

**Методические рекомендации
по организации питания
в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым**

1. Основные положения

1.1. Методические рекомендации разработаны с целью создания оптимальной системы питания в дошкольных и общеобразовательных организациях и направлены на усиление мер по организации качественного питания для учащихся и воспитанников образовательных организаций.

Организация питания учащихся и воспитанников в образовательных организациях Республики Крым осуществляется в соответствии с федеральными правовыми актами и нормативными правовыми актами Республики Крым, регуливающими вопросы организации питания учащихся и воспитанников:

- закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (статья 37, статья 79 пункт 7);

- типовое положение об общеобразовательном учреждении, утверждённое постановлением Правительства Российской Федерации от 19.03.2001 № 196 (в редакции от 10.03.2009 № 216) (пункт 24);

- федеральный закон от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» (в редакции от 07.05.2013, с изменениями от 27.06.2013) (глава 4, статьи 19, 20);

- федеральный закон Российской Федерации от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- федеральный закон Российской Федерации от 05.04.2014 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее – СанПиН 2.4.5.2409-08), утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45;

- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее – СанПиН 2.4.1.3049-13), утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 № 26;

- совместный приказ Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по

организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (приложение к письму Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12.04. 2012 № 06-731);

- распоряжение Совета министров Республики Крым от 25.11.2014 №1242-р «Об утверждении Плана мероприятий по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях в 2015 году» (далее - Распоряжение).

1.2. Образовательные организации совместно с предприятиями (индивидуальными предпринимателями), поставщиками продуктов питания создают необходимые условия для обеспечения питанием обучающихся (воспитанников), организуют поставку продуктов питания в образовательную организацию.

2. Общие принципы обеспечения питанием

2.1. Питание в образовательных организациях может быть обеспечено за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных средств, в том числе за счет средств родителей (законных представителей) учащихся и воспитанников.

2.2. В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 05.04.2014 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» организация питания может осуществляться любым юридическим лицом независимо от организационно-правовой формы или предпринимателем без образования юридического лица (индивидуальным предпринимателем), образовательной организацией, организациями общественного питания.

2.3. Образовательные организации в своей деятельности по вопросу организации питания взаимодействуют с органами муниципальных образований и территориальными управлениями Роспотребнадзора.

2.4. Ответственность за организацию питанием учащихся и воспитанников возлагается на руководителя образовательной организации.

2.5. Предприятия или предприниматели, оказывающие услуги питания в образовательных организациях и (или) поставки продуктов питания в образовательные организации, несут ответственность за качество и безопасность питания учащихся и воспитанников.

3. Финансирование расходов на организацию питания

3.1. Финансирование расходов на организацию питания в образовательных организациях может осуществляться:

за счет средств бюджета Республики Крым;

за счет средств бюджета муниципальных районов и городских округов;

за счет средств родителей (законных представителей).

3.2. Средняя стоимость питания рассчитывается в соответствии с рекомендуемыми среднесуточными наборами пищевых продуктов, утвержденными СанПиН 2.4.5.2409, СанПиН 2.4.1.3049-13 и

среднестатистическими ценами на продукты питания, представленными Крымстатом.

3.3. Для обучающихся общеобразовательных учреждений необходимо организовывать двухразовое питание (завтрак и обед). Для детей, посещающих группу продленного дня, должен быть организован дополнительный полдник.

Расчеты стоимости питания для дошкольных и общеобразовательных организаций представлены в приложениях 1-2.

3.4. Размер возмещения расходов на питание некоторых категорий обучающихся (воспитанников) утверждается ежегодно распоряжением главы администрации муниципального района или городского округа.

Субсидии (субвенции) из бюджета Республики Крым на организацию питания учащихся 1-4 классов носят целевой характер и не могут быть использованы на другие нужды.

3.5. Образовательные организации ежедневно ведут учет экономии бюджетных средств, сложившихся за счет пропусков занятий учащимися или воспитанниками в связи с болезнью, карантином, иными причинами.

Сложившаяся экономия на основании приказа руководителя образовательной организации направляется на осуществление мероприятий по улучшению организации питания всех категорий обучающихся, а также обучающихся из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации.

