

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
города Москвы «Гимназия № 1517»

ул. Живописная, д. 11, корп. 1, Москва, 123103

Телефон: (499) 720-25-67/69,

E-mail: 1517@edu.mos.ru,

<http://gym1517sz.mskobr.ru>

ОКПО 44433042, ОГРН 1037739147929, ИНН/КПП 7734132109/773401001

ПРИКАЗ

01.09.2017г. № 237/ОРГ

**«Об организации питания обучающихся
ГБОУ Гимназия № 1517
в 2017 - 2018 учебном году»**

На основании приказов Департамента образования города Москвы от 30.12.2010 г. № 2168 «Об организации питания воспитанников, обучающихся и студентов государственных образовательных учреждений системы Департамента образования города Москвы 2010/2011 учебного года»; от 30.12.2011 г. № 1146 «Об организации питания воспитанников, обучающихся и студентов государственных образовательных учреждений системы Департамента образования города Москвы в 2012 году»; приказа от 26.12.2012 г. № 947 «О внесении изменений в приказ Департамента образования города Москвы от 30.12.2010 г. № 2168 и приказ Департамента образования города Москвы от 30.12.2011 г. № 1146», а также в целях обеспечения социальных гарантий воспитанников Гимназии и создания необходимых условий для организации питания обучающихся в гимназии в 2017 – 2018 учебном году.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственных по питанию обучающихся и сотрудников ГБОУ Гимназия № 1517 в следующем порядке:

№	Адрес здания	Должность ответственного по питанию	ФИО ответственного по питанию
1.	Ул. Живописная дом 11, корп. 1	Социальный педагог	Потапченко В.Ч.
2.	Ул. Живописная дом 11, корп. 2	Учитель ОБЖ	Атанова С.О.
3.	Ул. Маршала Тухачевского дом 58, корп. 2	Педагог-организатор	Акберова Л.Г.
4.	Ул. Живописная дом 2, корп. 2	Библиотекарь	Молчанова О.В.

5.	Карамышевская наб., дом 54, корп. 2	Учитель физкультуры	Каряева Т.И.
6.	Карамышевская наб., дом 38	Заведующий хозяйством	Потапченко Ф.Д.
7.	Ул. Живописная дом 11, корп. 3	Учитель ОБЖ	Атанова С.О.

2. Социальному педагогу Потапченко В.Ч. и ответственным по питанию по зданиям ГБОУ Гимназия № 1517:

2.1. Организовать питание обучающихся в соответствии с утвержденным примерным меню.

2.2. Осуществлять систематический контроль за выполнением Государственного контракта и расходованием бюджетных средств, выделенных на оказание комплекса услуг на поставку продукции питания для организации питания обучающихся, за выходом порций, качественным и количественным составом готовых блюд.

2.3. Создать условия для организации буфетного обслуживания и горячего питания за наличный расчет для обучающихся и сотрудников, в соответствии с режимом работы ГБОУ Гимназия № 1517.

2.4. Предоставлять **одноразовое горячее питание** за счет средств бюджета города Москвы:

- завтрак - всем обучающимся 1 - 4 классов.

2.5. Предоставлять **двухразовое горячее питание** за счет средств бюджета города Москвы обучающимся 1-11 классов, относящимся к категории:

- дети из многодетных семей;
- дети из малообеспеченных семей;
- дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей (законных представителей);
- дети, находящиеся под опекой (попечительством), дети в приемных семьях;
- дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья;
- дети, имеющие родителей инвалидов 1 или 2 группы;
- дети, получающие пенсию по потере кормильца.

2.6. Обеспечить обучающихся из социально незащищенных семей бесплатным двухразовым питанием по решению общественной комиссии школы.

2.7. Организовывать и проводить систематическую работу по 100% охвату горячим питанием обучающихся, в том числе с привлечением родительских средств.

