

УТВЕРЖДАЮ
директор ШГ№48

Роткина Т.Ю.
2024г

ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания учащихся школы-гимназии №48

Глава 1. Общие положения

1. Положение об организации питания учащихся школы-гимназии №48 разработано на основании Положения об организации питания учащихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Кыргызской Республики, утвержденном постановлением Кабинета Министров Кыргызской Республики от 28 августа 2024 года № 532.
2. Настоящее Положение определяет порядок организации питания учащихся 1-4 классов школы-гимназии №48(далее ШГ№48), а также основные цели, задачи и требования к организации питания учащихся.

Глава 2. Цели и основные задачи организации питания

3. Основной целью организации питания в ШГ№48 является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечение безопасного и сбалансированного питания учащихся.
4. Основными задачами при организации питания являются:
 - обеспечение учащихся 1-4 классов 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 учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
 - популяризация принципов разнообразного, полноценного и здорового питания;
 - социальная поддержка учащихся с ограниченными возможностями здоровья, из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, находящихся в трудной жизненной ситуации;
5. Основными принципами организации питания являются:
 - предоставление горячего питания всем учащимся 1-4 классов без исключения;
 - технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности в соответствии с требованиями в области детского питания;
 - обеспечение безопасности питания;

Глава 3. Полномочия ШГ№48

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания учащихся в рамках учебной деятельности и внеучебных мероприятий;
- оформляет и регулярно (не реже одного раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- изучает потребности и возможности родителей (законных представителей) учащихся в решении вопросов улучшения питания с учетом режима функционирования ШГ№48, пропускной способности школьной столовой, оборудования пищеблока;
- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лекции и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья детей, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- направляет работников на курсы, семинары и иные мероприятия, направленные на повышение квалификации по вопросам организации школьного питания;
- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных органов, служб и учреждений по совершенствованию и контролю за качеством питания.

6. Ответственность за организацию питания, полноту охвата учащихся питанием и качество питания возлагается на директора ШГ№48.

Директор обеспечивает соблюдение действующего законодательства в сфере организации питания учащихся, в том числе:

- осуществляет организацию питания учащихся в столовой;
- обеспечивает помещение для приема пищи, оснащенное необходимым набором и количеством мебели при своевременном финансировании заявок ;
- назначает ответственное лицо, контролирующее организацию питания в соответствии с утвержденным режимом;
- утверждает составы бракеражной комиссии и комиссии производственного контроля;
- издает приказ о режиме питания в соответствии с нормами санитарно-гигиенических требований;
- создает соответствующие санитарно-гигиенические условия при организации питания учащихся.

7. Лицо, ответственное за организацию питания :

- осуществляет мониторинг складских помещений для хранения продукции;
- проводит ежедневный осмотр работников пищеблока;
- входит в состав бракеражной комиссии и комиссии производственного контроля;
- координирует и контролирует деятельность классных руководителей по организации питания;
- ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день;

- обеспечивает учет фактической посещаемости учащимися столовой, охват питанием;
- осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания учащимся, предварительного накрытия столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима;
- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности учащихся и их родителей (законных представителей) качеством школьного питания; вносит предложения по улучшению питания.

8. Прикрепленный к ШГ№48 медицинский работник не реже 1 раза в две недели осуществляет контроль за организацией питания, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. В ходе контроля рассматриваются следующие вопросы:

- соблюдение требований по хранению продукции;
- наличие документов на продукты питания, подтверждающие его качество;
- соблюдение температурного режима холодильного оборудования;
- соблюдение санитарных норм при мытье посуды;
- наличие технологических карт на приготовление блюд;
- наличие маркировки инвентаря;
- наличие анализа меню и медицинского контроля (проба);
- наличие буфетной продукции;
- состояние эпидемиологической работы.