3.6. Оплата за питание учащихся и воспитанников в образовательных организациях производится родителями (законными представителями) в ежемесячном либо еженедельном режиме в соответствии с решением родительского собрания и по согласованию с руководством образовательной организации.

3.7. В случае непосещения учащимся или воспитанником занятий без уважительной причины и при не уведомлении о предстоящем непосещении за один день ответственного лица за организацию питания образовательной организации в письменной или устной форме, родительская плата за питание в пропущенный день не пересчитывается и взимается полностью.

Классный руководитель, воспитатель должен в оперативном порядке (в течение дня) выяснить причины отсутствия учащегося или воспитанника и учесть наличие ребенка либо его отсутствие при формировании заявки на питание на следующий день.

3.8. В случае отсутствия учащегося или воспитанника в образовательной организации по уважительной причине производится перерасчет родительских средств на организацию питания данного учащегося или воспитанника в последующие дни.

3.9. Стоимость горячего питания учащихся в общеобразовательной организации (завтрак, обед), организованного за родительскую плату, не может быть ниже стоимости установленной в Распоряжении.

3.10. Размер и форма оплаты, взимаемой с родителей (законных представителей) за обеспечение питанием учащихся или воспитанников, а также, в случае необходимости, размер компенсации родителям (законным представителям) устанавливается соответствующими органами муниципальных районов и городских округов.

4. Порядок предоставления питания воспитанникам дошкольных образовательных организаций

4.1. Средний размер родительской платы за присмотр и уход за детьми в государственных и муниципальных образовательных организациях устанавливается органами государственной власти Республики Крым (статья 65 закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

4.2. В целях материальной поддержки воспитания и обучения детей, посещающих образовательные организации, реализующие образовательную программу дошкольного образования, родительская плата за питание в соответствии с Распоряжением должна составлять:

- 50 процентов (в городской местности);
- 30 процентов (в сельской местности).

4.3. Бесплатным питанием обеспечиваются дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, дети с ограниченными возможностями здоровья и с туберкулезной интоксикацией, обучающиеся в государственных и муниципальных образовательных организациях, реализующих программу дошкольного образования.

5. Порядок предоставления питания учащимся общеобразовательных организаций

5.1. Бесплатное горячее питание учащихся общеобразовательной организации осуществляется на основании заявления одного из родителей (законных представителей) учащегося на имя руководителя общеобразовательной организации.

Предоставление горячего питания общеобразовательными организациями Республики Крым осуществляется по единому меню, исходя из стоимости питания в день на одного ребенка в день согласно Распоряжению, и в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

5.2. Бесплатное питание предоставляется следующим категориям учащихся общеобразовательных организаций Республики Крым:

- детям-сиротам;
- детям, оставшимся без попечения родителей;
- детям с ограниченными возможностями здоровья, посещающим общеобразовательную организацию;
- учащимся из малоимущих семей;
- учащимся из многодетных семей.

Учащийся с ограниченными возможностями здоровья - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

5.3. Для получения бесплатного питания в общеобразовательных организациях Республики Крым родителям (законным представителям) необходимо представить следующие документы:

5.3.1. Для детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей:

- заявление законного представителя;
- копия постановления администрации города (района):
 - а) об установлении опеки (попечительства);
 - б) о создании приемной семьи.

5.3.2. Для детей с ограниченными возможностями здоровья:

- заявление родителя (законного представителя);
- справка, подтверждающая факт установления инвалидности, выданная комиссией медико-социальной экспертизы.

5.3.3. Для учащихся из малоимущих семей:

- заявление родителя (законного представителя);
- справка о признании семьи малоимущей, выданная исполнительным органом государственной власти Республики Крым в сфере труда и социальной защиты населения) в установленном порядке.

5.3.4. Для учащихся из многодетных семей:

- заявление родителя (законного представителя);
- справка о составе семьи и копия свидетельства о рождении детей;
- документ, подтверждающий статус многодетной семьи, выданный исполнительным органом государственной власти Республики Крым в сфере труда и социальной защиты населения.

