



Республика Дагестан

Министерство образования и науки Республики Дагестан
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«КИДЕРИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИМЕНИ МАГОМЕДОВА САИДБЕГА МАГОМЕДОВИЧА»
368412. РД. МР «Цунтинский район» с. Кидеро. Email: ksosh_1954@mail.ru



УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Кидеринская СОШ им
С.М.Магомедова»

Магомедов Б.Н

РЕЖИМ РАБОТЫ СТОЛОВОЙ

(1 – 4 классы)

График питания учащихся
МКОУ «Кидеринская СОШ им С.М.Магомедова»
на 2020-2021 учебный год

Время	Классы
09.30 – 09.40	1
10.25 – 10.40	2,3,4



Республика Дагестан
Министерство образования и науки Республики Дагестан
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«КИДЕРИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИМЕНИ МАГОМЕДОВА САИДБЕГА МАГОМЕДОВИЧА»
368412, РД, МР «Цунтинский район» с. Кидеро. Email: ksosh_1954@mail.ru

СОГЛАСОВАНО
с родительским комитетом
Протокол
№ 1 от сентября 2020 г.

ПРИНЯТО
педагогическим советом
протокол
№ 1 от августа 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом
№ 1 от августа 2020 г.

Положение

о родительском контроле организации и качества горячего питания обучающихся
в МКОУ «Кидеринская СОШ им С.М.Магомедова»

1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

1.2. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

1.2.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

1.2.2. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.2.3. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации, члены Родительского комитета школы, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

1.2.4. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

2.1. Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

3. Функции комиссии по контролю организации питания учащихся

3.1. Комиссия по контролю организации питания обучающихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

- общественная экспертиза питания обучающихся;
- контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;
- изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

4. Права и ответственность комиссии по контролю организации питания учащихся

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
- 4.2. получать от повара, медицинского работника информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
- 4.3. заслушивать на своих заседаниях старшего повара по обеспечению качественного питания обучающихся;
- 4.4. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
- 4.5. изменить график проверки, если причина объективна;

- 4.6. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;
 - 4.7. состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.
5. Организация деятельности комиссии по контролю организации питания учащихся.
- 5.1. Комиссия формируется на основании приказа руководителя школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.
 - 5.2. Комиссия выбирает председателя.
 - 5.3. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников.
 - 5.4. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты.
 - 5.5. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности руководителя школы и один раз в полугодие Управляющий совет школы.
 - 5.6. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.
 - 5.7. Заседание комиссии проводится по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.
 - 5.8. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом.
6. Ответственность членов Комиссии
- 6.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;
 - 6.2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.
7. Документация комиссии по контролю организации питания учащихся.
- 7.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.
 - 7.2. Тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у администрации школы.

Положение о бракеражной комиссии



МКОУ «Кидеринская СОШ им С.М.Магомедова»

1. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе.

Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.4.5.2409-08,

СанПиН -2.4.1,2660-10, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением и

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 переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

1.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится

бракеражный журнал на кухне. 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.

1.4. Полномочия комиссии школы:

. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке,

доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а

также условия их хранения;

. ежедневно следить за правильностью составления меню;

- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- . осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- . следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- . периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- . проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е, определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

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, её цвет.

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

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

2.4. 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.

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, по которым

можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

3.2. 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).

3.3. 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.

3.4. При проверке пюре образных 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.

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи. Несвойственной свежеприготовленному блюду

кислотности, не до солёности, 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 подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки. Резкой кислотностью, пересолом и др.

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, сочным и легко отделяться от костей.

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. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить не до вложение.

4.4. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, от друга, не склеивались, свисать с ребра вилки или сохранять форму после жарки. Должны быть мягкие и легко отделяться друг ложки.

4.5. 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, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на не соответствии рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, 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, У плохо приготовленного соуса

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

4.7. 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,

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

5.1. «Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией; «Не удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

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

5.3. Оценка «удовлетворительно» и «не удовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

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

6. УПРАВЛЕНИЕ И СТРУКТУРА

В состав бракеражной комиссии входит:

Заместитель директора по УВР

Учитель нач. клас

Завхоз школы

План работы бракеражной комиссии на 2020-2021 учебный год.

Мероприятия	Срок	Ответственный
Проведение организационных совещаний по вопросу деятельности комиссии и организации питания в школе	Сентябрь, январь, май	Члены комиссии
Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню	Ежедневно	Члены комиссии
Проверка состояния пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря	В течение года	Члены комиссии
Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.	Ежемесячно	Члены комиссии
Контроль соблюдения температурных режимов хранения продуктов.	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль качества обработки и мытья посуды.	Ежемесячно	Члены комиссии

Проверки органолептических свойств
приготовленной пищи (цвет, запах,
вкус, консистенцию, жесткость,
сочность и т.д.).

