

УТВЕРЖДАЮ
Директор лицея №73
_____ В.А. Копёшкин

***Комплексно-целевая программа
организации и развития школьного питания
МБОУ лицей № 73 г.Пензы
«Лицей информационных систем и
технологий»
на 2026-27 учебный год***

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ЛИЦЕЙ № 73 Г. ПЕНЗЫ "ЛИЦЕЙ ИНФОРМАЦИОННЫХ
СИСТЕМ И ТЕХНОЛОГИЙ"**, Копёшкин Вячеслав Александрович, Директор

Сертификат C1AC1324FB99D8C80CDD6980844267B2
Действует с 14.08.26 по 07.11.27

Основные положения

Комплексно-целевая программа организации и развития школьного питания (далее-Программа) МБОУ лицея № 73 г.Пензы составлена на основе Государственной программы «Развитие образования», Постановления Правительства РФ от 20 июня 2020 г. № 900 "О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации "Развитие образования", методическими рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека , Методическими рекомендациями по организации родительского контроля за организацией горячего питания детей в образовательных организациях, Постановлением Администрации города Пензы от 31.08 2020 № 1208/1 «О внесении изменений в постановление администрации города Пензы от 16.12.2015 №2192 «Об утверждении порядка предоставления мер социальной поддержки обучающимся муниципальных общеобразовательных учреждений города Пензы при организации питания»

Значимость проблемы и подход

Рациональное, здоровое питание детей и подростков в школе является необходимым условием обеспечения их здоровья. Нарушения питания в детском возрасте служат одной из важных причин возникновения алиментарно-зависимых заболеваний, распространенность которых значительно увеличилась за последние годы. Совершенствование системы питания в общеобразовательных организациях напрямую связано с сохранением здоровья нации и задачами улучшения демографической ситуации в стране.

Главные принципы Программы:

- повышение качества школьного питания;
- улучшение организации питания детей в лицее;
- индустриализация и централизация системы производства школьного питания на основе внедрения новых технологий;
- построение эффективного управления и контроля системы производства школьного питания
- пропаганда и обучение в области здорового питания;
- проведение родительского контроля качества школьного питания

Цели и задачи Программы:

Цель: обеспечение здорового питания школьников в целях сохранения и укрепления их здоровья, а также профилактики заболеваний.

Задачи:

1. Обеспечение бесплатным горячим питанием учащихся лицея, получающих начальное общее образование.
2. Обеспечение льготным питанием социально-незащищенных категорий учащихся.
3. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей).
4. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока лицея.
5. Повышение культуры питания.

6. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, соблюдение требований Роспотребнадзора при организации питания.
7. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.
8. Проведение мониторинга результатов родительского контроля, формирование предложений для принятия решений по улучшению питания
9. Организация работы комиссий по контролю качества питания, бракеражной комиссии.

Основные мероприятия по реализации Программы:

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1.	Изучение нормативных документов по организации питания учащихся лица в 2026-27 учебном году	август	Администрация
2.	Организационное совещание — утверждение Программы контроля организации питания, создание комиссий по контролю качества питания, определения режима питания учащихся лица, документации по оформлению бесплатного и льготного питания.	Август	Копешкин В.А. Слета И.Ю. Марова С.Е. Данилина О.А.
3.	Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания, охват учащихся лица горячим питанием	Сентябрь	Копешкин В.А. Слета И.Ю. Марова С.Е.
4.	Организация работы школьной комиссии по контролю организации и качеством питания школьников (бракеражная комиссия)	В течение года	Администрация Данилина О.А.
5	Осуществление ежедневного контроля работы столовой.	В течение года	Администрация, бракеражная комиссия
6	Организация работы комиссии по производственному контролю	В течение года	Члены комиссии по производственному контролю
7	Совещание при директоре «Охват учащихся горячим питанием, льготное и дотационное питание»	май	Копешкин В.А. Слета И.Ю. Марова С.Е.
8	Контроль выполнения требований СанПиН при организации питания школьников	Ежедневно	Администрация
9	Отчет по организации работы комиссии за 2026 – 2027 учебный год	Май	Бракеражная комиссия

