

Электронный журнал

СПРАВОЧНИК  
**РУКОВОДИТЕЛЯ**  
**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО**  
УЧРЕЖДЕНИЯ

●

Питание / Разъяснение

**Кто отвечает за организацию питания в школе**

**Главное в статье**

1. Договоры со сторонними организациями об оказании услуг питания не снимают ответственности со школы и ее директора.
2. Ответственный по питанию в школе выполняет две главные функции: организацию горячего питания и формирование основ здорового питания у учащихся.
3. Бракеражные комиссии проверяют качество блюд по факту их приготовления. Нельзя заполнять журнал бракеража заранее на весь день.
4. Группа общественного контроля организации и качества питания дает рекомендации администрации, как улучшить питание учащихся.

Во время проверок школ органы контроля и надзора регулярно выявляют нарушения санитарного законодательства, требований к эксплуатации и содержанию пищеблока, организации питания. По их результатам школы и должностные лица привлекаются к ответственности. В связи с этим у директоров возникает вопрос: если школа заключила договор об оказании услуг питания со сторонней организацией, почему претензии предъявляются им? Давайте разбираться.

## **Директор**

Организовать питание учащихся можно двумя способами.

## Способ 1

Школа закупает продукты у сторонней организации (компании-поставщика) и готовит из них блюда для питания.

В этом случае сторонняя организация несет по договору ответственность за поставку качественных продуктов, в т. ч. за их транспортировку (соблюдение условий температурного режима, товарного соседства и т. д.). Ответственность за штат поваров и, следовательно, за допущенные ими нарушения условий хранения продуктов, технологии приготовления блюд лежит на школе.

---

72процента

объектов общественного питания были внесены Роспотребнадзором в прошлом году в список нарушителей санитарного законодательства

---

## Способ 2

Сторонняя организация (компания-организатор) оказывает школе комплексную услугу по организации питания учащихся.

В этом случае сторонняя организация несет по договору ответственность за качество готовой продукции. Она дооснащает школьный пищеблок необходимым для технологического процесса оборудованием, подбирает персонал, следит за соблюдением требований к технологическому процессу приготовления блюд. Тем не менее если учащийся после обеда в школьной столовой почувствует себя плохо, проверяющие в первую очередь зададут вопросы директору школы.

Согласно [ч. 1](#) ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Закон № 273-ФЗ) организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность. При этом в соответствии с [ч. 7](#) ст. 28 Закона № 273-ФЗ образовательная организация несет ответственность в установленном законодательством РФ порядке за жизнь и здоровье обучающихся, работников организации.

Таким образом, независимо от условий договора со сторонней организацией ответственность за качество питания учащихся в конечном счете несет директор.

Впрочем, этой ответственностью он может поделиться – не для того, чтобы наказывали других, а для того, чтобы наказаний и выявленных нарушений было меньше.

Кто, помимо директора, может контролировать организацию питания учащихся в школе?

## Ответственный по питанию

Если школа большая, директор может назначить ответственного по питанию. Назначение оформляется приказом по школе на учебный год. В приказе определяются функциональные обязанности ответственного. Как правило, они выполняются на условиях совмещения должностей.

Утвержденной формы приказа нет, поэтому его можно оформить на свое усмотрение: например, прописать функционал в отдельном локальном акте, а в приказе дать на него ссылку.

---

### Обратите внимание

График поставки продуктов в школу нужно составлять таким образом, чтобы ответственный по питанию был на рабочем месте

---

В своей деятельности ответственный по питанию руководствуется функциональными обязанностями, приказами по школе, распоряжениями директора и положениями нормативных документов. Он должен знать правовые акты субъекта РФ или муниципального образования о предоставлении бесплатного (или льготного) питания учащимся, порядок оформления льготного питания и основания для отказа в его предоставлении.

Ответственный по питанию выполняет две главные функции:

- 1) организация горячего питания;
- 2) формирование культуры питания и основ здорового питания у учащихся.

Выполняя свою главную функцию – обеспечение учащихся горячим питанием, – ответственный по питанию:

- организует льготное питание;
- следит за соблюдением ежедневного меню;
- участвует в приемке продуктов на пищеблоке, проверяет их качество, ассортимент, количество;

- контролирует выполнение санитарных требований на пищеблоке (исправность оборудования, соблюдение норм и режимов хранения продуктов и готовых блюд, сроков реализации, технологии приготовления);
- ведет учет фактического количества питающихся по классам;
- контролирует наличие и своевременное заполнение документации на пищеблоке.