Ежедневно

Члены комиссии

Соблюдения санитарно –
гигиенических норм сотрудниками
пищеблока.

Ежедневно

Члены комиссии

Проверки наличия контрольного
блюда и суточных проб

Ежедневно

Члены комиссии

Правила бракеража пищи родителями

1. Общие положения

- 1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МКОУ «Кидеринская СОШ им С.М.Магомедова» подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- 1.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной порции.
- 1.3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит любое лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.
- 1.4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал. При наличии замечаний в части нарушения технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана незамедлительно уведомить директора Школы любым удобным способом.
- 1.5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

2. Методика органолептической оценки пищи

- 2.1. Органолептическую оценку пищи начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
- 2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, гнилостный, молочнокислый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный и т.д.
- 2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
- 2.4. При снятии пробы необходимо выполнять правила предосторожности: из сырых продуктов пробуют только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а так же 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 берётся 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 загрязнённости.
- 3.2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки.
- 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, осторожность консистенции, наличие непротертых частиц.
- 3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, недосолености, пересола.
- 3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом.

4. Органолептическая оценка вторых блюд

- 4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд даётся общая.
- 4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков.
- 4.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
- 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 тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входит пассированные корни и лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса.

При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи их окружающей среды. Свежая рыба должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. Критерии оценки качества блюд

5.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету, запаху, консистенции.

Оценка «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, соответствует по вкусу, запаху, внешнему виду утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить (недосолен, не доведён до нужного цвета).

Оценка «удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается.

5.2. Оценки качества блюд заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями лиц, осуществляющих проверку продукции.

5.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

5.4. лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

5.5. 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 – путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Принято

На заседании педагогического совета
Протокол № 31 от 31.08.2021г.



Утверждаю

Директор

Приказ № 01

Магомедов Б.Н.

от 31.08.2021г.

Положение

о порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся

1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г № 273-ФЗ;
- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора РФ «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

1.2. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

1.2.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

1.2.2. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постояннодействующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.2.3. В состав комиссии входят представители администрации, члены Родительского комитета школы, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

1.2.4. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

2.1. Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

3. Функции комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

3.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

- общественная экспертиза питания обучающихся;
- контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;
- изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

4. Права и ответственность комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;

- 4.2. получать от работников пищеблока информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
- 4.3. заслушивать на своих заседаниях старшего повара по обеспечению качественного питания обучающихся;
- 4.4. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трех человек на момент проверки;
- 4.5. изменить график проверки, если причина объективна;
- 4.6. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;
- 4.7. состав и порядок работы комиссии доводится до коллектива, обучающихся и родителей.

5. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

- 5.1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.
 - 5.2. Комиссия выбирает председателя.
 - 5.3. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников.
 - 5.4. В период карантина, пандемии и других форс-форжорных ситуаций в состав комиссии родители не входят.
 - 5.5. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты.
 - 5.6. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора школы и один раз в полугодие Совет школы.
 - 5.7. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.
 - 5.8. Заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже, чем один раз в четверть и считаются правомочными, если на них присутствует не менее $\frac{2}{3}$ ее членов.
 - 5.9. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём голосования и оформляются актом.
- #### **6. Ответственность членов Комиссии**
- 6.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность на невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;
 - 6.2. Комиссия несёт ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.
- #### **7. Документация комиссии по контролю за организацией питания обучающихся**
- 7.1 заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.
 - 7.2. тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у директора школы.



Республика Дагестан



Министерство образования и науки Республики Дагестан
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«КИДЕРИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИМЕНИ МАГОМЕДОВА САИДБЕГА МАГОМЕДОВИЧА»
368412, РД. МР «Цунтинский район» с. Кидеро. Email: ksosh_1954@mail.ru

Характеристика условий размещения объекта питания

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	С. Кидеро ул.М.Рамазанова 17
ФИО руководителя школы	Магомедов Башир Нажмудинович
ФИО поваров школьной столовой	Маллаева Пирдас Курбановна
Бракеражная комиссия	Приказ № 1/10 от 25.08.2020 г Газимагомедов Р.А Абдурахманов А.А Абдурахманова Л.С
Размещение объекта	Столовая размещена в цокольном этаже спортзала
Холодное водоснабжение	Шахтный колодец
Горячее водоснабжение	Водонагреватель
Отопление	Школьная смешанная
Вентиляция	Естественная
Набор производственных и вспомогательных помещений	обеденный зал на 54 мест, моечная, кладовая.