2. Методическое обеспечение

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1.	Организация консультаций для классных руководителей 1-4, 5-8, 9-11 классов: - Постановление администрации города Пензы от 31.08 2020 № 1208/1 «О внесении изменений в постановление администрации города Пензы от 16.12.2015 №2192 «Об утверждении порядка предоставления мер социальной поддержки обучающимся муниципальных общеобразовательных учреждений города Пензы при организации питания»: порядок оформления документов для льготного питания;- культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-	В течение года	Слета И.Ю. Марова С.Е. зав. столовой Солодовникова Г.С. кл. руководители 1 – 11 классов

	гигиенических требований - Организация горячего питания - залог сохранения здоровья.		
2.	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	В течение года	Администрация, комиссия по контролю организации и качеством питания

3. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и их родителей

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1.	Эстетическое оформление зала столовой	Август	Работники столовой
2.	Оформление стенда о рациональном и здоровом питании	1 раз в четверть	Слета И.Ю. Зав. столовой Солодовникова Г.С.
3.	Обеспечение потребности обучающихся в диетическом питании в соответствии с состоянием их здоровья	В течение года	Зав. столовой Солодовникова Г.С.
4.	Разработка единых рационов питания (набор продуктов) и типовых меню, соответствующих Методическим рекомендациям Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека,	В течение года	Администрация, работники столовой
5.	Обеспечение санитарно – гигиенической безопасности питания в соответствии с требованиями Роспотребнадзора	В течение года	Администрация, работники столовой, производственная и бракеражная комиссия
6.	Организация родительского контроля горячего питания учащихся лица	В течение года	Администрация, родительский комитет
7.	Мониторинг охвата горячим питанием учащихся лица. Анкетирование учащихся. Приложение 1	В течение года	Администрация
8.	Оперативный контроль организации питания школьников	По графику	Управление образования
9.	Укрепление материально – технической базы пищеблока школьной столовой	В течение года	И П Шептунова О.Б.

4. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1.	Проведение классных часов по темам: Режим дня и его значение Культура приёма пищи Острые кишечные заболевания и их профилактика	В течение года	Кл. руководители 1-11 классов
2.	Благотворительная ярмарка «Осенний урожай». Конкурс на лучший яблочный пирог	Сентябрь	Неладнова А.И. Кл руководители 1-11 классов, родители
3.	Анкетирование учащихся по удовлетворенности качеством питания	Октябрь-ноябрь	Слета И.Ю. Классные руководители
4.	Выставка книг « Здоровое питание – начини действовать сегодня»	Декабрь	Гайченко Т.К. учащиеся
5.	Классные часы «Праздничная сервировка стола», «Украшение блюд к Новому году»	Декабрь	Кл руководители 5-11 классов
6.	Реализация внеурочной деятельности для учащихся	Январь –	Слета И.Ю.

	по организации правильного питания; Рабочая тетрадь М. Безруких «Разговор о правильном питании 2 класс», М. Безруких «Две недели в лагере здоровья 3 класс»	март	Учащиеся 2- 3 классов
7.	Конкурс рисунков «Самая полезная еда» во 2-классах	Январь	Классные руководители 2-х классов
8.	Конкурс плакатов «Правила здорового питания» 3 кл.	Февраль	Классные руководители 3-х классов
9.	Проведение клубных часов в ГПД по культуре питания	Январь – февраль	Воспитатели ГПД
10.	Формирование культуры здорового питания. Планирование мероприятий по вопросам здорового и безопасного школьного питания	В течение года	Учащиеся и педагоги
11.	Разработка и введение уроков по формированию культуры здорового питания по учебным предметам «Окружающий мир», «Биология» с 1 по 11 классы	В течение года	Администрация

5. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей учащихся

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1.	Проведение родительских собраний по темам: - Совместная работа семьи и школы по формированию здорового питания детей и подростков. Питание учащихся. - Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний. - Профилактика кариеса у младших школьников	В течение года	Кл. руководители 1-11 классов
2.	Презентация блюд столовой для родителей будущих первоклассников в рамках Центра дошкольного развития	апрель	Копешкин В.А. Зав. столовой Солодовникова Г.С. Родители будущих первоклассников
3.	Презентация блюд школьной столовой « О пользе первых блюд»	октябрь	Солодовникова Г.С. Неладнова А.И. Учащиеся, родители, педагоги
4.	Презентация блюд школьной столовой « О пользе каш»	март	Солодовникова Г.С. Неладнова А.И. Учащиеся, родители, педагоги
5.	Организация родительского контроля качества питания	Сентябрь – май	Слета И.Ю. Классные руководители 1-4 классов
6.	Мониторинг организации горячего питания в лицее. Работа инициативных групп родительской общественности. Заполнение оценочного листа Приложение 2.	В течение года	Данилина О.А. Члены УС Родители учащихся 1-4 классов

