка, определяется Министерством образования и науки Кыргызской Республики по согласованию с Министерством здравоохранения Кыргызской Республики.

*(В редакции постановления Правительства КР от 7 октября 2019 года № 527)*

**Финансирование питания**

4. Финансирование питания учащихся 1-4 классов в государственных и муниципальных общеобразовательных школах республики производится за счет ассигнований из бюджетов соответствующего уровня.

**Организации питания в государственных и**  
**муниципальных общеобразовательных школах**

**А. Ответственность местных органов власти**

5. Главы местных государственных администраций и органов местного самоуправления:

- определяют количество общеобразовательных школ и учащихся 1-4 классов, где предоставляется питание, включающее молоко (200 г) и булочку;

- организуют закупки продуктов питания в соответствии с законодательством о государственных закупках, а именно определяют поставщиков молока и хлебобулочных изделий (их заменители) в соответствии с техническими

регламентами Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013) и "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011);

- осуществляют организационные мероприятия по созданию условий для организации питания учащихся, в том числе обеспечение школ соответствующей посудой, холодильным и другим столовым оборудованием, местами для хранения продуктов (допускается замена молока и булочки соответственно на другие напитки и хлебобулочные изделия одинаковой цены);

- обеспечивают организацию питания учащихся 1-4 классов из расчета 7 сомов в день, 180 дней в году;

- определяют организации, контролирующие качество молока и хлебобулочных изделий, используемых для питания в соответствии с вышеуказанными стандартами;

- утверждают правила работы пунктов раздачи;

- совместно с органами Государственного санитарно-эпидемиологического надзора осуществляют контроль за соблюдением соответствующих санитарно-гигиенических требований при организации питания;

- контролируют правильность составления школами формы статистической отчетности № ОШ-1, утвержденной Национальным статистическим комитетом Кыргызской Республики.

*(В редакции постановлений Правительства КР от 27 августа 2008 года № 475, 7 октября 2019 года № 527)*

## **Б. Ответственность администрации школы**

### **6. Администрация школы:**

- организует питание школьников в столовых или буфетах по месту их учебы, а при их отсутствии - в приспособленных помещениях или в классе во время перемен;

- утверждает режим (время) питания учащихся каждого класса;

- назначает ответственное лицо, контролирующее организацию питания в школе в соответствии с утвержденным режимом;

- осуществляет питание учащихся путем выдачи каждому школьнику завтрака в виде стакана молока и одной булочки. Допускается замена молока и булочки соответственно на другие напитки и хлебобулочные изделия одинаковой цены;

- создает соответствующие санитарно-гигиенические условия при организации питания учащихся, особенно в местах их организации и хранения продуктов питания, а также условиями гигиены учащихся и содержание посуды в строгом соответствии с санитарными требованиями.

## **Отчетность по использованным продуктам питания**

7. Отчетность за использованием продуктов питания ведется согласно Инструкции по ведению бухгалтерского учета в бюджетных учреждениях в установленном порядке.

"Принято"  
на заседании педагогического  
совета Протекса №5  
от 11.01.2022 г.



Приложение 1  
к приказу Министерства  
образования и науки  
Кыргызской Республики  
№ 210/1 от 29.12.2021

## Положение о комиссии по контролю за организацией питания учащихся.

### 1. Общие положения.

1.1. Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся разработано на основании:

- Закон Кыргызской Республики «Об образовании»;
- Закон Кыргызской Республики «Об организации питания учащихся в общеобразовательных организациях Кыргызской Республики»;
- Закон Кыргызской Республики " Об общественном здравоохранении»;
- Постановление Правительства Кыргызской Республики «Об основных направлениях развития школьного питания в Кыргызской Республики» от 26 декабря 2014 года, №734;
- Постановление Правительства Кыргызской Республики «Об утверждении актов в области общественного здравоохранения» от 11 апреля 2016 года, №201;
- Постановление Правительства Кыргызской Республики «Об утверждении Положения об организации питания учащихся 1-4 классов общеобразовательных организаций Кыргызской Республики» от 22 сентября 2020 года №500.

1.2 Комиссия по контролю за организацией питания учащихся общеобразовательной организации является постоянно действующим органом для рассмотрения основных вопросов связанных с организацией питания школьников.

1.3. В состав комиссии по контролю за организацией питания учащихся могут входить представители администрации, члены родительского комитета общеобразовательной организации, педагоги, назначенный директором школы ответственный за организацию питания учащихся от администрации общеобразовательной организации.

1.4. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания учащихся основывается на принципах, коллегиальности принятия решений, гласности.