9. ШГ№48 на ежеквартальной основе проводит мониторинг организации питания. При проведении мониторинга учитываются следующие показатели:

- количество детей, охваченных питанием;
- организация питьевого режима;
- количество работников столовых/буфетов, повысивших квалификацию на курсах, семинарах;
- обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием;
- удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

10. Вопросы организации питания (итоги мониторинга, выявленные проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже одного раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классах и не реже одного раза в год выносятся на обсуждение педагогического совета и общешкольного собрания с участием родительского комитета.

Глава 4. Требования к помещениям и персоналу пищеблока, поставке и хранению продуктов питания

11. Организация питания осуществляется в специально выделенном помещении, использование которого в иных целях не допускается.

12. Помещение должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, утвержденным Кабинетом Министров Кыргызской Республики:

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

13. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельное и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда.

14. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное по питанию лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учета и вносить их в соответствующие журналы.

15. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов. Проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами осуществляется специализированными организациями в порядке, определяемом Кабинетом Министров Кыргызской Республики. Проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом общеобразовательной организации не допускается.

16. Присутствие учащихся в производственных помещениях не допускается. Запрещается доступ посторонних лиц в производственные и складские помещения.

17. Организация питания учащихся осуществляется специальным персоналом, имеющим соответствующую профессиональную квалификацию (подтвержденную соответствующими документами), прошедшим предварительный и периодический медицинские осмотры в соответствии с законодательством Кыргызской Республики.

18. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки.

19. Назначенное ответственное за питание лицо проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал "Журнал здоровья". Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день.

20. Работник пищеблока при появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, наличии нагноений, порезов, ожогов, а также в случае заболевания кишечными инфекциями членов своей семьи обязан сообщить об этом администрации ШГ №48. Работник при наличии у него вышеуказанных случаев временно отстраняется от работы и к работе допускается только после выздоровления с обязательным предоставлением соответствующего заключения врача.

21. В целях исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны выполнять санитарно-эпидемиологические требования к организации питания в общеобразовательной организации в соответствии санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания в общеобразовательных организациях, утвержденными Кабинетом Министров Кыргызской Республики.

22. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье не принимается. При приеме продукции проверяется целостность упаковки, соответствие названия продукта на упаковке/этикетке названию оставленного продукта, срок годности, количество, качество согласно органолептическим показателям и соответствие их сопроводительным документам, таким как сертификаты безопасности, качества, соответствия санитарно-ветеринарным требованиям. Результаты контроля ответственным лицом регистрируется в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья .

23. Пищевые продукты сопровождаются документами, подтверждающими их происхождение и качество (декларация, сертификат и др.).

24. Сроки хранения и реализации продуктов, в том числе и особо скоропортящихся, должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, устанавливаемыми Кабинетом Министров Кыргызской Республики.

Глава 5. Порядок организации питания

25. Питание учащихся осуществляется на основе разрабатываемого рациона питания (сформированный набор продуктов, предназначенных для детей в течение фиксированного отрезка времени), перспективного меню (на 1 месяц) и примерного двухнедельного меню (на 10-12 дней), разработанного в соответствии с пищевой ценностью приготовляемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих данные о рецептуре блюд.

26. Организация горячего питания осуществляется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий.

27. Работник пищеблока выдает готовые блюда при температуре:

- горячие блюда (супы/борщи) - не менее 75 °С (градусов Цельсия);
- чай, какао с молоком - 50-55 °С;
- вторые блюда, гарниры - не менее 65 °С;
- прохладительные напитки, компот, кефир, йогурт, сок - не менее 14 °С.

Не разрешается выдача готовой продукции при температуре выше рекомендованной во избежание ожогов и ошпаривания у учащихся.

28. Привлечение учащихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды и уборке помещений запрещается.

29. Запрещается доступ посторонних лиц в помещения, в которых организовано питание учащихся.

30. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

Глава 6. Организация питьевого режима

31. Питьевой режим регламентируется санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях, утвержденными Кабинетом Министров Кыргызской Республики.

32. Установка кулеров, механических помп в классах может осуществляться по желанию родителей (законных представителей) учащихся. При этом за кулером или помпой для воды необходимо ухаживать надлежащим образом. В противном случае в накопителях воды может образоваться слизь, плесень, колонии бактерий и неорганические примеси. Употребление воды из таких емкостей может стать причиной кишечных инфекций.