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ЛИЦЕЙ № 73 Г. ПЕНЗЫ "ЛИЦЕЙ ИНФОРМАЦИОННЫХ
СИСТЕМ И ТЕХНОЛОГИЙ"**, Копёшкин Вячеслав Александрович, Директор

Сертификат С1AC1324FB99D8C80CDD6980844267B2
Действует с 14.08.26 по 07.11.27

Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

Основные положения

В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами образовательного учреждения.

Состав школьной комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год. Члены комиссии из своего состава выбирают председателя. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы.

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации лицея.

Основные направления деятельности комиссии:

- оказывает содействие администрации лицея в организации питания обучающихся.
- осуществляет контроль:
 - рационального использования финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
 - целевого использования продуктов питания и готовой продукции;
 - соответствия рационов питания утвержденному меню;
 - качества готовой продукции;
 - санитарного состояния пищеблока;
 - выполнения графика поставок продуктов и готовой продукции, срокам их хранения и использования;
 - организации приема пищи обучающимися;
 - соблюдением графика работы столовой и буфета.
- проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.
- организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству лицея.
- вносит предложения по улучшению обслуживания обучающихся.
- оказывает содействие администрации лицея в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
- привлекает родительскую общественность к организации и ежедневному контролю питания обучающихся.

План работы школьной комиссии по контролю организации и качества питания
Сентябрь

	Мероприятия	Сроки	Ответственные
1.	Определение списочного состава, имеющего право на питание за счет средств бюджета, сбор заявлений, оформление документации	1-я неделя	Слета И.Ю. Марова С.Е. Классные руководители
2.	Определение контингента многодетных семей (сбор заявлений, оформление документации)	1-я неделя	Марова С.Е. кл. руководители
3.	Определение состава комиссии по контролю за организацией и качеством питания, определение состава группы общественного контроля. Составление плана и графика работы	Август-сентябрь	Зам. директора по ВР Слета И.Ю., члены родительских комитетов
4.	Утверждение графика работы столовой	1-я неделя	Зам. директора по ВР Слета И.Ю.
5.	Организация буфетного обслуживания. Сроки реализации и условия хранения продуктов. Оформление ценников	2-я неделя	Заведующая производством
6.	Наличие документации по организации питания. Отбор и хранение суточной пробы	3-я неделя	Зам. директора по ВР Слета И.Ю. зав. столовой,
7.	Организация приема пищи учащимися 1-4 классов	4-я неделя	Зам.директора по ВР. Слета И.Ю.
8.	Заседание комиссии	4-я неделя	Члены комиссии

Октябрь

1.	Организация приема пищи учащимися 5-11 классов.	1-я неделя	Заместитель директора по ВР Слета И.Ю
2.	Наличие ежедневного меню. Соответствие ежедневного и примерного меню.	1-я неделя	Заведующая столовой Солодовникова Г.С.
3.	Санитарное состояние пищеблока. Проверка медицинских книжек персонала столовой.	2-я неделя	Заведующая столовой Солодовникова Г.С.
4.	Проверка графика работы столовой, дежурства учащихся по столовой	3-я неделя	Зам. директора по ВР. Слета И.Ю.
5.	Проверка наличия моющих средств. Состояние холодильного оборудования.	3-я неделя	Начальник АХЧ Обухов А.И.
6.	Проверка норм выхода готовых блюд.	4-я неделя	Члены комиссии
7.	Заседание комиссии.	4-я неделя	Члены комиссии

Ноябрь

1.	Соблюдение правил гигиены учащимися 1-4 классов	2-я неделя	Классные руководители
2.	Санитарное состояние пищеблока и подсобных помещений	3-я неделя	Члены комиссии
3.	Проверка качества готовой продукции. Соблюдение норм готовой продукции	4-я неделя	Члены комиссии
4.	Заседание комиссии	4-я неделя	Члены комиссии

