

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
Средняя общеобразовательная школа
С углубленным изучением отдельных предметов
п.г.т. Кильмезь
ПРИКАЗ**

19.08.2011

№253

Об утверждении локальных нормативных актов ОУ

I. В целях совершенствования порядка организаций питания учащихся и сотрудников ОУ утвердить:

1. «Положение об организации питания учащихся и сотрудников МОУ СОШ с УИОП п.г.т. Кильмезь Кировской области» (приложение № 1).
2. «Положение о бракеражной комиссии» (приложение № 2)

II. В связи с изменениями в штатном расписании ОУ утвердить:

- 1) Инструкцию по должности «системный администратор» № 29-ДИ.
- 2) Инструкцию по должности «кассир столовой» № 30-ДИ.
- 3) Инструкцию по должности «заместитель директора по административно-хозяйственной работе» № 31-ДИ.
- 4) Инструкцию по охране труда заместителя директора по административно-хозяйственной работе № 30-ОТ.
- 5) Инструкцию по охране труда системного администратора № 31-ОТ.
- 6) Инструкцию по охране труда кассира столовой № 32-ОТ.

III. В связи с необходимостью выполнения требований законодательства в области охраны труда утвердить следующие локальные нормативные акты:

1. Инструкция по безопасности труда при выполнении ремонтных работ, не связанных с прямыми обязанностями по специальности № 33- ОТ.
2. Инструкция по охране труда при работе с применением переносных электроинструментов № 34-ОТ.
3. Программа обучения рабочих, связанных с выполнением работ к которым предъявляются дополнительные (повышенные) требования безопасности труда (приложение № 3).
4. Перечень профессий и работ, к которым предъявляются повышенные требования безопасности труда (приложение № 4).
5. Программа обучения по оказанию первой помощи пострадавшим на производстве (приложение № 5).

IV. В связи с переходом ОУ на реализацию ФГОС нового поколения в классах начальной школы

ПРИКАЗЫВАЮ:

Утвердить следующие инструкции в новой редакции:

- 1) Должностная инструкция заместителя директора по учебно-воспитательной работе на начальной ступени образовательного учреждения № 32-ДИ.
- 2) Должностная инструкция учителя начальных классов № 33-ДИ.

V. Утвердить инструкцию по должности «педагог-психолог» № 34-ДИ.

Директор _____ А.Г. Коршунов

Согласовано

Председатель ПК _____ С.В. Демин

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания учащихся и сотрудников МОУ СОШ с УИОП пгт. Кильмезь Кировской области

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработана в соответствии с законом РФ «Об образовании» (п.5 ст.51), законом РФ от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Уставом МОУ СОШ с УИОП пгт.Кильмезь (ОУ) и направлено для создания необходимых условий для питания учащихся и сотрудников ОУ.

1.2. Положение регулирует отношения между ОУ, родителями (законными представителями) школьников, МУ «Кильмезская МЦБ» и устанавливает порядок организации питания обучающихся и сотрудников ОУ.

1.3. Основными задачами организации питания детей в ОУ являются создание условий, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

2. Организационные принципы питания

2.1. Организация питания в ОУ осуществляется силами учреждения. Обязанность по надлежащей организации питания учащихся возлагается на администрацию ОУ.

2.2. Питание в школе организуется за счёт средств родителей (законных представителей). При наличии бюджетного финансирования питание учащихся организуется за счет средств соответствующего бюджета.

Расходы на организацию питания включают в себя:

- 1) Расходы на закупку продуктов питания
- 2) Расходы непосредственно связанные с организацией питания (приобретение моющих средств, посуды, инвентаря и т.п.)

2.3. Каждый обучающийся имеет право на ежедневное получение двукратного горячего питания в школе (завтрака и обеда) в течение учебного года.

2.6. Предоставление горячего питания учащимся производится на добровольной основе со стороны обучающихся и их родителей (законных представителей) в двух формах:

- **Абонементная форма**

Данная форма организации питания предназначена для учащихся 1-6 классов включительно и предполагает двукратное (однократное) горячее комплексное питание по недельному меню с предварительным сбором средств согласно его стоимости.

- **Чековая форма**

Данная форма организации питания предназначена для учащихся 7-11 классов, а также сотрудников ОУ и предполагает двукратное (однократное) горячее питание по выбору из меню на соответствующий день с оплатой по фактической стоимости.

Для максимального удовлетворения потребностей обучающихся и сотрудников в столовой организован буфет, через который осуществляется реализация полуфабрикатов и готовых изделий.