3. Главному бухгалтеру Сокаревой О.А. и ответственным по питанию по зданиям ГБОУ Гимназия № 1517:

3.1. Производить ежемесячные компенсационные выплаты за питание:

3.2. Обучающимся из категорий, перечисленных в п. 2.5. приказа:

- не питающимся в школе по состоянию здоровья в соответствии с медицинским заключением;
- обучающимся на дому;
- обучающимся в форме семейного образования;

3.3. Размер компенсации для обучающихся категорий, перечисленных в п. 2.5. приказа определить:

- из расчета стоимости двухразового горячего питания (завтрака и обеда) для обучающихся 1-4 классов – 142,00 рубля, для обучающихся 5-11 классов – 151,00 рубль (Основание: Приказ Департамента образования города Москвы № 947 от 26.12.2012г.)

4. Ежемесячно издавать приказ с указанием списочного состава обучающихся, по которым принято решение о выплате денежного возмещения взамен горячего питания, и количества дней денежной компенсации.

4.1. Не производить компенсационные выплаты на питание в случаях:

- отсутствия обучающихся на занятиях без уважительных причин;
- в период прохождения промежуточной и итоговой аттестации;
- за период болезни (временной нетрудоспособности).

4.2. Перечислять указанную в пункте 3.3 компенсационную выплату через отделения банков Москвы на лицевые счета родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся.

4.3. Не допускать одновременного предоставления горячего питания и выплаты денежной компенсации взамен бесплатного питания одному и тому же обучающемуся за один и тот же период.

4.4. Осуществлять организацию питания обучающихся в соответствии с:

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиН 2.4.1.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».

4.5. Осуществлять совместно с общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания и другими органами самоуправления общественно-административный контроль за организацией питания.

4.6. Обеспечить режим работы с учетом увеличения времени для приема пищи; установить продолжительность перемены между уроками не менее 10 минут, большой перемены – не менее 30 минут или 2-х перемен продолжительностью не менее 20 минут.

4.7. Организовать проведение разъяснительной работы с обучающимися и их родителями (законными представителями) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи.

5. Предложения о рациональном расходовании средств, выделенных на питание учащихся рассматривать на заседании комиссии по социальной защите и фиксировать протоколами.

5.1. Списки учащихся на бесплатное питание формировать на заседании комиссии по социальной защите учащихся, фиксировать протоколами и утверждать директором.

5.2. В случаях отсутствия учащихся льготных категорий использовать не востребовавшие блюда бесплатного питания для учащихся из резервного списка, но не более 3-х дней.

5.3. Классным руководителям ежедневно до 11 ч. 00 м. подавать уточненные сведения об изменениях в количестве порций на класс ответственному по питанию.

5.4. Непосредственную ответственность за организацию и учет питания учащихся класса возложить на классных руководителей. При этом классным руководителям вести строгий учет использованных завтраков и обедов, не позднее 5-го числа каждого месяца подавать таблицы по питанию ответственному за питание школы.

5.5. Классным руководителям 1-7 классов находиться в столовой с учащимися и обеспечить порядок во время завтрака.

5.6. Приказ довести классным руководителям, членам комиссии по социальной защите учащихся под роспись.

6. Для обеспечения качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов и в соответствии с приказом Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11.03.2012г. №213н/178 « Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений » создать в каждом здании ГБОУ Гимназия № 1517 Приемочную комиссию при организации питания обучающихся.

6.1. Утвердить состав Приемочной комиссии (приложение 1).

6.2. Утвердить ежедневный график работы Приемочной комиссии (приложение 2).

6.3. Вменить в обязанности членов Приемочной комиссии прием рационов питания (качество и количество согласно поданной заявке).

6.4. Оформлять результаты приема поступающей продукции Актом проверки.

7. Создать в каждом здании ГБОУ Гимназия № 1517 Бракеражную комиссию при организации питания обучающихся.

7.1. Утвердить состав Бракеражной комиссии (приложение 3).

7.2. Вменить в обязанности членов Бракеражной комиссии проверку качества доставляемого питания, строгого выполнения и соблюдение технологии приготовления блюд в соответствии с меню и технологическими картами, а так же осуществление производственного контроля в части обеспечения безопасного и качественного питания обучающихся.

7.3. Оформлять результаты проверки качества доставляемого питания в бракеражном журнале согласно Положению о бракеражной комиссии (приложение 4).

8. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



А.А. Вахнеева

СОСТАВ
приемочной комиссии ГБОУ Гимназия № 1517
при организации питания обучающихся

№	Адрес здания	Состав приемочной комиссии	
1.	Ул. Живописная, д. 11, корп. 1	1.	Председатель комиссии – Потапченко В.Ч., ответственная по питанию
		2.	Муравьева Е.А. – член профсоюзного комитета
		3.	Мазаева С.Н. – педагог организатор
		4.	Рязанова Е.Е. – заведующая хозяйством
2.	Ул. Живописная, д. 11, корп. 3	1.	Председатель комиссии – Атанова С.О., ответственная по питанию
		2.	Мироненко Н.М. – педагог-организатор, учитель начальных классов
		3.	Орлова Е.В.-учитель начальных классов
3.	Ул. Маршала Тухачевского, д. 58, корп. 2	1.	Председатель комиссии – Акберова Л.Г., ответственная по питанию
		2.	Ключникова А.Н. – учитель начальных классов
		3.	Евсеева Г.В.- учитель начальных классов
4.	Ул. Живописная, д. 2, корп. 2	1.	Председатель комиссии – Молчанова О.В.- ответственная по питанию
		2.	Игнатова О.В. – заведующая хозяйством
		3.	Гаврилюк О.П.– представитель родительской общественности
		4.	Горностаева Е.А. – учитель начальных классов
5.	Карамышевская наб., д. 54, корп. 2	1.	Председатель комиссии – Каряева Т.И. учитель физкультуры
		2.	Лебедева И.А. – учитель начальных классов
		3.	Горожанкина Н.А. – представитель родительской общественности
		4.	Ланина Н.В.-заведующая хозяйством
6.	Карамышевская наб., д. 38	1.	Председатель комиссии – Потапченко Ф.Д.
		2.	Федяева М.А. - библиотекарь
		3.	Мазничка Н.В. – учитель начальных классов
		4.	Бегун А.Д. - представитель родительской общественности
7.	Ул. Живописная, дом 11, корп. 2	1.	Председатель комиссии-Атанова С.О.-ответственная за питание
		2.	Долина В.В.- учитель русского языка
		3.	Солдатова О.В.- учитель русского языка

ГРАФИК
работы приемочной комиссии при организации
питания обучающихся ГБОУ Гимназия № 1517

№	Адрес здания	День недели	ФИО представителей комиссии
1.	Ул. Живописная, д. 11, корп. 1	Понедельник	Потапченко В.Ч., Муравьева Е.А.
		Вторник	Потапченко В.Ч., Мазаева С.Н.
		Среда	Потапченко В.Ч., Рязанова Е.Е.
		Четверг	Потапченко В.Ч., Мазаева С.Н.
		Пятница	Потапченко В.Ч., Рязанова Е.Е.
2.	Ул. Живописная, д. 11, корп. 3	Понедельник	Атанова С.О., Комарова Н.Н.
		Вторник	Атанова С.О., Мироненко Н.М.
		Среда	Атанова С.О., Комарова Н.Н.
		Четверг	Атанова С.О., Комарова Н.Н.
		Пятница	Атанова С.О., Мироненко Н.М.
3.	Ул. Маршала Тухачевского, д. 58, корп. 2	Понедельник	Акберова Л.Г., Евсеева Г.В.
		Вторник	Акберова Л.Г., Евсеева Г.В.
		Среда	Акберова Л.Г., Евсеева Г.В.
		Четверг	Акберова Л.Г., Евсеева Г.В.
		Пятница	Акберова Л.Г., Евсеева Г.В.
4.	Ул. Живописная, д. 2, корп. 2	Понедельник	Молчанова О.В., Горностаева Е.А.
		Вторник	Молчанова О.В., Игнатова О.В.
		Среда	Молчанова О.В., Гаврилюк О.П.
		Четверг	Молчанова О.В., Горностаева Е.А.
		Пятница	Молчанова О.В., Игнатова О.В.
5.	Карамышевская наб., д. 54, корп. 2	Понедельник	Каряева Т.И., Горожанкина Н.А.
		Вторник	Каряева Т.И., Лебедева И.А.
		Среда	Каряева Т.И., Ланина Н.В.
		Четверг	Каряева Т.И., Горожанкина Н.А.
		Пятница	Каряева Т.И., Лебедева И.А.
6.	Карамышевская наб., д. 38	Понедельник	Потапченко Ф.Д., Мазничка Н.В.
		Вторник	Потапченко Ф.Д., Мазничка Н.В.
		Среда	Потапченко Ф.Д., Бегун А.Д.
		Четверг	Потапченко Ф.Д., Мазничка Н.В.
		Пятница	Потапченко Ф.Д., Мазничка Н.В.
7.	Ул. Живописная дом 11, корп. 2	Понедельник	Атанова С.О.-Солдатова О.В.
		Вторник	Атанова С.О.-Солдатова О.В.
		Среда	Атанова С.О.- Долина В.В.
		Четверг	Атанова С.О.-Солдатова О.В.
		Пятница	Атанова С.О.-Долина В.В.