Декабрь

1.	Проверка соответствия ассортимента и прейскуранта цен на буфетную продукцию.	1-я неделя	Бракеражная комиссия
2.	Соответствие ежедневного меню нормам полного и рационального питания.с 10 дневным меню	2-я неделя	Члены комиссии
3.	Проверка качества подготовки и кулинарной обработки продуктов.	3-я неделя	Члены комиссии
4.	Проверка соблюдения противоэпидемических мер.	3-я неделя	Члены комиссии
5.	Анкетирование родителей учащихся 1-х, 5-х классов.	3-4 недели	Классные руководители

6.	Заседание комиссии. Подведение итогов работы в 1-м полугодии.	4-я неделя	Члены комиссии
----	--	------------	----------------

Январь

1.	Уточнение и корректировка списков учащихся, имеющих право на льготное и дотационное питание на 2-е полугодие	2-я неделя	Калашникова Т.В. Классные руководители
2.	Проверка обеспеченности посудой и моющими средствами	2-я неделя	Зам. директора по ВР. Слета И.Ю.
3.	Проверка оформления документации по пищеблоку.	3-я неделя	Члены комиссии
4.	Проверка личных санитарных книжек сотрудников пищеблока. Санитарное состояние пищеблока и подсобных помещений.	4-я неделя	Члены комиссии
5.	Заседание комиссии.	4-я неделя	Члены комиссии

Февраль

1.	Проверка качества поступающих продуктов, условий хранения и сроков реализации продуктов.	1-я неделя	Заведующая столовой
2.	Проверка графика приема пищи учащимися. Соблюдение теплового режима подачи блюд.	1-2-я недели	Члены комиссии
3.	Проверка условий транспортировки сырья и готовой продукции.	3-я неделя	Заведующая производством
4.	Соответствие ежедневного меню нормам полного и рационального питания. Контроль выполнения санитарно-производственных мероприятий.	3-4-я недели	Члены комиссии
5.	Заседание комиссии.	4-я неделя	Члены комиссии

Март

1.	Контрольный завес готовых блюд	1-я неделя	Члены комиссии
2.	Контроль санитарного состояния пищеблока и условиями труда	2-я неделя	Члены комиссии
3.	Организация питания учащихся в субботу. Проверка соответствия ассортимента и прейскуранта цен на буфетную продукцию	3-я неделя	Заместитель директора по ВР Слета И.Ю.
4.	Соответствие рациона питания меню, соблюдение норм выхода готовой продукции	4-я неделя	Члены комиссии
5.	Заседание комиссии	4-я неделя	Члены комиссии

Апрель

1.	Санитарное состояние пищеблока и подсобных помещений	1-я неделя	Члены комиссии
2.	Ассортимент и объем буфетной продукции, соответствие ежедневного меню нормам полного и рационального питания	2-я недели	Члены комиссии
3.	Соответствие рациона питания меню, соблюдение норм выхода готовой продукции	3-я неделя	Члены комиссии
4.	Проверка качества и безопасности продукции и поступающего продовольственного сырья	4-я неделя	Члены комиссии
5.	Заседание комиссии	4-я неделя	Члены комиссии

Май

1.	Санитарное состояние пищеблока.	1-2 недели	Члены комиссии
2.	Соответствие рациона питания меню, соблюдение норм выхода готовой продукции.	3-я неделя	Члены комиссии
3.	Подготовка документации по льготному питанию со на следующий учебный год	3-я неделя	

Документ подписан электронной подписью

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ЛИЦЕЙ № 73 Г. ПЕНЗЫ "ЛИЦЕЙ ИНФОРМАЦИОННЫХ
СИСТЕМ И ТЕХНОЛОГИЙ",** Колёшкин Вячеслав Александрович, Директор

Сертификат С1AC1324FB99D8C80CDD6980844267B2
Действует с 14.08.26 по 07.11.27

4.	Заседание комиссии	4-я неделя	Члены комиссии
5.	Анализ работы комиссии за год	4-я неделя	Члены комиссии