5.4. Список учащихся, получающих бесплатное питание, утверждается приказом руководителя общеобразовательной организации в течение двух рабочих дней 2 раза в год по состоянию на 1 сентября и 1 января со дня предоставления документов родителями (законными представителями), указанных в пункте 5.2. настоящих Рекомендаций.

6. Порядок организации питания

6.1. Режим питания в образовательных организациях определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.5.2409-08 и СанПиН 2.4.1.3049-13).

6.2. Питание учащихся и воспитанников осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель, которое утверждается руководителем образовательной организации и согласовывается с территориальным органом Роспотребнадзора.

Примерное меню составляется в соответствии с требованиями и нормами СанПиН 2.4.5.2409-08 и СанПиН 2.4.1.3049-13.

6.3. Фактическое меню ежедневно утверждается руководителем образовательной организации, подписывается заведующим производством (шеф-поваром или поваром) и медицинским работником.

6.4. Ежедневное меню должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд.

Образец составления фактического (ежедневного) меню представлен в приложении 3.

7. Контроль за обеспечением питания

7.1. Органы управления образованием муниципальных районов и городских округов Республики Крым:

осуществляют контроль за организацией и качеством питания в подведомственных образовательных организациях;

обеспечивают единую нормативно-правовую основу организации питания учащихся и воспитанников;

выносят вопросы организации питания учащихся и воспитанников для рассмотрения на совещаниях администраций муниципальных районов и городских округов.

7.2. Руководители образовательных организаций:

- осуществляют контроль за обеспечением и качеством питания учащихся и воспитанников;

- обеспечивают создание необходимых условий для организации питания учащихся и воспитанников;

- создают комиссию по контролю за организацией питания в образовательной организации в составе: руководитель образовательной организации, ответственный за организацию питания, медицинский работник, представитель родительской общественности.

Контроль за организацией питания учащихся и воспитанников осуществляется не реже 1 раза в квартал. По результатам проверок составляются акты, справки.

7.3. Ответственное лицо за организацию питания назначается приказом руководителя образовательной организации.

7.3.1. Ответственный за организацию питания в образовательной организации:

- координирует и контролирует деятельность работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание в образовательной организации;

- контролирует заявки на количество учащихся и воспитанников для предоставления питания;

- предоставляет указанное количество учащихся и воспитанников в бухгалтерию для расчета размера средств, необходимых для обеспечения питанием;

- организывает и контролирует учёт фактической посещаемости учащихся и воспитанников;

- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры здорового питания учащихся и воспитанников и их родителей;

- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- осуществляет контроль за организацией питания и соблюдением питьевого режима учащихся и воспитанников.

Образец рекомендуемой примерной формы таблицы учета питающихся детей представлен в приложении 4.

8. Обязанности руководителя и медицинского персонала образовательной организации

8.1. Руководитель образовательной организации обеспечивает:

- наличие в организации санитарных правил и норм и доведение их содержания до сотрудников организации;
- выполнение требований санитарных правил и норм сотрудниками организации;
- организацию производственного и лабораторного контроля;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками в установленном порядке;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года в установленном порядке;
- выполнение постановлений, предписаний органов Роспотребнадзора;
- наличие санитарного журнала установленной формы;
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами;
- эффективную работу санитарно-технического, технологического, холодильного и другого оборудования организации;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное обновление;
- организацию санитарно-просветительской работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

8.2. Медицинский персонал осуществляет повседневный контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического и учебно-воспитательного режимов и проведение оздоровительных мероприятий.

8.3. Нарушение санитарно-эпидемиологических правил и норм влечет дисциплинарную, административную ответственность в соответствии с федеральным законом Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

9. Права и обязанности родителей (законных представителей) учащихся и воспитанников

9.1. Родители (законные представители) учащихся и воспитанников имеют право:

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;
- вносить предложения по улучшению организации питания учащихся и воспитанников лично, через родительские комитеты, руководство образовательной организации;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовых и буфетах;
- принимать участие в деятельности Совета школы по вопросам организации питания учащихся.