План работы Совета по питанию
МКОУ «Кидиринская СОШ им С.М.Магомедова»,
на 2020-2021 учебный год

№ п/п	мероприятия	Срок исполнения	Ответственные
1	Составление списков на льготное питание учащихся (дети из многодетных, малообеспеченных семей, дети-сироты, опекаемые, инвалиды)	Август-сентябрь	Отв. по питанию, классные руководители
2	Оформить информационный стенд «Питание школьников»	Сентябрь	Отв. по питанию
3	Разместить план мероприятий Совета на 2020-2021 учебный год на сайте школы	Сентябрь	Отв. по питанию, зам. директора по УВР
4	Проводить заседания Совета по питанию	1 раз в четверть	Председатель Совета по питанию
5	Проводить контроль качества поступающей продукции. Обобщать данные по контролю 1 раз в четверть к заседанию Совета по питанию.	ежедневно	Члены бракеражной комиссии
6	Проводить проверку полноценности питания в школьной столовой	ежедневно	Члены бракеражной комиссии
7	Изучить опыт других школ города по организации питания школьников	Октябрь	Отв. по питанию
8	Проводить рейды по проверке санитарного состояния обеденного зала, кухни, мойки, подсобных помещений пищеблока	ежемесячно	Члены бракеражной комиссии
9	Провести анкетирование участников образовательного процесса об удовлетворенности организацией питания учащихся в школе.	Март	Классные руководители, отв. по питанию

10	Организовать лекторий для родителей о полноценном питании детей и подростков	На родительских собраниях	Классные руководители
11	Отчет о работе Совета по питанию заслушивать на общешкольных родительских собраниях	Сентябрь, май	Председатель Совета по питанию, члены Совета по питанию

Директор _____



/ Магомедов Б.Н. /

План-задание для бракеражной комиссии родительского контроля в обеденном зале

1. Осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи в соответствии с Правилами бракеража пищи;
2. Проверяет наличие контрольного блюда;
3. Определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
4. Проверяет блюда на соответствие в меню.



Приложение 2
К приказу
от 02.09.2020 №

Положение о Совете по питанию МКОУ «Кидиринская СОШ им С.М.Магомедова»,

I. Общие положения

1.1. Совет по питанию (далее - Совет) является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи МКОУ «Кидиринская СОШ им С.М.», в организации и осуществлении административно-общественного контроля за организацией и качеством питания учащихся в школе.

II. Структура Совета по питанию

2.1. Совет включает в себя постоянно действующую группу из числа работников школы, государственного учреждения здравоохранения и представителя общественности (член родительского комитета). Общее количество членов Совета – не менее 4 человек.

2.2. Председателем совета является директор школы. Из числа членов Совета назначается заместитель председателя Совета.

2.3. В состав Совета по питанию входят:

1. Магомедов Б.Н.- директор
2. Газимагомедов Р.А.- зам.директора по УВР
3. Абдурахманова Л.С.-учитель нач.классов
4. Абдурахманов А.А. – завхоз
- 5.Омарова А.М.- учитель химии и биологии

2.4. Состав совета утверждается приказом директора школы сроком на 1 года.

III. Основные задачи работы Совета по питанию

3.1. Осуществление содействия в проведении анализа за состоянием и организацией питания в школе.

3.2. Организация обучения персонала, связанного с организацией питания детей в школе.

3.3. Разработка и интеграция нового передового опыта, инновационных форм организации питания детей в школе.

3.4. Координация деятельности школы и поставщиков продуктов (по вопросам питания).

IV. Порядок и направления работы Совета по питанию

4.1. Совет организует:

- изучение оптимального и передового опыта в области организации питания в школе и способствует его интеграции в работу.
- консультативную работу, повышение квалификации, обучение персонала, связанного с организацией детского питания.
- практическую помощь в овладении технологией приготовления новых блюд.
- плановый систематический анализ за состоянием организации питания, хранения и транспортировки продуктов, их стоимости.

4.2. Осуществляет контроль:

- за работой пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, хранение суточных проб 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи).
 - за организацией питания детей: соблюдение режима питания, сервировка столов, гигиена приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд, маркировка посуды для пищи.
 - за работой продуктовой кладовой (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим).
 - за выполнением 10-ти дневного меню, утвержденного на Совете, за выполнением норм раскладки.
 - за организацией транспортировки продуктов, их качеством.
 - за ведением документации по организации питания.
- 4.3. Совет проводит заседание по мере необходимости, но не реже 1 раза в четверть, оформляя заседания протоколами.

V. Права и обязанности членов Совета

5.1. Члены Совета обязаны присутствовать на заседаниях Совета по питанию.

5.2. Члены Совета имеют право:

- Выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам питания, контролировать выполнение принятых на Совете предложений, поручений.
- Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в школе.
- Ходатайствовать перед администрацией о поощрении или наказании сотрудников, связанных с организацией питания в школе.



Республика Дагестан

Министерство образования и науки Республики Дагестан
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
**«КИДЕРИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИМЕНИ МАГОМЕДОВА САИДБЕГА МАГОМЕДОВИЧА»**
368412. РД. МР «Цунтинский район» с. Кидеро. Email: ksosh_1954@mail.ru



УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ «Кидеринская СОШ им
С.М.Магомедова»

Магомедов Б.Н

Положение об организации питания обучающихся

МКОУ «Кидеринская СОШ им С.М.Магомедова

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания обучающихся МКОУ «Кидеринская СОШ им С.М.Магомедова»(далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного санитарного врача России от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28, уставом МБОУ «Ленская СШ» (далее – школа).