Проведение мероприятий по повышению пищевой ценности продуктов питания обучающихся с учетом территориальных особенностей и сезонности потребления, доступности, качества школьного питания, разнообразия рациона питания обучающихся

1.	Организация витаминных столов, диетического питания. Обеспечение столовой йодированными продуктами, в том числе оптимизация рационов питания детей пищевыми продуктами, обогащенными комплексами витаминов и микроэлементами (на основе циклических меню) Введение в школьное питание продуктов, обогащенных витаминами, микро- и макроэлементами и нутриентами	В течение года	Зав. столовой Солодовникова Г.С.
2.	Разработка примерных рационов питания с учетом физиологических потребностей обучающихся	В течение года	Зав. столовой Солодовникова Г.С.
3.	Разработка циклических меню, меню диетического питания, ассортимента буфетной продукции, индивидуальных меню	В течение года	Зав. столовой Солодовникова Г.С.

Улучшение профессионально-кадрового состава предприятий школьного питания

1.	Участие в семинарах по обучению персонала предприятий школьного питания	В течение года	Зав. столовой Солодовникова Г.С.
----	---	----------------	-------------------------------------

Информационное обеспечение

1.	Поддержка Интернет-страницы на сайте лицея, освещающей совершенствование школьного питания.	В течение года	Слета И.Ю. Машкова И.Ю.
2.	Обеспечение информационной поддержки пропаганды здорового питания, в том числе через СМИ, привлечение внимания родительской общественности к проблеме здорового питания.	В течение года	Зам. директора по ВР Слета И.Ю.
3.	Участие в конкурсах и смотрах, направленных на повышение мотивации общеобразовательных учреждений по формированию позитивного бренда школьного питания	В течение года	Коллектив учащихся и педагогов.
4.	Оформление обеденных залов и соответствующих информационных стендов для родителей	В течение года	Слета И.Ю.
5.	Освещение хода реализации мероприятий по совершенствованию организации питания обучающихся на родительских собраниях	В течение года	Администрация.

Мониторинг

1.	Проведение опросов родителей и детей по вопросам качества и организации школьного питания	В течение года	Классные руководители
2.	Мониторинг охвата горячим питанием	В течение года	Слета И.Ю.
3.	Подготовка необходимой отчетности по реализации мероприятий по совершенствованию организации питания обучающихся	По мере запросов	Слета И.Ю. Данилина О.А. Марова С.Е.

Документ подписан электронной подписью

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ЛИЦЕЙ № 73 г. ПЕНЗЫ "ЛИЦЕЙ ИНФОРМАЦИОННЫХ
СИСТЕМ И ТЕХНОЛОГИЙ",** Колёшкин Вячеслав Александрович, Директор

Сертификат C1AC1324FB99D8C80CDD6980844267B2
Действует с 14.08.26 по 07.11.27

**Программа производственного (бракеражного) контроля организации питания
обучающихся школы на 2026 – 2027 учебный год.**

Задачи производственного контроля. Контролируется:

1. Правильность оформления сопроводительной документации , правильность маркировки на продукты питания.
2. Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке.
3. Качество мытья посуды.
4. Условия и сроки хранения продуктов.
5. Исправность холодильного и технологического оборудования.
6. Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров работников пищеблока.
7. Дезинфицирующие мероприятия.

№п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно – отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Начальник АХЧ Поздняков К.О.	Акт готовности к новому уч.году
2	Оформление столовой, буфета	Обеденный зал	1 раз в четверть	Зав производством Солодовникова Г.С.	Протоколы заседаний комиссий
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Медсестра Ларькина Л.А. члены комиссии	Акты проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	2 раза в неделю	Зав производством Солодовникова Г.С., медсестра Ларькина Л.А. члены комиссии	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Зав производством Солодовникова Г.С., медсестра Ларькина Л.А. члены комиссии	Бракеражный журнал
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус	2 раза в год	Зав производством а Солодовникова Г.С., медсестра Ларькина Л.А., члены комиссии	Протокол проверки
7	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	Ежедневно	Зав производством Солодовникова Г.С., медсестра Ларькина Л.А. члены	Бракеражный журнал

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ЛИЦЕЙ № 73 Г. ПЕНЗЫ "ЛИЦЕЙ ИНФОРМАЦИОННЫХ
СИСТЕМ И ТЕХНОЛОГИЙ",** Копёшкин Вячеслав Александрович, Директор