33. Для дезинфекции необходимо выбирать дезинфицирующие средства, разрешенные к применению уполномоченным государственным органом в области здравоохранения и имеющие инструкцию по использованию.

Глава 7. Права и обязанности родителей (законных представителей) учащихся

34. Родители (законные представители) учащихся имеют право:

- вносить предложения по улучшению организации питания учащихся лично, через родительские комитеты и коллегиальные органы управления ШГ №48;
- принимать участие в деятельности коллегиальных органов управления ШГ №48 по вопросам организации питания учащихся;
- входить как представитель родительского комитета в составы комиссии по закупке продуктов питания (на уровне территориального органа управления образованием) и комиссии производственного контроля по согласованию с администрацией ШГ №48;
- знакомиться с примерным двухнедельным и ежедневным меню;
- оказывать в добровольном порядке благотворительную помощь с целью разнообразия и улучшения качества питания учащихся в соответствии с действующим законодательством Кыргызской Республики в сфере образования.

35. Родители (законные представители) учащихся обязаны:

- своевременно предупреждать 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;
- осуществлять оплату питания в соответствии с решением местного кенеша.

Глава 8. Безопасность и качество питания

36. Контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при организации питания осуществляется комиссией производственного контроля (далее - Комиссия) в составе не менее пяти человек: представитель администрации, ответственное по питанию лицо, организатор по внеклассной и внешкольной работе с детьми и представитель(и) родительского комитета.

Состав Комиссии утверждается приказом директора на каждый учебный год.

Функции и порядок работы Комиссии определяются уполномоченным государственным органом в сфере образования.

37. Комиссия ведет журнал производственного контроля за организацией и качеством питания учащихся . По итогам мониторинга Комиссией вносятся соответствующие рекомендации директору ШГ№48.

Необходимая документация, касающаяся работы Комиссии (копия приказа о создании Комиссии, журнал контроля, план-график) находится у председателя Комиссии.

38. Контроль за организацией питания учащихся, проверка качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляются бракеражной комиссией в составе не менее трех человек: ответственного по питанию лица, повара и иных лиц из состава коллектива ШГ№48.

Результат бракеража готовой продукции регистрируется в журнале бракеража готовой и кулинарной продукции , а результаты пищевых продуктов и продовольственного сырья регистрируется в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья . Записи в бракеражных журналах должны подтверждаться подписями всех членов бракеражной комиссии.

Глава 9. Порядок предоставления отчетности и ведение документации

39. В целях упорядочения работы по обеспечению питанием учащихся должен быть нижеследующий перечень документов:

- положение по организации питания учащихся в ШГ№48;
- правила посещения столовой для учащихся;
- приказ директора о назначении ответственного лица за организацию питания;
- приказ директора, регламентирующий организацию предоставления питания;
- приказ о составе и деятельности бракеражной комиссии на учебный год;
- приказ о составе и деятельности комиссии по производственному контролю и плане-графике контроля за организацией и качеством питания;
- приказ о режиме/графике питания учащихся;
- меню (ежедневное и двухнедельное), утвержденные директором;
- списки учащихся 1-4 классов, утвержденные директором;
- рецепты и технологические карты готовых блюд;
- заявки на питание, составленные классными руководителями;
- журнал/табель учета фактической посещаемости учащихся;
- журнал производственного контроля за организацией и качеством питания учащихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой и кулинарной продукции;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал здоровья сотрудников пищеблока;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);

- личные медицинские книжки сотрудников пищеблока (с отметками о прохождении профилактических медицинских осмотров);
- акты, справки, материалы по вопросам организации питания учащихся;
- книга отзывов и предложений.