9.2. Родители (законные представители) учащихся и воспитанников обязаны:

- при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации образовательной организации все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;
- своевременно вносить плату за питание ребенка;
- своевременно сообщать классному руководителю, воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательной организации для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать медицинского работника, воспитателя или классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

10. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

10.1. Образовательная организация с целью совершенствования организации питания:

организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания учащихся и воспитанников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеурочных мероприятий;

оформляет и регулярно (не реже 1 раза в квартал) обновляет информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания;

организует систематическую просветительскую работу с родителями по вопросам роли здорового питания в формировании жизнедеятельности человека, необходимости обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания;

проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в орган управления образованием сведения по показателям эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации питания.

10.2. Руководство образовательной организации ежеквартально заслушивает на своих заседаниях итоги работы комиссии, осуществляющей контроль за организацией питания, вносит предложения в части своей компетенции по улучшению питания.

10.3. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классах (группах), не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

11. Основные требования к организации питания учащихся и воспитанников в образовательной организации

11.1. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием необходимо разрабатывать рацион питания, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд с учетом физиологически обоснованного режима питания.

11.2. При одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15% (для обучающихся во вторую смену - до 20 - 25%), ужин - 25%.

11.2.1. Для дошкольных образовательных организаций при круглосуточном пребывании детей распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак - 20-25%, второй завтрак - 5%, обед - 30-35%, полдник - 10-15%, ужин - 20-25%, второй ужин - 5%. Для детей с дневным пребыванием 8-10 часов: завтрак - 20-25%, второй завтрак - 5%, обед - 30-35%, полдник - 10-15%.

11.2.2. Для детей с дневным пребыванием 12 часов: завтрак - 20-25%, второй завтрак - 5%, обед - 30-35%, полдник - 10-15%, ужин - 20-25% или возможна организация уплотненного полдника - 30-35%.

11.2.3. При круглосуточном пребывании обучающихся - пятиразовое питание: завтрак - 20%, обед - 30 - 35%, полдник - 15%, ужин - 25%, второй ужин - 5 - 10%. При организации шестиразового питания: завтрак - 20%, второй завтрак - 10%, обед - 30%, полдник - 15%, ужин - 20%, второй ужин - 5%.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

На основании примерного меню разрабатываются технологические карты в строгом соответствии со сборником рецептурных блюд.

11.2.4. В суточном рационе питания школьников оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) должно составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности как 10 - 15%, 30 - 32% и 55 - 60% соответственно, а соотношение кальция к фосфору как 1:1,5.

В суточном рационе питания дошкольников содержание белков должно составлять 12-15% от калорийности рациона, жиров- 30-32% и углеводов - 55-58%. Важно учитывать потребность детей в энергии, получаемой с пищей, которая меняется по мере роста и развития.

11.2.5. Ежедневно в рационы 2х-6-ти разового питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2 - 3 дня.

Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.

Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать нарезку из овощей, салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. В качестве закуски допускается использовать порционные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

В полдник рекомендуется включать в меню напитков (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

Ужин должен состоять из овощного (творожного) блюда или каши; основного второго блюда (мясо, рыба или птица), напитка (чай, сок, кисель). Дополнительно рекомендуется включать в качестве второго ужина фрукты или кисломолочные продукты и булочные или кондитерские изделия без крема.

Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 15 - 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий.

11.3. Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных организаций, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, и в соответствии с рекомендуемым СанПиНом 2.4.5.2409-08 ассортиментом (приложение 9 – ассортимент дополнительного питания).

11.3.1. Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательного учреждения ежегодно перед началом учебного года и согласовывается с территориальным органом Роспотребнадзора.

11.3.2. Реализация негазированных напитков, воды через буфеты осуществляется в потребительской таре до 500 мл при условии ежедневного контроля медицинским работником образовательной организации за сроками хранения продукции.

11.4. Не допускается замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре. В исключительных случаях (отсутствием водоснабжения,

электроэнергии, др.), по согласованию с территориальным органом Роспотребнадзора, допускается выдача детям буфетной продукции в потребительской таре.