### 2. Задачи комиссии.

2.1. Задачами комиссии по контролю за организацией питания учащихся являются:

- контроль за графиком работы школьной столовой;
- проверка количества приготовленной для учащихся пищи согласно меню;
- содействие созданию оптимальных условий и форм организации школьного питания

### **3. Функции комиссии.**

Комиссия по контролю за организацией питания учащихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

- 3.1. Общественной экспертизы организации питания учащихся.
- 3.2. Проведение проверок графика питания и питьевого режима учащихся.
- 3.3. Проверка соблюдения санитарных норм и правил при организации и проведении питания учащихся.
- 3.4. Осуществление контроля за организацией приема пищи обучающимися, раздачей готовой пищи из пищеблока.
- 3.5. Осуществление контроля за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню и за режимом питания.
- 3.6. Изучение мнения учащихся и родителей по организации и качеству питания, участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества организации и питания учащихся.
- 3.7. Участие в проведении обследований по письменным обращениям родителей учащихся о качестве питания и выработка необходимых рекомендаций по устранению выявленных нарушений.

### **4. Права и ответственность комиссии.**

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. Контролировать в школе организацию питания учащихся;
- 4.2. Получать от повара, медицинского работника школы информацию по организации питания, качества приготовляемых блюд и соблюдения санитарно – гигиенических норм;
- 4.3. Заслушивать на своих заседаниях заведующую производством (повара), медицинского работника школы по выполнению ими обязанностей по обеспечению качественного питания обучающихся;
- 4.4. Проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх членов комиссии на момент проверки;
- 4.5. Менять график проверки, если причина объективна;
- 4.6. Вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;
- 4.7. Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников столовой общеобразовательной организации, педагогического коллектива, учащихся и родителей.
- 4.8. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;
- 4.9. Комиссия несет ответственность за объективность оценки организации питания и качества предоставляемых услуг.

### **5. Организация деятельности комиссии.**

5.1. Состав комиссии и график его работы утверждается приказом директора общеобразовательной организации. Члены Комиссии работают на общественных началах.

5.2. Комиссия избирает председателя;

5.3. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с утвержденным планом и графиком работы комиссии;

5.4. О результатах работы комиссия регулярно информирует администрацию школы и родительский комитет;

5.5. Один раз в полугодие комиссия знакомит с результатами деятельности Совет школы;

5.6. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта общеобразовательной организации на общем собрании родителей;

5.7. Заседание комиссии проводится по мере необходимости, но не реже одного раза в четверть и считаются правомочными, если на них присутствует не менее  $2/3$  членов комиссии;

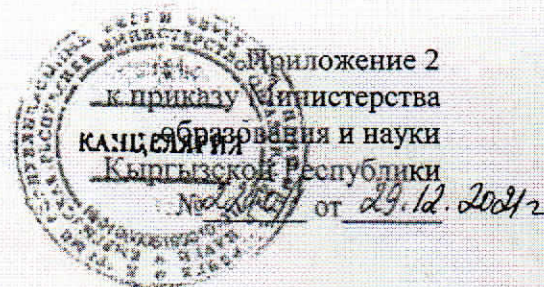
5.8. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются соответствующим протоколом.

#### **6. Документация комиссии.**

6.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

6.2. Журнал протоколов заседания комиссии хранится у директора школы.

на заседании педагогического  
совета Претская №5  
от 11.01.2021 г.



Приложение 2

к приказу Министерства  
образования и науки  
Кыргызской Республики

№ 11/2021 от 29.12.2021 г.

## Положение о бракеражной комиссии общеобразовательной организации.

В настоящем положении используются следующие понятия:

**Бракераж** — процесс принятия решения о соответствии внешнего вида и вкусовых качеств продукции путём снятия пробы.

**Бракеражная комиссия** — уполномоченная группа сотрудников.

**Бракеражный журнал** — журнал, в котором отмечаются все проверенные блюда и каждому из них ставится оценка.

**Органолептический метод, органолептика** - метод определения показателей качества продукции на основе анализа восприятий органов чувств: зрения, обоняния, слуха, осязания, вкуса.

### 1. Общие положения.

Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Закон Кыргызской Республики «Об образовании»;
- Закон Кыргызской Республики «Об организации питания учащихся в общеобразовательных организациях Кыргызской Республики»;
- Закон Кыргызской Республики «Об общественном здравоохранении»;
- Постановление Правительства Кыргызской Республики «Об основных направлениях развития школьного питания в Кыргызской Республики» от 26 декабря 2014 года, №734;
- Постановление Правительства Кыргызской республики «Об утверждении актов в области общественного здравоохранения» от 11 апреля 2016 года, №201; ;
- Постановление Правительства Кыргызской республики «Об утверждении Положения об организации питания учащихся 1-4 классов общеобразовательных организаций Кыргызской Республики» от 22 сентября 2020 года №500.