Приложение 1

**КАЛЕНДАРЬ
сезонности овощей и фруктов**

№	Сезон	Овощи	Фрукты/сухофрукты	Ягоды	Зелень
Зима					
1	Декабрь		Хурма		
2	Декабрь-февраль	Капуста белокочанная, картофель, лук репчатый, морковь, свекла, тыква	Плоды шиповника, сухофрукты, лимоны, яблоки		Укроп, петрушка, зеленый лук (тепличные)
Весна					
3	Март	Капуста белокочанная, картофель, лук репчатый, морковь, свекла	Яблоки, плоды шиповника, сухофрукты		Укроп, петрушка, зеленый лук (тепличные)
4	Апрель-май	Редис	Лимоны, плоды шиповника, сухофрукты, яблоки		Укроп, петрушка, зеленый лук, джусай
5	Май	Редис, огурцы		Клубника	
Осень					
6	Сентябрь	Помидоры, огурцы, картофель, кабачки, баклажаны, морковь, болгарский перец	Виноград, сливы, персики, яблоки, груши	Смородина, малина, вишня	Укроп, петрушка, зеленый лук
7	Октябрь	Помидоры, огурцы, картофель, капуста белокочанная, баклажаны, кабачки, морковь, свекла, тыква, болгарский перец	Виноград, персики, яблоки, груши		Укроп, петрушка, зеленый лук
8	Ноябрь	Картофель, капуста белокочанная, морковь, свекла, тыква	Плоды шиповника, сухофрукты, бананы, яблоки, груши, хурма		Укроп, петрушка, зеленый лук (тепличные)

Приложение 2

**НОРМЫ
физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей и
подростков 7-10 лет**

№	Пищевые вещества	Показатели
Энергии и макронутриенты		
1	Энергия	2100
2	Белок	70
	1) % от ккал	10-15
	2) в т.ч. животные %	60
3	Жиры, г	67
	1) % от ккал	25-33
	2) полиненасыщенные жирные кислоты, % от ккал	5-10
	3) w - 6% от ккал	4-9
	4) w - 3% от ккал	0,8-1
	5) холестерин, г	<300
4	Углеводы, г	302
	1) % от ккал	55-60
	2) т.ч. сахар % от ккал	<10
	3) пищевые волокна, г	16
Витамины		
5	1) Витамин С, мг	60
	2) Витамин В1, мг	1,1
	3) Витамин В2, мг	1,2
	4) Витамин В6, мг	1,5
	5) Ниацин, мг	15,0
	6) Витамин В12, мкг	2,0
	7) Фолаты, мкг	200
	8) Пантотеновая кислота, мг	3,0
	9) Биотин, мкг	20

	10) Витамин А, мкг ретинол эквивалент	700
	11) Витамин Е, мг, токоферол эквивалент	10,0
Минеральные вещества		
б	1) Кальций, мг	1100
	2) Фосфор, мг	800
	3) Магний, мг	250
	4) Калий, мг	2000
	5) Натрий, мг	1000
	6) Хлориды, мг	1700
	7) Железо, мг	12,0
	8) Цинк, мг	10,0
	9) Йод, мкг	90
	10) Медь, мг	0,7
	11) Селен, мкг	30
	12) Хром, мкг	15
	13) Фтор, мг	1,5
	14) Марганец, мг	1,5
	15) Молибден, мкг	30

Приложение 3

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемых для приготовления блюд и напитков для учащихся

№	Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста	
		Гр, мл (брутто)	Гр, мл (нетто)
		7-10 лет	7-10 лет
1	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	80
2	Хлеб пшеничный	150	150
3	Мука пшеничная	15	15
4	Крупы, бобовые	45	45
5	Макаронные изделия	15	15
6	Картофель	250	188
7	Овощи свежие, зелень	350	280
8	Фрукты (плоды) свежие	200	185
9	Фрукты (плоды) сухие, в том числе шиповник	15	15
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные	200	200
11	Мясо жилованное (мясо на кости) 1-й категории	77 (95)	70
12	Цыплята 1-й категории потрошенные (куры 1-й категории п/п)	40 (51)	35
13	Рыба (филе)	60	58
14	Колбасные изделия	15	15
15	Молоко (массовая доля жира 2,5%; 3,2%)	300	300
16	Кисломолочные напитки (массовая доля жира 2,5%; 3,2%)	150	150
17	Творог (массовая доля жира 5-9%)	50	50
18	Сыр	10	10
19	Сметана (жирность 15%)	10	10
20	Масло сливочное	30	30