2.7. При организации питания школа руководствуется постановлением Главного врача РФ от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08», настоящим Положением, иными нормативными актами действующего законодательства, регулирующего деятельность организаций в области услуг питания.

2.8. В школе в соответствии с установленными требованиями СанПиН администрация создаёт следующие условия для организации питания учащихся:

- обеденный зал для приёма пищи, снабжённый соответствующей мебелью;
- производственные помещения для хранения, приготовления пищи, оснащённые необходимым оборудованием и инвентарём;

- порядок питания учащихся (режим работы столовой, графики питания, время перемен для принятия пищи, составление списков детей, в том числе имеющих право на питание за счёт бюджетных средств и т.д.).
- 2.9. Повара школьной столовой, осуществляющие приготовление пищи для учащихся, должен иметь документ, подтверждающий наличие специального образования.
- 2.10. В ОУ приказом директора определяются должностные лица ответственные за:
- осуществление контроля за посещением столовой учащимися;
 - предоставление информации о количестве питающихся детей в столовую школы;
 - сбор и учёт средств, поступающих от родителей (законных представителей) в качестве платы за предоставление питания учащимся, не отнесённым к категории школьников, обеспечиваемых питанием за счёт средств бюджета;
 - санитарное состояние пищеблока и обеденного зала, соблюдение требований СанПиН;
 - закупку продуктов питания и проверку их по количеству и качеству;
 - обеспечение качества питания учащихся;
 - соблюдения порядка (графика) питания;
 - дежурство в школьной столовой;
 - своевременное предоставление списков учащихся, получающих питание в школьной столовой, смет, финансовой и другой отчётности, касающейся организации питания учащихся и расходования средств;
 - бракераж готовой продукции
 - выполнение иных функций по решению директора школы.
- 2.11. Горячее питание учащихся организуется в соответствии с примерным десятидневным циклическим меню рационов горячего питания для учащихся ОУ, согласованного с органами Роспотребнадзора.
- 2.12. Питание должно обеспечивать организм детей энергией и основными пищевыми веществами. В целях преодоления дефицита основных пищевых веществ, в том числе фтора и йода, рекомендуется потребление пищевых продуктов, обогащённых витаминами, микроэлементами.
- 2.13. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия до приёма её детьми. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал. Директор школы, либо уполномоченное им должностное лицо, ежедневно утверждает меню.
- 2.14. Закупка продуктов питания, как за счёт средств бюджета, так и за счёт средств родителей (законных представителей), осуществляется школой на договорной основе с поставщиками продуктов питания (организациями, индивидуальными предпринимателями) в порядке, установленном действующим законодательством.
- 2.15. В полномочия администрации школы по организации питания учащихся входит:
- комплектование школьной столовой квалифицированными кадрами;
 - контроль за производственной базой пищеблока и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
 - контроль за соблюдением требований СанПиН;
 - обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работников пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
 - обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного разделочного оборудования, уборочного инвентаря;
 - заключение договоров с поставщиками на поставку продуктов питания;
 - заключение договоров о полной материальной ответственности;
 - контроль за качеством питания учащихся;

- организация охвата учащихся горячим питанием;
- утверждение порядка (графика) питания;
- ежедневное утверждение меню и контроль за его соблюдением;
- утверждение положения о школьной столовой, контроль за его соблюдением;
- контроль за своевременным предоставлением списков учащихся, получающих питание в школьной столовой, смет, финансовой и иной отчетности, касающейся организации питания учащихся и расходования средств;
- выполнение иных необходимых действий, связанных с надлежащей организацией питания учащихся школы, в пределах своей компетенции.

2.16. В полномочия органов общественного самоуправления ОУ по организации питания учащихся входит:

- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- контроль за качеством питания учащихся;
- организация охвата учащихся горячим питанием;
- контроль за соблюдением меню питания;
- контроль за соответствием фактической стоимости питания сумме денежных средств собираемой с родителей (законных представителей).
- организация работы по пропаганде принципов здорового питания.
- выполнение иных необходимых действий, связанных с надлежащей организацией питания учащихся школы, по согласованию с администрацией школы.

2.16. Учащиеся школы питаются по классам согласно графику, составленному на текущий год и утвержденному приказом директора ОУ

2.17. Классные руководители, сопровождающие в столовую обучающихся, несут ответственность за отпуск питания согласно списка и журнала учёта посещаемости.

3. Порядок организации сбора денежных средств и питания учащихся, обеспечиваемого за счет средств родителей (законных представителей)

Основанием получения учащимися питания, обеспечиваемого за счет средств родителей (законных представителей), является оплата стоимости питания в размере и порядке, предусмотренном настоящим Положением.