11.5. В образовательной организации должны быть:

- сформированная нормативно-правовая база по организации питания;
- согласованное с органами Роспотребнадзора цикличное меню;
- ежедневное разновозрастное меню, утвержденное руководителем образовательной организации, с указанием даты, выхода блюда, стоимости;
- приказы по учреждению:

об организации питания;

об организации бесплатного льготного питания учащихся (приказы содержат: списки обучающихся, получающих бесплатное горячее питание, фамилию/ имя, отчество ответственного по учреждению за организацию питания, график питания обучающихся и воспитанников и т.д.);

о создании бракеражной комиссии по готовой и скоропортящейся продукции (с указанием ответственности и функциональных обязанностей каждого члена комиссии);

- план работы по организации питания и популяризации здорового питания в образовательном учреждении (отдельный план или мероприятия в годовом плане: работа с сотрудниками образовательной организации, сотрудниками пищеблока, учащимися, воспитанниками и их родителями).

- положения образовательной организации об организации питания и о бракеражной комиссии.

(Образец рекомендуемого положения о бракеражной комиссии представлен в приложении 5).

- план внутришкольного контроля за организацией питания и качеством приготовляемой продукции в образовательной организации;

- необходимая документация за контролем качества и безопасности выпускаемой готовой продукции питания в образовательном учреждении (сборник рецептов, технологические карты в соответствии с меню, соответствие учетной документации цикличному и ежедневному меню);

- справки проверок внутреннего контроля;

- акты и справки по результатам проверок органа управления образованием, другими органами, имеющими полномочия осуществлять контроль;

- необходимая учетная документация (в соответствии с требованиями и нормами СанПиН): «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал бракеража скоропортящихся продуктов и продовольственного сырья», «Журнал здоровья», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Ведомость контроля за рационом питания» и т. д.;

- документы на поставляемые продукты питания (сертификаты соответствия, удостоверение качества, ветеринарно-санитарной экспертизы, исходные данные изготовителя о продукте питания, поставщика пищевых продуктов и др. на каждую партию пищевых продуктов).

11.6. В образовательной организации должны соблюдаться условия хранения продуктов в соответствии с требованиями и нормами СанПиН (обязательное

наличие тары поставщика, (высота полок для хлеба от пола – 35 см, остальные продукты – 15 см), холодильного оборудования и т.д.).

11.7. Должна быть осуществлена маркировка всего оборудования и вспомогательного инструмента согласно требованиям и нормам СанПиН (холодильного оборудования, производственных столов, разделочного инвентаря, кухонной посуды и т. д.).

12. Методика проведения органолептической оценки пищи членами бракеражной комиссии

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

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

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

12.4. 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.

12.5. Органолептическая оценка первых блюд.

12.5.1. 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.

12.5.2. 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).

12.5.3. 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.

12.5.4. 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.

12.5.5. 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 заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

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

12.5.7. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

12.5.10. 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.

12.5.11. 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 запекания.

12.5.12. 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.

12.5.13. 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, ее усвоение.

12.5.14. 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 запеченная – приятный слегка заметный привкус свежего масла, на котором ее запекали. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, форма нарезки сохраняется.

12.5.15. Критерии оценки качества блюд:

- «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
- «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
- «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

- «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить (блюдо к раздаче не допускается, требуется его замена).

13. Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании

13.1. Мясо.

Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса - мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем поверхность, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-серого цвета. Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже.

Свежесть мяса можно установить и пробной варкой - небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блески жира - светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

13.2. Колбасные изделия.

Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей.

13.3. Рыба.

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко-красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.

У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущий жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто

появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

13.4. Молоко и молочные продукты.

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность.

Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки.

Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

13.5. Яйца.

В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся, всплывают.

14. Составление рационов питания для учащихся и воспитанников и определение его стоимости

14.1. Рекомендуемые типовые рационы муниципального образования разрабатываются на основании нормативов физиологической потребности в основных пищевых веществах, энергии и биологических активных минеральных веществах, микронутриентах с учетом рекомендуемых наборов продуктов, региональных особенностей питания населения, производства и поставок пищевых продуктов, уровня социально-экономического развития и других факторов.