21	Масло растительное	15	15
22	Яйцо диетическое	1 шт.	40
23	Сахар	30	30
24	Кондитерские изделия	10	10
25	Чай	0,4	0,4
26	Какао	1,2	1,2
27	Дрожжи хлебопекарные	1	1
28	Соль	5	5

Приложение 4

Примерное недельное меню горячего питания детей 1-4 классов общеобразовательных организаций (из расчета 14 сомов/день на 1 ребенка)

№	№ карт ы	Наименовани е блюда	Жир ы	Углевод ы	Энерго ценност ь	Выхо д гр	Республикански й бюджет
			гр	гр	ккал		Сомов
Понедельник							
1	60	Каша рисовая	10,9	43	294	200/10	16,76
2	106	Булочка школьная	2,2	29,8	160	60	3,08
3	92	Компот	0,1	32	131	200	2,60
4	Всего		13,2	104,8	585		22,43
Вторник							
5	38	Мампар с мясом	10,9	28,7	263	250	21,73
6	122	Лепешка	1,05	35,9	183,7	60	2,57
7	92	Компот	0,1	32	131	200	2,60
8	Всего		12,1	96,6	577,7		26,90
Среда							
9	106	Булочка школьная	2,2	29,8	160	60	3,08
10	92	Компот	0,1	32	131	200	2,60
11	Всего		2,3	61,8	291	0	5,68
Четверг							
12	30	Суп картофельный с горохом	5,3	16,5	136	250	2,58
13	122	Лепешка	1,05	35,9	183,7	60	2,57
14	92	Компот	0,1	32	131	200	2,60

1 5	Всего		6,45	84,4	450,7		7,75
Пятница							
1 6	113	Пирожок с капустой	4	31,4	178	60	4,07
1 7	92	Компот	0,1	32	131	200	2,60
1 8	Всего		4,1	63,4	309	0	6,67
1 9	Итого за неделю		38,1	411	2213		69,42
2 0	В среднем за неделю		7,62	82,2	442,7		13,88

Приложение 5

**Примерное недельное меню горячего питания детей 1-4 классов
общеобразовательных организаций
(из расчета 14 сомов/день на 1 ребенка из средств республиканского бюджета, а
также дополнительного финансирования со стороны органов местного
самоуправления и родительской общественности)**

№	№ кар ты	Наимено вание блюда	Бел	Жи	Углев	Энер	Вы ход гр	Республик	Роди	ОМ	Ит ого
			ки	ры	оды	го цен ность		анский бюджет	тели	СУ	
			гр	гр	гр	гр				сомов	сомов
Понедельник											
1	60	Каша рисовая	5,9	11	43	294	200/ 10	16,76	-	-	16, 76
2	106	Булочка школьна я	4,4	2,2	30	160	60	1,18	-	1,90	3,0 8
3	92	Компот	0,6	0,1	32	131	200	2,60	-	-	2,6 0
4	0	Яблоки	0,4	0,4	9,8	47	100	-	6,00	-	6,0 0
5	Всего		11, 3	14	115	632		20,53	6,00	1,90	28, 43
Вторник											
6	59	Рагу с курицей	14	13	17	247	200	1,88	40,80	-	42, 68
7	122	Лепешка	6,3	1,1	36	183,7	60	0,52	-	2,05	2,5 7
8	92	Компот	0,6	0,1	32	131	200	2,60	-	-	2,6 0
5	Всего		21, 2	15	85	561,7		5,00	40,80	2,05	47, 85
Среда											
1 0	74	Каша гречнева я	8,3	8,1	37	255	150	6,20	-	-	6,2 0