1.1. Основываясь на принципах коллегиальности управления образовательным учреждением, в соответствии с Уставом школы, в целях осуществления контроля за организацией питания учащихся, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе создается и действует бракеражная комиссия.



1.2. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой по соблюдению санитарно-эпидемиологических правил, технологических карт, меню и др. Предотвращение пищевых отравлений, желудочно-кишечных заболеваний. Расширение ассортиментного перечня блюд, полноценного питания учащихся.

1.3. Контроль за работой бракеражной комиссий осуществляет директор школы.

1.4. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор школы создает временную комиссию для решения спорных вопросов.

1.5. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в четверть) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре или на собраниях педагогического коллектива.

1.6. Руководство общеобразовательной организации обязано содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

## **2. Управление и структура бракеражной комиссии.**

2.1. Состав и график работы Бракеражной комиссии утверждается приказом директора общеобразовательной организации на учебный год, из не менее чем 3-х представителей.

2.2. В состав бракеражной комиссии могут входить представители администрации, медицинский работник, сотрудник столовой. (Допускается привлечение представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям).

## **3. Обязанности бракеражной комиссии.**

- осуществлять контроль за работой столовой;
- проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие маркировки на посуде;
- контролировать выход готовой продукции;
- контролировать наличие суточных проб;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;

- проверять качество и объем поступающей продукции и при необходимости составлять акт о несоответствии качества получаемых продуктов питания сертификатам качества, с последующей передачей акта в вышестоящий орган;

- контролировать разнообразие блюд и соблюдение циклического меню;

- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- проводить бракераж готовой продукции.

#### **4. Права бракеражной комиссии.**

Бракеражная комиссия имеет право:

- Осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания
- Проверять у поставщиков наличие разрешительных документов на специально оборудованный автомобиль, медицинской книжки водителя-перевозчика, сертификатов соответствия на поставляемую продукцию;
- Проверять пригодность складских помещений;
- Следить за правильностью составления меню;
- Следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблоков;
- Периодически присутствовать при закладке основных продуктов;
- Вносить на рассмотрение администрации школы предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания. При непредвиденных обстоятельствах (отключение электричества, недопоставка продуктов питания, отключение подачи воды и др...) вносить изменения в меню на текущий день, с составлением соответствующего акта.

#### **5. Содержание и формы работы.**

5.1. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

5.2. Бракеражная комиссия путем взвешивания не менее 5-10 порций определяет фактический выход одной порции. Вес порционных изделий не должен быть меньше должной средней массы

5.3. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чистые приборы, питьевую воду, тарелки с указанием веса на обратной стороне (вмещающие как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

5.4. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 60 минут до начала раздачи готовой пищи.

5.5. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть дата, полное наименование блюда, выход порций, цена. Меню должно быть утверждено директором учебного заведения, подписано поваром (заведующей производством), ответственным за питание, с указанием фамилии калькулятора.

5.6. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешав пищу в котле. 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.

5.7. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал бракеража готовой продукции». Данный журнал установленной формы (приложение № 3 к СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях» утвержденного ПШКР от 11 апреля 2016 года №201) заполняется и скрепляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Замечания и нарушения, установленные комиссией при приготовлении блюд, заносятся в журнал, в графу для примечаний. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Хранится бракеражный журнал у повара (заведующей производством). Дата и время снятия пробы, результаты, подписи членов проводивших бракераж блюда, кулинарного изделия, органолептическое обследование блюда, оценки и степени готовности блюда, оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия. Результаты органолептической оценки заносятся в графу «Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда»

#### **6. Бракераж пищи.**

6.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

6.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

6.3. За качество пищи несут ответственность медсестра и повар столовой (заведующий производством).

6.4. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям.

6.5. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно.

#### **7. Методика органолептической оценки пищи**

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

7.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный и др. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

7.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре \_\_\_\_\_.

7.4 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.

## **8. Органолептическая оценка первых блюд.**

8.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

8.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

8.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

8.4. При проверке пюре образных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

8.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, 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.

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

## **9. Органолептическая оценка вторых блюд.**

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

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

9.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

9.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

9.5. 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 несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

9.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные 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, её усвоение.

9.7. 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. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

## **10. Критерии оценки качества блюд**

10.1. Критерии оценки блюд устанавливаются следующие:

«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.

10.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

10.3. Оценка "удовлетворительно" и "неудовлетворительно", данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

10.4. 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 потребителю.