Для обоснования типовых рационов необходимо применять расширенный ассортимент пищевых продуктов, что позволит повысить точность расчета

стоимости за счет применения цен на конкретные продукты с заданными показателями качества.

Для обеспечения сравнения типового и рекомендуемого рациона осуществляется пересчет конкретных видов продуктов расширенного ассортимента в группы продуктов, определенные рекомендуемыми рационами. Для пересчета применяются нормы замен одних продуктов другими, установленные соответствующими санитарными нормами и правилами, официально изданными сборниками рецептов блюд, нормами отходов при первичной обработке или подтверждаемые расчетами пищевой ценности и стоимости применяемых продуктов в сравнении с заменяемыми продуктами.

14.2. Типовой рацион определяется в пределах фактически выделяемых бюджетом средств на организацию питания льготных категорий. Не допускается утверждение типового рациона, не обеспеченного соответствующими бюджетными средствами, так как создаются предпосылки для закупок продуктов низкого качества.

14.3. Примерное меню необходимо составлять на период не менее двух недель (10 - 14 дней) в соответствии с рекомендуемыми формами составления примерного меню и раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

При разработке примерного меню учитывают продолжительность пребывания учащихся и воспитанников в общеобразовательной организации, возрастную категорию и физические нагрузки обучающихся.

Меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов.

При разработке меню для питания учащихся необходимо отдавать предпочтение свежеприготовленным блюдам, не подвергавшимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд; не допускать повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня.

14.4. Технологические и калькуляционные карты на блюда, которые входят в состав меню, разрабатываются на каждое блюдо на основании Сборника рецептов и утверждаются руководителем образовательной организации.

14.5. В общественном питании калькуляцией называется исчисление продажной цены единицы продукции (одного блюда, одной порции, одного килограмма и т.п.). Калькуляция составляется на калькуляционных карточках установленной формы на основании сборников рецептов, цен на сырье и т.п.

На каждое наименование продукции требуется составлять отдельную калькуляционную карточку. В случае изменения цены хотя бы на один вид сырья, необходимо сделать новый расчет в новой калькуляционной карточке и установить продажную цену на продукцию.

14.6. В соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 07.03.1995 № 239 (с последующими изменениями) «О мерах по упорядочению

государственного регулирования цен (тарифов)» органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации имеют право устанавливать предельные размеры наценок на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при образовательных организациях.

Расчеты стоимости питания для дошкольных организаций (с 12 – часовым рабочим днем)

наименование сырья	ясли	цена за 1кг	общая сумма	сад	цена за 1 кг	общая сумма
Молоко и кисломолочные продукты	0,39	42,81	16,7	0,45	42,81	19,3
Творог, творожные изделия	0,03	161,62	4,84	0,04	161,62	6,5
Сметана	0,009	89,99	0,81	0,011	89,99	0,99
Сыр твёрдый	0,0043	392,23	1,69	0,0064	392,23	2,51
Мясо	0,055	226,84	12,52	0,0605	226,86	13,72
Птица	0,023	104,54	2,40	0,027	104,54	2,82
Рыба (филе), малосоленное	0,034	207,91	7,07	0,039	207,91	8,1
Колбасные изделия	0	0	0	0,007	0	0
Яйцо куриное	0,02	40,52	0,81	0,024	40,52	0,97
Картофель	0,179	17,57	3,14	0,209	17,57	3,67
Овощи, зелень	0,256	21,66	5,55	0,325	21,66	7,03
Фрукты, плоды свежие	0,108	64,72	6,99	0,114	64,72	7,37
Фрукты, плоды сухие	0,009	177,65	1,60	0,11	177,65	1,95
Соки фруктовые	0,1	46,38	4,64	0,1	46,38	4,6
Напитки витаминизированные	0	0	0	0,05	0	0
Хлеб ржаной	0,04	24,14	0,97	0,05	24,14	1,20
Хлеб пшеничный	0,06	28,9	1,7	0,08	28,9	2,31
Крупы, злаки, бобовые	0,03	34,87	1,04	0,043	34,87	1,50
Макаронные изделия	0,008	31,8	0,25	0,012	31,8	0,38
Мука пшеничная	0,025	16,94	0,42	0,029	16,94	0,49
Масло коровье сливочное	0,018	298,67	5,38	0,021	298,67	6,27
Масло растительное	0,009	58,15	0,52	0,011	58,15	0,64
Кондитерские изделия	0,007	149,64	1,05	0,002	149,64	2,99
Чай, включая фиточай	0,0005	520,8	0,26	0,0006	520,8	0,31
Какао-порошок	0,0005	550	0,27	0,0012	550	0,33
Кофейный напиток	0,001	188	0,18	0,047	188	0,22
Сахар	0,037	38,41	1,42	0,0005	38,41	1,80
Дрожжи хлебопекарские	0,0004	250	0,1	0,003	250	0,12
Мука картофельная	0,002	67	0,13	0,006	67	0,20
Соль пищевая	0,004	12,03	0,048		12,03	0,072
ИТОГО			83,00			100,00