		рассыпчатая									
1 1	106	Булочка школьная	4,4	2,2	30	160	60	1,18	-	1,90	3,08
1 2	92	Компот	0,6	0,1	32	131	200	2,60	-	-	2,60
1 3	9	Салат из моркови с яблоками	1,1	5,4	8,5	87	100	3,06	2,16	-	5,22
1 4	Всего		14,4	16	108	633		13,03	2,16	1,90	17,09
Четверг											
1 5	30	Суп гороховый с мясом	12	8,3	17	205	250	19,56	-	-	19,56
1 6	113	Пирожок с капустой	3,4	4	31	178	60	2,97	-	1,10	4,07
1 7	0	Кефир	5,8	5	8	106	200	-	14,00	-	14,00
1 8	Всего		20,9	17	57	489		22,53	14,00	1,10	37,63
Пятница											
1 9	38	Мампар с мясом	11	11	29	263	250	5,22	19,25	0,76	25,23
2 0	122	Лепешка	6,3	1,1	36	183,7	60	0,52	-	2,05	2,57
2 1	92	Компот	0,6	0,1	32	131	200	2,60	-	-	2,60
2 2	Всего		18,3	12	97	577,7		8,33	19,25	2,81	30,40
2 3	Итого за неделю		86,1	73	461	2893		69,42	82,21	9,77	161,40
2 4	В среднем за неделю		17,2	15	92	578,7		13,88	16,44	1,95	32,28

Приложение 6

ФОРМЫ
учетной документации пищеблока

Форма 1

Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья

№	Дата поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование продовольственного сырья и пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание
1									

Примечание. Указываются факты списания, возврата продуктов и другие.

Форма 2

Журнал бракеража готовой и кулинарной продукции

№	Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
1							

Примечание. Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Форма 3

Журнал учета мероприятий по производственному контролю

№	Наименование мероприятий	Периодичность	ФИО	Подпись
1				
2				
3				
4				

Член комиссии _____ подпись

Член комиссии _____ подпись

Член комиссии _____ подпись

Форма 4

Журнал здоровья

№	ФИО работника (*)	Должнос ть	Месяц/дни							
			1	2	3	4	5	6	...	30
1			Зд. (* *)	Отстран ен	Б/л (* *)	В (* *)	Отп. (* *)	Отп. (* *)		Зд. (* *)
2										

Примечание:

(*) Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

(**) Условные обозначения: Зд. - здоров; Отстранен - отстранен от работы; Отп. - отпуск; В - выходной; Б/л - больничный лист.

Перечень документации по организации питания

№	Наименование документа	Ответственные лица
1.	Положение об организации питания	Директор Ответственные за питание(по приказу)
2.	Правила посещения столовой для учащихся	Директор
3.	Приказ об организации питания (с назначением ответственных лиц, состава комиссий, определенным графиком питания)	Директор
4.	Меню (ежедневное и двухнедельное), утвержденное директором	Повар
5.	Списки учащихся 1-4 кл, утвержденные директором	Завьялова Т.В.
6.	Рецепты и технологические карты готовых блюд	Повар
7.	Заявки на питание, составленные кл.рук	Завьялова Т.В. Повар
8.	Журнал/табель учета фактической посещаемости учащихся	Завьялова Т.В.
9.	Журнал производственного контроля <i>(журнал контроля обеспечения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и выполнения санитарных правил при организации питания)</i>	Комиссия производственного контроля
10.	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья <i>(журнал контроля качества пищевых продуктов и продовольственного сырья)</i>	Бракеражная комиссия
11.	Журнал бракеража готовой и кулинарной продукции <i>(журнал контроля качества готовой и кулинарной продукции)</i>	Бракеражная комиссия
12.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Медработник Повар
13.	Журнал здоровья сотрудников пищеблока <i>(журнал контроля физического здоровья работников пищеблока)</i>	Медработник
14.	Приходные документы на пищевую продукцию, сертификаты качества	Повар

15.	Санитарные книжки с отметкой о прохождении профилактических медицинских осмотров.	Повар Кух.работники
16.	Акты, справки, материалы по вопросам организации питания	Завьялова Т.В.
17.	Книга отзывов и предложений	Завьялова Т.В.