3.1. Порядок организации сбора денежных средств и питания учащихся по абонементной системе

3.1.1. Питание учащихся по абонементной системе осуществляется на условиях предоплаты в соответствии со стоимостью недельного меню. Родители (законные представители) вносят плату наличными средствами еженедельно по графику утвержденному приказом директором школы.

3.1.2. Сбор денежных средств на питание обучающихся по абонементной системе производят классные руководители (исполняющие обязанности).

3.1.3. При отсутствии обучающегося по уважительным причинам, при условии своевременного предупреждения классного руководителя о таком отсутствии, ребенок снимается с питания, классный руководитель производит перерасчет стоимости питания и уплаченные деньги засчитываются в следующую неделю. Об отсутствии ученика родители должны сообщить заблаговременно, т.е. до наступления дня отсутствия ребенка. В случае не предупреждения либо несвоевременного предупреждения об отсутствии ребенка, перерасчет стоимости питания за первый день отсутствия ребенка не производится. Перерасчет стоимости питания за первый день отсутствия ребенка не производится также в случае, если предупреждение поступило непосредственно в первый день отсутствия учащегося.

3.1.4. Учет количества питающихся и собранных денежных средств производится в ведомости установленного образца. Оригиналы ведомостей хранятся у классных руководителей в течение учебного года, копии передается уполномоченному

должностному лицу школы (кассиру) одновременно с передаваемыми денежными средствами. Кассовый чек, фиксирующий сумму оплаты, прилагается к ведомости. По истечению учебного года указанные ведомости с кассовыми чеками передаются в администрацию ОУ.

3.1.5. Уполномоченное должностное лицо ОУ (кассир) осуществляет прием ведомостей и денежных средств от классных руководителей с обязательным пробитием кассового чека, а также ведет ежедневный учет собранных средств.

3.2. Порядок организации сбора денежных средств и питания учащихся по чековой системе.

3.2.1. Питание учащихся по чековой системе осуществляется на условиях непосредственной оплаты выбранных блюд по меню на текущий день с оплатой уполномоченному должностному лицу ОУ (кассиру) с обязательным пробитием суммы оплаты через кассовый аппарат.

3.3. Порядок зачисления денежных средств на внебюджетный счет ОУ

3.3.1. Уполномоченное должностное лицо ОУ (кассир) по графику не реже двух раз в неделю передает собранные средства уполномоченному лицу МУ «Кильмезская МЦБ» для зачисления средств на внебюджетный счет школы.

3.3.2. Передача наличных денежных средств в МУ «Кильмезская МЦБ» производится по квитанции, форма которой утверждается в соответствии с действующим законодательством. Квитанция является бланком строгой отчетности и подлежит обязательному хранению кассиром школы в течение 3 лет..

3.3.3. МУ «Кильмезская МЦБ» вносит необходимые корректировки в смету ОУ, делает заявку в финансовое управление администрации Кильмезского района на финансирование для расчетов с поставщиками продуктов питания.

4. Иные обязанности классных руководителей по организации питания школьников

4.1. Классные руководители контролируют график посещения обучающимися столовой и осуществляют дежурство в соответствии с графиком питания.

4.2. Классные руководители проводят разъяснительную работу среди обучающихся и их родителей по пропаганде гигиенических основ здорового питания.

5. Заключительные положения

5.1. Координацию работы по организации питания в школе осуществляет директор школы.

5.2. Настоящее Положение является обязательным к исполнению всеми ответственными лицами за питание учащихся в школе.

5.3. Классные руководители учащихся, обязаны ознакомить с настоящим Положением родителей школьников или их законных представителей под роспись.

5.4. Руководитель школы несёт ответственность, предусмотренную действующим законодательством, за функционирование школьной столовой в соответствии с требованиями санитарных правил и норм, а также за надлежащую организацию питания учащихся в ОУ в соответствии с настоящим Положением.

**Положение о бракеражной комиссии
МОУ СОШ с УИОП пгт. Кильмезь Кировской области**

В целях сохранения и укрепления здоровья детей, в области обеспечения учащихся полноценным питанием в школе функционирует школьная столовая, где должны быть обеспечены санитарно-гигиенические условия, как для приема пищи, так и для ее хранения.

1. Общее положение о бракеражной комиссии.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

1.4. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены методикой проведения данного анализа.

2. Методика органолептической оценки пищи

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

2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

2.4. 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.

3. Органолептическая оценка первых блюд

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

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

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

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

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и

прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо запрашивается сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

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

4. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

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

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

4.5. 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 несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

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

Основание: ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России, 2001 г.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

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

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

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