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся школы, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки для отдельных категорий обучающихся.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы.

2. Организационные принципы и требования к организации питания

2.1. Способ организации питания

2.1.1. Школа самостоятельно обеспечивает предоставление питания обучающимся на базе школьной столовой. Обслуживание обучающихся осуществляется штатными работниками школы, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную

гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Предоставление питания обучающихся организуют назначенные приказом директора школы ответственные работники из числа педагогов и обслуживающего персонала школы.

2.1.2. По вопросам организации питания школа взаимодействует с родителями (законными представителями) обучающихся, с муниципальным органом управления образованием (Отдел образования), территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание обучающихся организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.2. Режим питания

2.2.1. Горячее питание обучающимся предоставляется в учебные дни и часы работы школы пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно. Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

2.2.2. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из здания школы, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора школы.

2.3. Условия организации питания

2.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в школе выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.3.3. Для организации питания работники ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации горячего питания обучающихся;
- приказ об организации питьевого режима обучающихся;
- меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- программу производственного контроля;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- контракты на поставку продуктов питания.

2.4. Меры по улучшению организации питания

2.4.1. В целях совершенствования организации питания обучающихся администрация школы совместно с классными руководителями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках образовательной деятельности и внеурочных мероприятий;

- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) обучающихся беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации школьного питания с учетом широкого использования потенциала родительского совета;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в Отдел образования сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

3. Порядок предоставления питания и питьевого режима обучающимся

3.1. Горячее питание

3.1.1. Предоставление горячего питания производится на добровольной основе на основании устного заявления родителей (законных представителей) обучающегося, поданного классному руководителю. Горячее питание предоставляется в зависимости от режима обучения и продолжительности нахождения обучающегося в школе. Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.1.2. Обучающемуся прекращается предоставление горячего питания, если:

- родитель (законный представитель) обучающегося предоставил заявление о прекращении обеспечения горячим питанием обучающегося;
- ребенок обучается с применением дистанционных технологий. Горячее питание возобновляется со дня возобновления обучения в стенах школы;
- обучающийся переведен или отчислен из школы.

В случае возникновения причин для досрочного прекращения предоставления горячего питания обучающемуся директор школы в течение трех рабочих дней со дня установления причин для досрочного прекращения питания издает приказ о прекращении обеспечения обучающегося горячим питанием с указанием этих причин. Питание не предоставляется со дня, следующего за днем издания приказа о прекращении предоставления горячего питания обучающемуся.

3.1.3. Для отпуска горячего питания обучающихся в течение учебного дня выделяются большая перемена длительностью 40 минут.

3.1.4. Предоставление питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым директором школы.

3.1.5. Отпуск блюд осуществляется по заявкам ответственного работника. Заявка на количество питающихся предоставляется ответственным работником накануне не позднее 14:00.

3.2. Дополнительное питание

3.2.1. Дополнительное питание предоставляется обучающимся на платной основе путем реализации буфетной продукции

3.2.2. Реализация буфетной продукции осуществляется только в буфете школы в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических норм и правил. Буфет работает в учебные дни в течение всего учебного года.

3.2.3. Администрация школы осуществляет контроль за необходимым ассортиментом буфетной продукции, ее соответствием гигиеническим требованиям, наличием соответствующей документации.

3.3.Питьевой режим

3.3.1. Питьевой режим обучающихся обеспечивается кипяченой водой.

3.3.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания обучающихся в школе

3.3.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4. Финансовое обеспечение

4.1. Питание обучающихся школы осуществляется за счет средств:

федерального, регионального и местного бюджетов;

родителей (законных представителей) обучающихся, предоставленных на питание детей (далее – родительская плата);

4.2. Питание за счет средств областного и местного бюджета предоставляется обучающимся в порядке, установленном разделом 5 настоящего Положения.

4.3. Обучающемуся прекращается предоставление горячего платного питания в случаях, перечисленных в пункте 3.1.2 настоящего Положения.

4.4. Горячее питание обучающихся за счет родительской платы осуществляется на условиях предоплаты.

4.5. О непосещении обучающимся школы родители (законные представители) ребенка обязаны сообщить классному руководителю. Сообщение должно поступить заблаговременно, то есть до наступления дня отсутствия обучающегося.

5. Меры социальной поддержки

5.1. Право на получение мер социальной поддержки по предоставлению горячего питания возникает у обучающихся, отнесенных к одной из категорий, указанных в пунктах 5.2–5.3 настоящего Положения. При возникновении права на льготу по двум и более основаниям льготное питание предоставляется по одному основанию. Выбор льготы на питание осуществляет родитель (законный представитель) обучающегося. При изменении основания или утраты права на предоставление льгот родитель (законный представитель) обучающегося обязан в течение трех рабочих дней сообщить об этом представителю школы.