Расчеты стоимости питания для учащихся в общеобразовательных организациях

Завтрак 25% от суточного рациона

Наименование сырья	норма 7-10 лет	цена за кг	общая сумма	норма 11-18 лет	цена за кг	общая сумма
Хлеб пшеничный	0,038	28,9	1,10	0,05	28,9	1,45
Хлеб ржаной	0,02	24,14	0,48	0,03	24,14	0,72
Мука пшеничная	0,004	16,94	0,07	0,005	16,94	0,08
Крупы, бобовые	0,011	34,87	0,38	0,013	34,87	0,45
Макаронные изделия	0,004	31,8	0,13	0,005	31,8	0,16
Картофель	0,07	17,57	1,23	0,07	17,57	1,23
Овощи разные, зелень	0,0875	21,66	1,90	0,1	21,66	2,17
Фрукты и ягоды свежие	0,05	64,72	3,24	0,05	64,72	3,24
Фрукты, плоды, ягоды сухие	0,004	177,65	0,71	0,005	177,65	0,89
Соки фруктовые, овощные, ягодные	0,05	46,38	2,32	0,05	46,38	2,32
Мясо первой категории	0,019	226,84	4,31	0,022	226,84	4,99
Куры, цыплята первой категории	0,013	104,54	1,36	0,019	104,54	1,99
Рыба (филе)	0,015	207,91	3,12	0,02	207,91	4,16
Колбасные изделия	0,004	235,67	0,94	0,005	235,67	1,18
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	0,075	38,43	2,88	0,075	38,43	2,88
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	0,038	51,58	1,96	0,045	51,58	2,32
Творог 9% жирности	0,013	165,34	2,15	0,015	165,34	2,48
Сыр	0,0025	393,23	0,98	0,003	393,23	1,18
Сметана (массовая доля жира не более 9%)	0,0025	89,99	0,22	0,0025	89,99	0,22
Масло сливочное	0,0075	298,67	2,24	0,009	298,67	2,69
Масло растительное	0,004	58,15	0,23	0,0045	58,15	0,26
Яйца	0,01	40,52	0,41	0,001	40,52	0,04
Сахар	0,01	38,41	0,38	0,011	38,41	0,42
Кондитерские изделия	0,0025	149,94	0,37	0,004	149,94	0,60
Чай	0,0001	520,8	0,05	0,0001	520,8	0,05
Какао	0,0003	550	0,17	0,0003	550	0,17
Дрожжи	0,00025	250	0,06	0,0005	250	0,13
Соль	0,0013	12,03	0,02	0,0018	12,03	0,02
Итоговая сумма			33,19			38,48