СОСТАВ
бракеражной комиссии ГБОУ Гимназия № 1517
при организации питания обучающихся

№	Адрес здания	Состав бракеражной комиссии	
1.	Ул. Живописная, д. 11, корп. 1	1.	Председатель комиссии – Потапченко В.Ч., ответственная по питанию
		2.	Иванова И.И. – заведующая производством
		3.	Рязанова Е.Е.-заведующая хозяйством
		4.	Касумова Ф.М. - медсестра
2.	Ул. Живописная, д. 11, корп. 2	1.	Председатель комиссии – Атанова С.О., ответственная по питанию
		2.	Кузнецова Т.П. – врач
		3.	Василенко М.А. – буфетчица
3.	Ул. Маршала Тухачевского, д. 58, корп. 2	1.	Председатель комиссии – Акберова Л.Г., ответственная по питанию
		2.	Громова М.Н. – заведующая производством
		3.	Евсеева Г.В.-учитель начальных классов
		4.	Ваганова Т.А. - медсестра
4.	Ул. Живописная, д. 2, корп. 2	1.	Председатель комиссии – Молчанова О.В.,библиотекарь
		2.	Горностаева Е.А.-учитель начальных классов
		3.	Костенко Т.А. – заведующая производством
		4.	Ларкина С.А. - медсестра
5.	Карамышевская наб., 54, корп. 2	1.	Председатель комиссии – Каряева Т.И. учитель физкультуры
		2.	Тулеева О.В. – заведующий производством
		3.	Ланина Н.В.-заведующая хозяйством
		4.	Черная Н.В. - медсестра
6.	Карамышевская наб. 38	1.	Председатель комиссии- Потапченко Ф.Д.
		2.	Самойлова О.Г. - заведующий производством
		3.	Федяева М.А. – библиотекарь
		4.	Сидорова В.П. - медсестра
7.	Ул. Живописная дом 11, корп. 3	1.	Председатель комиссии- Атанова С.О.
		2.	Бычкова Е.Н. - заведующая производством
		3.	Орлова Е.В.-учитель начальных классов
		4.	Кузнецова Т.П. - врач

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии в ГБОУ Гимназия № 1517.

1. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований. Бракеражная комиссия создается приказом директора гимназии на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

1.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, заведующий столовой и повара, приготовляющие продукцию.

2. Методика органолептической оценки пищи

2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи (определяют внешний вид пищи, её цвет.)

2.2. Затем определяется запах пищи.

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

3. Органолептическая оценка первых блюд.

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда.

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

3.3. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли

постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, пересола.

4. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

4.2. Мясо птицы должно быть мягким и сочным.

4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков.

4.4. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь.

4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета.

5. Критерии оценки качества блюд.

5.1. Критерии оценки блюд устанавливаются следующие:

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

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

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

«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. (Посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму изделия, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.) К раздаче не допускается, требуется замена блюда. В бракеражном журнале делается отметка “ к раздаче не допускаю ”

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

5.3. Оценка **"удовлетворительно"** и **"неудовлетворительно"** доводится до администрации комбината питания, который принимает соответствующие меры ответственности.

5.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.