5.2. На бесплатное двухразовое горячее питание (завтрак и обед) имеют право обучающиеся, отнесенные к категории:

детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;

детей с ограниченными возможностями здоровья.

5.2.1. На бесплатное одноразовое горячее питание (завтрак) имеют право обучающиеся 1–4 классов. Документ-основание, подтверждающий право на бесплатный прием пищи, – приказ о зачислении в школу.

5.3. Обучающемуся, который обучается в здании школы, не предоставляется бесплатное горячее питание и не выплачивается денежная компенсация его родителю (законному представителю), если обучающийся по любым причинам отсутствовал в школе в дни ее работы или в случае отказа от питания.

6. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания

6.1. Директор школы:

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении горячего питания обучающимся;
- несет ответственность за организацию горячего питания обучающихся в соответствии с федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами,

федеральными санитарными правилами и нормами, уставом школы и настоящим Положением;

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников школы ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации горячего питания обучающихся на родительских собраниях, заседаниях совета школы, а также педагогических советах.

6.2. Ответственный за питание осуществляет обязанности, установленные приказом директора школы.

6.3. Заведующий хозяйством:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования пищеблока;
- снабжает пищеблок достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем.

6.4. Работники пищеблока:

- выполняют обязанности в рамках должностной инструкции;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

6.5. Ответственный за организацию горячего питания:

- представляют в пищеблок заявку об организации горячего питания обучающихся на следующий учебный день. В заявке обязательно указывается фактическое количество питающихся;
- ведут ежедневный табель учета полученных обучающимися обедов;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации горячего питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным горячим питанием;
- выносят на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению горячего питания.

6.6. Родители (законные представители) обучающихся:

- представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;
- сообщают классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации горячего питания в школе;

7. Контроль за организацией питания

7.1. Контроль качества и безопасности организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором школы.

7.2. Дополнительный контроль организации питания может осуществляться родительской общественностью. Порядок проведения такого вида контроля определяется локальным актом школы.

8. Ответственность

8.1. Все работники школы, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязанностей.

8.2. Родители (законные представители) обучающихся несут предусмотренную действующим законодательством ответственность за неуведомление школы о наступлении обстоятельств, лишающих их права на получение льготного питания для ребенка.



Республика Дагестан
Министерство образования и науки Республики Дагестан
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«КИДЕРИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИМЕНИ МАГОМЕДОВА САИДБЕГА МАГОМЕДОВИЧА»
368412. РД. МР «Цунтинский район» с. Кидеро. Email: ksosh_1954@mail.ru

СОГЛАСОВАНО ПРИНЯТО УТВЕРЖДЕНО
с родительским комитетом педагогическим советом Приказом
Протокол протокол
№ 1 от сентября 2020 г. № 1 от августа 2020 г. № 1 от августа 2020 г.

Положение

о родительском контроле организации и качества горячего питания обучающихся
в МКОУ «Кидеринская СОШ им С.М.Магомедова»

1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

1.2. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

1.2.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

1.2.2. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.2.3. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации, члены Родительского комитета школы, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

1.2.4. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

2.1. Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

3. Функции комиссии по контролю организации питания учащихся

3.1. Комиссия по контролю организации питания обучающихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

- общественная экспертиза питания обучающихся;
- контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;
- изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

4. Права и ответственность комиссии по контролю организации питания учащихся

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
- 4.2. получать от повара, медицинского работника информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
- 4.3. заслушивать на своих заседаниях старшего повара по обеспечению качественного питания обучающихся;
- 4.4. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
- 4.5. изменить график проверки, если причина объективна;

4.6. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;

4.7. состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

5. Организация деятельности комиссии по контролю организации питания учащихся.

5.1. Комиссия формируется на основании приказа руководителя школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

5.2. Комиссия выбирает председателя.

5.3. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников.

5.4. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты.

5.5. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности руководителя школы и один раз в полугодие Управляющий совет школы.

5.6. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.

5.7. Заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.

5.8. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом.

6. Ответственность членов Комиссии

6.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;

6.2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

7. Документация комиссии по контролю организации питания учащихся.

7.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

7.2. Тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у администрации школы.



