

АДМИНИСТРАЦИЯ КРОНШТАДТСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №423 Кронштадтского района Санкт-Петербурга
(ГБОУ школа №423 Кронштадтского района Санкт-Петербурга)

ПРИНЯТО
на Общем собрании работников
ГБОУ школы № 423
протокол № 1 от « 28 » августа 2026г.

Учено мнение Совета родителей
ГБОУ школы № 423
протокол № 1 от « 31 » августа 2026г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом ГБОУ школы № 423
№ 93/20 от « 1 » сентября 2026г.

Директор

С.А. Рыкина



ПОЛОЖЕНИЕ
о Совете по питанию
(в новой редакции)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Совет по питанию Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 423 Кронштадтского района Санкт-Петербурга (далее – ОУ) является общественным органом, который создан на основании статьи 41 Федерального закона РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с целью осуществления административно-общественного контроля над организацией и качеством питания учащихся.

1.2. В своей деятельности Совет по питанию руководствуется:

- Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 « Об образовании в Российской Федерации» с изменениями;
- Приказом министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Постановлением Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 N 18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 N 19 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.2.4283-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
- Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 23 июля 2009года № 873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга "О социальном питании в Санкт-Петербурге" и совершенствованию уровня организации социального питания в государственных бюджетных, казенных и автономных учреждениях Санкт-Петербурга, входящих в системы здравоохранения, образования, отдыха и оздоровления детей и молодежи, социального обслуживания населения, а также осуществляющих спортивную подготовку находящихся в ведении исполнительных органов государственной власти Санкт-Петербурга (с изменениями на 22 марта 2023 года);

- Законом Санкт-Петербурга "Социальный кодекс Санкт-Петербурга" от 22.11.2011 N 728-132 (редакция от 18.01.2023);
- Методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г.);
- Уставом ОУ.

1.3. Совет по питанию является постоянно действующим консультативным органом ОУ и осуществляет свои полномочия на общественных началах. Решения Совета по питанию носят рекомендательный характер.

1.4. Совет по питанию взаимодействует с органами управления ОУ и организациями общественного питания на основе принципов сотрудничества и автономии.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Совет по питанию создается в целях учета мнения обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся и педагогических работников по вопросам организации питания, повышения качества питания обучающихся, а также недопущения в оборот пищевых продуктов, не отвечающих обязательным требованиям к качеству пищевых продуктов.

2.2. Задачами Совета по питанию являются:

- содействие администрации ОУ в обеспечении гарантий прав, обучающихся на полноценное питание с учетом действующих натуральных норм питания и состояния здоровья, обучающегося;
- участие в контроле организации питания в ОУ по согласованию с администрацией;
- информирование участников образовательных отношений (работников, обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся) об организации питания в ОУ.

3. СОСТАВ СОВЕТА ПО ПИТАНИЮ

3.1. Состав Совета по питанию утверждается приказом директора ОУ и размещается на официальном сайте ОУ не позднее 3 (трех) рабочих дней со дня его утверждения.

Общее число членов Совета по питанию, включая председателя Совета по питанию, составляет не менее 5 (пяти) человек. Ротация состава Совета по питанию проводится ежегодно по состоянию на начало учебного года.

3.2. В состав Совета по питанию входят:

- руководитель (заместитель руководителя) ОУ;
- должностные лица ОУ, ответственные за организацию питания;
- педагогические работники;
- родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся.

3.3. Решение об изменении состава Совета по питанию принимается ОУ в следующих случаях:

- прекращения (возникновение) трудовых отношений с работниками ОУ
- в иных случаях по решению Совета по питанию.

3.4. Председатель, заместитель председателя, секретарь Совета по питанию избирается из членов Совета по питанию.

3.4.1. Председатель Совета по питанию:

- руководит деятельностью Совета по питанию (в период отсутствия председателя Совета по питанию деятельностью Совета по питанию руководит заместитель председателя Совета по питанию);
- назначает дату и проводит заседания Совета по питанию;
- подписывает протоколы заседания Совета по питанию;
- осуществляет иные полномочия, необходимые для организации надлежащей деятельности Совета по питанию.

3.4.2. Секретарь Совета по питанию:

- формирует повестку дня для заседания Совета по питанию, доводит ее до сведения членов Совета по питанию не менее чем за 5(пять) рабочих дней до их начала;
- организует проведение заседаний Совета по питанию;
- ведет и подписывает протокол заседания Совета по питанию.