Обед - 35% от суточного рациона

Наименование сырья	норма 7-10 лет	цена за кг	общая сумма	норма 11-18 лет	цена за кг	общая сумма
Хлеб пшеничный	0,053	28,9	1,53	0,07	28,9	2,02
Хлеб ржаной	0,028	24,14	0,68	0,042	24,14	1,01
Мука пшеничная	0,005	16,94	0,08	0,007	16,94	0,12
Крупы, бобовые	0,016	34,87	0,56	0,018	34,87	0,63
Макаронные изделия	0,005	31,8	0,16	0,007	31,8	0,22
Картофель	0,098	17,57	1,72	0,098	17,57	1,72
Овощи разные, зелень	0,123	21,66	2,66	0,14	21,66	3,03
Фрукты и ягоды свежие	0,07	64,72	4,53	0,07	64,72	4,53
Фрукты, плоды, ягоды сухие	0,005	177,65	0,89	0,007	177,65	1,24
Соки фруктовые, овощные, ягодные	0,07	46,38	3,25	0,07	46,38	3,25
Мясо первой категории	0,027	226,84	6,12	0,03	226,84	6,81
Куры, цыплята первой категории	0,018	104,54	1,88	0,027	104,54	2,82
Рыба (филе)	0,021	207,91	4,37	0,028	207,91	5,82
Колбасные изделия	0,005	235,67	1,18	0,007	235,67	1,65
Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	0,105	38,43	4,04	0,105	38,43	4,04
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	0,053	51,58	2,73	0,063	51,58	3,25
Творог 9% жирности	0,018	165,34	2,98	0,021	165,34	3,47
Сыр	0,004	393,23	1,57	0,004	393,23	1,57
Сметана (массовая доля жира не более 9%)	0,004	89,99	0,36	0,004	89,99	0,36
Масло сливочное	0,011	298,67	3,29	0,012	298,67	3,58
Масло растительное	0,005	58,15	0,29	0,006	58,15	0,35
Яйца	0,014	40,52	0,57	0,014	40,52	0,57
Сахар	0,014	38,41	0,54	0,016	38,41	0,61
Кондитерские изделия	0,004	149,94	0,60	0,005	149,94	0,75
Чай	0,00014	520,8	0,07	0,00014	520,8	0,07
Какао	0,00042	550	0,23	0,00042	550	0,23
Дрожжи	0,00035	250	0,09	0,0007	250	0,18
Соль	0,0018	12,03	0,02	0,00025	12,03	0,00
Итого			46,98			53,92

**Рекомендуемая форма
составления фактического (ежедневного) меню**

М ОУ _____
 Утверждаю: _____
 (подпись директора/ФИО директора)
 Дата: _____

Меню

	Выход	Цена	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Завтрак						
Каша молочная геркулесовая с маслом	220/5	10,55	8,9	8,6	35,2	254
Какао	200	3,40	5	5,1	18,9	139
Йогурт	115	9,0	5,3	2	7,7	72
Хлеб пшеничный	20	0,65	1,7	0,3	8	42
Хлеб ржаной	25	0,70	1,7	0,3	8,8	45
итого		24,3				707
Обед						
Огурец св.	50	1,8	0	0	11,4	30
Рыба тушеная в сметанном соусе	75/50	11,2	7,8	8,4	17	160
Картофельное пюре	200	5,1	2,1	2,1	15,6	115
Компот из сухофруктов	200	1,3	0,1	0,2	18,9	139
Фрукт	130	5,85	4,1	1,5	5,9	57
Хлеб пшеничный	40	1,3	1,3	0,2	6	31
Хлеб ржаной	30	0,84	1,3	0,2	7,1	36
итого		27,39				568
<i>Медицинский работник</i>						
<i>Повар</i>						

Положение о бракеражной комиссии

I. Общие положения.

Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, Уставом и локальными актами образовательной организации.

II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием трудового коллектива образовательной организации. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя образовательной организации.

2.2. В состав бракеражной комиссии могут входить:

- Председатель комиссии (представитель администрации образовательной организации);

Члены комиссии:

- шеф-повар;

- медработник;

- заведующий по хозяйственной части (кладовщик).

III. Деятельность комиссии.

3.1. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;

- контролируют организацию работы на пищеблоке;

- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- следят за правильностью составления меню;

- присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;

- осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;

- проводят органолептическую оценку готовой пищи; проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

IV. Требования к оформлению документации.

4.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журналах: бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, бракеража готовой кулинарной продукции и др.

4.2. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

V. Заключительные положения.

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2. Администрация образовательной организации при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

5.3. Администрация образовательной организации обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