Республика Дагестан



Министерство образования и науки Республики Дагестан
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«КИДЕРИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИМЕНИ МАГОМЕДОВА САИДБЕГА МАГОМЕДОВИЧА»
368412, РД. МР «Цунтинский район» с. Кидеро. Email: ksosh_1954@mail.ru

П А С П О Р Т П И Щ Е Б Л О К А

Наименование учреждения: МКОУ «Кидеринская СОШ им С.М.Магомедова»
Количество учащихся: 54

Адрес и местонахождение пищеблока: с. Кидеро М.Рамазанова 17

Ведомственная принадлежность: муниципальная

Количество питающихся детей всего - 54

Водоснабжение холодное – да

Водоснабжение горячее – да

Канализация – есть

Отопление – автономное, электрочувствительная

Вентиляция – естественная

Освещение – естественное, искусственное, люминесцентные лампы ЛБ-40, ЛБ-80

Набор помещений с указанием площадей каждого помещения, вместимости обеденного зала:

обеденный зал 36 м²; (50 посадочных мест);

пищеблок – 36 м²;

склад -36 м²;

Технологический процесс: готовка из продуктов

Холодильное и технологическое оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Год выпуска	Дата установки	% износа	Рабочее состояние
1	Вентилятор канальный	июль 2012 г.	июль 2012 г.	20%	неработает
2	Водонагреватель	январь 2009 г.	январь 2009 г.	80%	работает
3	Плита кухонная	июнь 2004 г.	июнь 2004 г.	100%	работает
4	Морозильник	ноябрь 2009 г.	ноябрь 2009 г.	100%	неработает
5	Плита конфорочная	2004 г.	2004 г.	100%	работает

Меню, принцип составления (цикличное, еженедельное, декадное)

Наценка на основные виды продуктов - нет

Персонал пищеблока: Маллаева Пирдас Курбановна

СОСТАВ
СОВЕТА ПО ПИТАНИЮ
МКОУ «Кидиринская СОШ им С.М.»
на 2020-2021 учебный год

1. Магомедов Б.Н.- директор
2. Газимагомедов Р.А.- зам.директора по УВР
3. Абдурахманова Л.С.-учитель нач.классов
4. Абдурахманов А.А. – завхоз
- 5.Омарова А.М.- учитель химии и биологии

Директор _____



/ Магомедов Б.Н. /





Республика Дагестан
Министерство образования и науки Республики Дагестан
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«КИДЕРИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИМЕНИ МАГОМЕДОВА САИДБЕГА МАГОМЕДОВИЧА»
368412, РД, МР «Цунтинский район» с. Кидеро. Email: ksosh_1954@mail.ru

ПРИКАЗ

№ - 02-1

от 25.08.2020г

Об организации горячего питания школьников
в 2020-2021 учебном году

Во исполнение закона РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», методических рекомендаций 2.4.0180-20, МР2.4.0179-20

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание школьников 1-4 классов на период 2020-2021 учебный год в соответствии с нормативными требованиями с 01.09.2020 года.
2. Назначить ответственным за организацию питания школьников по школе Абдурахманов А.С. и вменить ей в обязанности:
 - в срок до 01.09.2020 подготовить нормативную документацию по организации питания;
 - строгое соблюдение норм СанПиН при организации питания;
 - доклады по организации питания на планерках при директоре, на педсоветах, родительских собраниях.
3. Обеспечить сбалансированное рациональное питание, контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд путем создания бракеражной комиссии в следующем составе:
Газимагомедов Р.А – заместитель по УВР
Абдурахманова Л.С- Учитель нач.классов
Абдурахманов А.С.- завхоз школы
4. Организовать ежедневное горячее питание обучающихся согласно единому цикличному меню на общую сумму не менее 62 рублей с 1-4 класс.
5. Повара школы Маллаева П.К назначить ответственными за:



Республика Дагестан
Министерство образования и науки Республики Дагестан
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«КИДЕРИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИМЕНИ МАГОМЕДОВА САИДБЕГА МАГОМЕДОВИЧА»
368412, РД. МР «Цунтинский район» с. Кидеро. Email: ksosh_1954@mail.ru

- своевременное и качественное приготовление пищи в соответствии санитарным требованиям и нормам;
- соблюдение 12-дневного циклического меню;
- контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд;
- поддержание помещений пищеблока и обеденного зала в должном санитарном состоянии;
- ежедневное составление и утверждение меню согласно требованиям Роспотребнадзора;
- обеспечение сбалансированного рационального питания;
- своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания;
- контроль за входящим сырьем;
- за обеспечение помещений столовой моющими и санитарно-гигиеническими средствами;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований на пищеблоке;
- ежеквартальные отчеты по выполнению норм питания.

Категорически запретить повару столовой использование продуктов питания без сертификата качества. В срок до 01.09.2020 г подготовить всю необходимую нормативную документацию по организации школьного питания.

6. Классным руководителям 1-4 классов:

- провести родительские собрания с повесткой дня, посвящённой рациональному питанию;
- продолжить разъяснительную работу с родителями и обучающимися по организации правильного питания учащихся в школе;
- организовать работу по реализации программы «Разговор о правильном питании».