3.5. Члены Совета по питанию обязаны:

- участвовать в заседаниях Совета по питанию;
- соблюдать настоящее положение;
- при принятии решений Совета по питанию голосовать индивидуально и открыто;
- вносить предложения по совершенствованию деятельности Совета по питанию.

3.6. Совет по питанию собирается не реже одного раза в квартал, оформляя заседания протоколами. Заседания Совета по питанию назначаются председателем Совета по питанию по собственной инициативе, либо по требованию не менее, чем одной трети членов Совета по питанию.

3.7. Заседание совета по питанию правомочно, если на нем присутствует более половины членов Совета по питанию. Решения на Совете по питанию принимаются большинством голосов от присутствующих членов Совета по питанию. Передача права голоса другому лицу не допускается.

3.8. По итогам заседания составляется протокол заседания Совета по питанию, который подписывается председательствующим на заседании.

3.9. Из числа членов Совета по питанию создается бракеражная комиссия, которая осуществляет контроль над доброкачественностью готовой продукции.

3.10. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: директор ОУ, работник пищеблока (заведующий производством), представитель ОУ.

3.11. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26, сборниками рецептов, технологическими картами, данным Положением.

3.12. Основные задачи бракеражной комиссии:

- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль над соблюдением технологии приготовления пищи;
- расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СОВЕТА ПО ПИТАНИЮ

4.1. Совет по питанию осуществляет деятельность на основании плана работы, утверждаемого на первом заседании Совета по питанию в текущем учебном году.

4.2. К полномочиям Совета по питанию относятся рассмотрение следующих вопросов:

4.2.1. Корректировка циклического меню ОУ:

- учет индивидуальных особенностей обучающихся в ОУ (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
- профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности согласно действующим санитарным правилам и нормативам.

4.2.2. Организации питания учащихся (соблюдение режима питания, сервировка стола, гигиена приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд, маркировка посуды для пищи, организация питьевого режима).

4.2.3. Организации работы пищеблока и столовой ОУ:

- состояние материально-технической базы пищеблока, столовой, санитарно-эпидемиологической обстановкой на пищеблоке, столовой;
- технология, качество и количество приготовляемой пищи, поцеховая разделка продуктов, витаминизация;
- обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности

4.2.4. Организация работы по приему, транспортировке, хранению, выдачи продуктов питания, оформлению документации:

- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов;
- соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся ОУ, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции (соковой продукции из фруктов и овощей, масложировой продукции).

4.2.5. Мониторинг качества предоставления питания в ОУ:

- сбор и анализ информации об организации питания в ОУ, формирования предложения по вопросам организации питания с учетом мнения родительской общественности;
- приглашать на заседание Совета по питанию представителей организаций общественного питания, сотрудников образовательного учреждения, родителей (законных представителей) обучающихся для рассмотрения вопросов, связанных с организацией питания;
- разработка рекомендаций и предложений по организации питания в ОУ.

4.3. Участие членов Совета по питанию в мероприятиях, связанных с проведением контроля в ОУ осуществляется с учетом установленных санитарных требований.

4.4. Совет по питанию несет ответственность за компетентность принимаемых решений на заседаниях Совета по питанию.

4.5. Совет по питанию ежегодно составляет отчет.

4.6. Разработка рекомендаций по организации питания в ОУ в обязательном порядке доводится до сведения руководителя ОУ. Рекомендации Совета по питанию по согласованию с администрацией ОУ размещается на официальном сайте ОУ.

4.7. Бракеражная комиссия:

4.7.1. Бракеражный контроль качества выпускаемой продукции проводится органолептическим методом.

4.7.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения анализа (приложение).

4.7.3. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

4.7.4. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 15-20 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.7.5. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

4.7.6. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки качества готовых блюд, разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия, подписи членов бракеражной комиссии.

4.7.7. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой пищевой продукции».

4.7.8. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью.

4.7.9. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

4.7.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

1. Методика органолептической оценки пищи

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

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

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

1.4. 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.

2. Органолептическая оценка первых блюд

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

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

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

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

2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, 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.

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

3. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

3.3. 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. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

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

3.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре – блюдо снимается с реализации.

3.6. 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, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

3.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

3.8. 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. (Основание: Указание Главного государственного санитарного врача по РСФСР № С - 112 от 20.02.02 г. Приложение к письму Министерства торговли РСФСР от 21 августа 1963 г. № 0848).

ОЗНАКОМЛЕН:

[illegible]