Сертификат C1AC1324FB99D8C80CDD6980844267B2
Действует с 14.08.26 по 07.11.27

				комиссии	
8	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Зав производством Солодовникова Г.С., медсестра Ларькина Л.А. члены комиссии	Акты проверки
9	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Медсестра члены комиссии Ларькина Л.А.	Бракеражный журнал
10	Соответствие рациона питания обучающихся 10-дневному меню	Ежедневное меню, 10-дневное меню	1 раз в месяц	Медсестра, Ларькина Л.А. члены комиссии	Акты проверки
11	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары	1 раз в полгода	Зав производством Солодовникова Г.С., медсестра ч Ларькина Л.А. члены комиссии	Акт проверки
12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Классные руководители, воспитатели ГПД	
13	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Ответственный за питание Слета И.Ю., зав производством Солодовникова Г.С.	Акт списания
14	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Медсестра Ларькина Л.А. члены комиссии	Акт проверки
15	Проверка организации эксплуатации техн. и холод. оборудов.	Пищеблок	Ежеквартально	Начальник ХО Поздняков К.О.	Акт проверки
16	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В течение года	Медсестра Ларькина Л.А.	Графики, диаграммы
17	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Медсестра Ларькина Л.А. члены комиссии	Акт проверки
18	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз ТБО	В течение года	Начальник ХО Поздняков К.О.	Акт проверки

1. Бракераж пищи проводится до начала отпуски каждой вновь приготовленной партии.
1.2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит медицинский работник, в случае его отсутствия – иное лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.

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

1.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Храниться бракеражный журнал у шеф – повара, в случае его отсутствия – у медицинской сестры.

1.5. За качество пищи несут санитарную ответственность медицинская сестра, повар, иное лицо, осуществившее проверку качества продукции, в соответствии с п. 4 настоящих правил, и допустившее ее к потреблению.

2. Методика органолептической оценки пищи

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

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

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. 2.4. При снятии пробы необходимо выполнять правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления

3. Органолептическая оценка первых блюд

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

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

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

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

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не 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.

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

4. Органолептическая оценка вторых блюд

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ЛИЦЕЙ № 73 Г. ПЕНЗЫ "ЛИЦЕЙ ИНФОРМАЦИОННЫХ
СИСТЕМ И ТЕХНОЛОГИЙ",** Колёшкин Вячеслав Александрович, Директор

Сертификат C1AC1324FB99D8C80CDD6980844267B2
Действует с 14.08.26 по 07.11.27

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?

- ☐ ДА
- ☐ НЕТ
- ☐ ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ☐ ДА
- ☐ НЕТ
- ☐ ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ☐ ДА
- ☐ НЕТ

3.1. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

- ☐ НЕ НРАВИТСЯ
- ☐ НЕ УСПЕВАЕТЕ
- ☐ ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

4. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

- ☐ ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК
- ☐ ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)
- ☐ 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)

5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?

- ☐ ДА
- ☐ ИНОГДА
- ☐ НЕТ

6. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?

- ☐ ДА
- ☐ НЕТ

7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ☐ ДА
- ☐ НЕТ
- ☐ НЕ ВСЕГДА

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ЛИЦЕЙ № 73 Г. ПЕНЗЫ "ЛИЦЕЙ ИНФОРМАЦИОННЫХ
СИСТЕМ И ТЕХНОЛОГИЙ"**, Копёшкин Вячеслав Александрович, Директор

Сертификат С1АС1324FB99D8C80CDD6980844267B2
Действует с 14.08.26 по 07.11.27

7.1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

- ☐ НЕВКУСНО ГОТОВЯТ
- ☐ ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ
- ☐ ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ
- ☐ ОСТЫВШАЯ ЕДА
- ☐ МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ
- ☐ ИНОЕ _____

8. ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДЛЁННОГО ДНЯ?

- ☐ ДА
- ☐ НЕТ

8.1. ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ИЛИ ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА?

- ☐ ПОЛУЧАЕТ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ
- ☐ ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА

9. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ☐ ДА
- ☐ НЕТ
- ☐ ИНОГДА

10. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

- ☐ ДА
- ☐ НЕТ

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	