Вменить в обязанность:

- подачу предварительной заявки на питание в столовую до 14.00 часов предыдущего дня.
- подачу ежедневной уточненной заявки на питание в столовую: – до 8.00 час.;
- заполнение табеля учета посещаемости столовой;
- проведение родительских собраний, классных часов, уроков Здоровья по реализации программы «Разговор о правильном питании»;



Республика Дагестан
Министерство образования и науки Республики Дагестан
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«КИДЕРИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИМЕНИ МАГОМЕДОВА САИДБЕГА МАГОМЕДОВИЧА»
368412. РД. МР «Цунтинский район» с. Кидеро. Email: ksosh_1954@mail.ru

- нести полную ответственность за поведением учащихся в столовой;
- 7. Утвердить график питания учащихся в школьной столовой (Приложение №2).
- 8. Возобновить работу Совета по питанию.
- 8.1. Утвердить состав Совета по питанию на 2020-2021 учебный год (Приложение №3)
- 8.2. Утвердить план работы Совета по питанию (Приложение 4).
- 9. Дежурному учителю:
 - вести учет питания детей находящихся на диете;
 - вести журнал учета гнойничковых заболеваний персонала;
 - следить за закладкой и хранением суточных проб.
- 10. С целью организации делопроизводства по питанию:
- 12. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой

Директор:



Магомедов Б.Н



Республика Дагестан
Министерство образования и науки Республики Дагестан
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«КИДЕРИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИМЕНИ МАГОМЕДОВА САИДБЕГА МАГОМЕДОВИЧА»
368412, РД, МР «Цунтинский район» с. Кидеро. Email: ksosh_1954@mail.ru

П Р И К А З

№ 07.

От 25.08.2020

**Об осуществлении родительского
контроля за организацией питания обучающихся**

В целях осуществления контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся, контроля качества приготовленных блюд в соответствии с утвержденным меню на пищеблоке МКОУ «Кидеринская СОШ им С.М.Магомедова»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:
 - 1.1. Состав бракеражной комиссии контроля родителей (далее – Комиссия) на 2020-2021 учебный год в составе (приложение 1),
 - 1.2. Положение о Комиссии
 - 1.3. План-задание для Комиссии
 - 1.4. Правила бракеража
2. Заместителю директора по УВР Газимагомедов Р.А. провести организационные мероприятия по осуществлению контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся в срок до 09.09.2020 г.
 - 2.1. Ознакомить родителей с положением о бракеражной комиссии родительского контроля и правилами бракеража,
 - 2.2. Создать бракеражный журнал родительского контроля.
3. Ответственность за исполнение приказа возложить на заместителя директора по УВР Газимагомедов Р.А.
4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор школы

Магомедов Б.Н



**Состав бракеражной комиссии
родительского контроля на 2020-2021 учебный год**

Состав бракеражной комиссии в МКОУ «Кидеринская СОШ им С.М.Магомедова»

- Газимагомедова Х.А
- Джамалудинова Х.М
- Магомедова Ш.А

Принято

На заседании педагогического совета
Протокол № 01 от 30.08.2020 г.

Утверждаю

Директор

Магомедов Б.Н

Приказ № 07 от 30.08.2020 г.



Положение

о порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся

1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г № 273-ФЗ;
- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора РФ «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

1.2. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

1.2.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

1.2.2. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постояннодействующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.2.3. В состав комиссии входят представители администрации, члены Родительского комитета школы, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

1.2.4. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

2.1. Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

3. Функции комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

3.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

- общественная экспертиза питания обучающихся;
- контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;
- изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

4. Права и ответственность комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;

получать от работников пищеблока информацию по организации питания, качеству
готовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;

заслушивать на своих заседаниях старшего повара по обеспечению качественного питания
обучающихся;

4.4. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее
трех человек на момент проверки;

4.5. изменить график проверки, если причина объективна;

4.6. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;

4.7. состав и порядок работы комиссии доводится до коллектива, обучающихся и родителей.

5. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

5.1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия комиссии
начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

5.2. Комиссия выбирает председателя.

5.3. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников.

5.4. В период карантина, пандемии и других форс-форжорных ситуаций в состав комиссии родители
не входят.

5.5. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты.

5.6. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора школы и один
раз в полугодие Совет школы.

5.7. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по
самообследованию образовательной организации.

5.8. Заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже, чем один раз в четверть и
считаются правомочными, если на них присутствует не мене $\frac{2}{3}$ ее членов.

5.9. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов
путём голосования и оформляются актом.

6. Ответственность членов Комиссии

6.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность на невыполнение или ненадлежащее
исполнение возложенных на них обязанностей;

6.2. Комиссия несёт ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества
предоставляемых услуг.

7. Документация комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

7.1 заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

7.2. тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у директора школы.



Республика Дагестан
Министерство образования и науки Республики Дагестан
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«КИДИРИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИМЕНИ МАГОМЕДОВА САИДБЕГА МАГОМЕДОВИЧА»
368412, Р.Д. МР «Цунгинский район» с. Кидеро. Email: ksosh_1954@mail.ru

П Р И К А З

02.09.2020год

№ - 23-д.

«О создании Совета по питанию»

В целях организации питания и осуществлении административно-общественного контроля за организацией и качеством питания учащихся

МКОУ «Кидиринская СОШ им С.М.»,

П Р И К А З Ы В А Ю

1. Утвердить состав Совета по питанию (Приложение 1).
2. Утвердить Положение о Совете по питанию (Приложение 2).
3. Утвердить план работы Совета по питанию на 2020-2021 учебный год (Приложение № 3)
4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



Магомедов Б.Н



Положение

о бракеражной комиссии родительского контроля МКОУ «Кидеринская СОШ им С.М.Магомедова»

1. Общие положения

- 1.1. Бракеражная комиссия родительского контроля МКОУ «Кидеринская СОШ им С.М.Магомедова» (далее – бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с данным положением (далее – Школа) в целях осуществления контроля организации питания учащихся со стороны родителей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, локальными актами Школы.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора Школы. Состав комиссии, сроки её полномочий оговариваются в приказе директора Школы.
- 2.2. В состав бракеражной комиссии входят родители обучающихся Школы на основе добровольного согласия.
- 2.3. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором Школы.

3. Полномочия бракеражной комиссии

- 3.1 Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся Школы.
- 3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за организацией питания учащихся со стороны родителей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе:
 - 3.2.1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм;
 - 3.2.2. следит за соответствием приготовленных блюд утвержденному меню;
 - 3.2.3. осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д., в соответствии с Правилами бракеража пищи;
 - 3.2.4. проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
 - 3.2.5. определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
 - 3.2.6. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- 3.3. При проведении проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- 3.4. Бракеражная комиссия имеет право:
 - в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
 - проверять выход продукции;
 - контролировать наличие суточной пробы;
 - проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
 - проверять качество поставляемой продукции;
 - контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
 - вносить на рассмотрение руководства школы и ответственным за питание предложения по улучшению качества питания и обслуживания.

4. Оценка организации питания.

- 4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по четырехбальной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия должна незамедлительно поставить в известность директора Школы.
- 4.2. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
- 4.3. Решения бракеражной комиссии обязательны к исполнению руководством Школы и работниками пищеблока.



Республика Дагестан

Министерство образования и науки Республики Дагестан
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«КИДЕРИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИМЕНИ МАГОМЕДОВА САИДБЕГА МАГОМЕДОВИЧА»
368412, РД, МР «Цунтинский район» с. Кидеро. Email: ksosh_1954@mail.ru



УТВЕРЖДАЮ

Директор МКОУ «Кидеринская СОШ им
С.М.Магомедова»

Магомедов Б.Н

**План
работы по организации
питания в МКОУ «Кидеринская СОШ им С.М.Магомедова»**

Мероприятие	Сроки	Ответственные
Административно-производственные совещания при директоре: Организация горячего питания учащихся.	до 10.09. до 13.01.	директор ответственный за питание
Разработка программы производственного контроля за качеством организации питания	до 01.09.	директор, ответственный за питание
Контроль за работой с родителями по вопросам рационального питания учащихся	на родительских собраниях	директор, ЗД по У ВР ответственный за питание
Ведение отчетной работы и доведение сведений до администрации	1 раз в четверть	ответственный за питание
РАЗДЕЛ 1. КУЛЬТУРНО-ПРОСВЕТИТЕЛЬСКАЯ И ВОСПИТАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА		
Работа с учащимися по вопросам здорового питания	в течение года	администрация школы, классные руководители
Работа с родительской общественностью по вопросам здорового питания детей	в течение года	администрация школы, классные руководители
РАЗДЕЛ 2. АДМИНИСТРАТИВНАЯ РАБОТА		
Назначение ответственного за питание	сентябрь	директор
Организация питания за родительскую плату	сентябрь	классные руководители

Заключение договоров на поставку продуктов	январь	бухгалтерия
Контроль за посещением учащихся 1-4 классов	в течение года	ответственный за питание классные руководители
Отчет на совещании при директоре	по плану совещаний при директоре	ответственный за питание
Обновление нормативно-правовой базы организации школьного питания	в течение года	директор

РАЗДЕЛ 3. ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ

Проверка двухнедельного меню	сентябрь	Абдурахманов А.С
Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции	ежемесячно	Магомедов Б.Н
Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню	еженедельно	Абдурахманов А.С
Использование финансовых средств на питание учащихся	декабрь, апрель	Магомедов Б.Н
Организация просветительской работы	согласно планам работы	классные руководители
Анкетирование учащихся и их родителей по питанию	сентябрь январь	Абдурахманов А.С.
Контроль за качеством питания	ежедневно	Абдурахманов А.С.
Контроль за выходом норм продукции	1 раз в четверть (по показаниям)	Магомедов Б.Н