---

### **Важный документ**

Метод органолептической оценки качества блюд приводится в межгосударственном стандарте ГОСТ 31986–2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»

---

Ответственный по питанию участвует в заполнении журнала бракеража готовых блюд. Он должен знать порядок отбора суточных проб в соответствии с санитарными правилами и следить за его соблюдением.

При выявлении некачественных продуктов или готовых блюд ответственный по питанию ведет претензионную работу с поставщиком продуктов питания или организатором услуги.

С целью формирования культуры питания и основ здорового питания у учащихся ответственный по питанию проводит разъяснительную работу с педагогами и родителями, организует акции и мероприятия, в т. ч. с участием врачей, специалистов по питанию.

Как и все работники, ответственный по питанию несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством, – за неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин устава образовательной организации, распоряжений руководителя, иных локальных актов.

За виновное причинение образовательной организации или участникам образовательных отношений ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей ответственный по питанию несет ответственность в порядке, установленном трудовым и (или) гражданским законодательством.

## **Бракеражная комиссия**

Для контроля качества готовых блюд и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школах создаются бракеражные комиссии.

В состав комиссии включают:

- медицинского работника;
- работника пищеблока;
- представителя администрации (ответственного по питанию).

---

### На заметку

Общественный контроль – деятельность субъектов общественного контроля в целях наблюдения за работой органов государственной власти, местного самоуправления, государственных и муниципальных организаций, иных органов и организаций, проверки, анализа и общественной оценки издаваемых ими актов и принимаемых решений

---

Для проведения бракеража на пищеблоке должны быть весы, пищевой термометр и тарелка с указанием веса на обратной стороне.

Комиссия проверяет доброкачественность пищи органолептическим методом, т. е. по цвету, запаху, вкусу, консистенции, жесткости, сочности. Так, вареная рыба должна иметь выраженный привкус овощей и пряностей, а жареная – свежего масла, на котором ее жарили.

Бракеражную пробу снимают в присутствии повара ежедневно за 30 мин до раздачи готовой пищи. Комиссия предварительно знакомится с меню. Пробу берут из общего котла после тщательного перемешивания.

На «отлично» оценивают блюда, которые полностью соответствуют рецептуре, имеют выраженный вкус, приятный запах.

Блюда получают оценку «хорошо», если незначительные нарушения в технологии приготовления не повлияли на вкус пищи, «удовлетворительно» – если незначительные нарушения в технологии приготовления привели к ухудшению вкуса еды.

Оценку «неудовлетворительно» дают блюдам, при приготовлении которых была грубо нарушена технология: блюда имеют посторонний запах, пересолены, недоварены и др. Такую пищу к употреблению не допускают.

Результаты пробы заносят в бракеражный журнал, в котором указывают дату, наименование блюда, номер партии. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

Частое и грубое нарушение – заполнение журнала бракеража готовых блюд не по факту приготовления блюда, а заранее на весь день.

# Группа общественного контроля организации и качества питания

В некоторых школах администрация инициирует создание группы общественного контроля организации и качества питания с участием родителей учащихся.

В задачи такой группы входит:

---

## Обратите внимание

От 5 тыс. до 10 тыс. руб. – штраф для должностных лиц за нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания в специально оборудованных местах

---

1. Контроль соблюдения меню и рационов питания учащихся.
2. Контроль соответствия питания возрастным физиологическим потребностям учащихся в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.
3. Контроль организации питания, в т. ч.:
  - выполнение норм выхода и качества блюд;
  - своевременность приготовления и реализации приготовленных блюд;
  - соблюдение сроков завоза продуктов, соответствие количества продукции накладной;
  - качество поставляемых продуктов;
  - обоснованность замены блюд;
  - соблюдение технологии приготовления питания;
  - соблюдение требований к температуре подаваемых блюд;
  - количество пищевых отходов;
  - соблюдение правил хранения продуктов;
  - калорийность питания;
  - целевое расходование денежных средств, выделенных на организацию питания учащихся.
4. Координация деятельности школы и поставщиков продуктов.

Группа общественного контроля организации и качества питания может давать рекомендации администрации, направленные на улучшение питания в школе, ходатайствовать о поощрении или наказании работников, участвующих в организации питания.

Все вопросы группа обсуждает на заседаниях, которые проводятся не реже, чем раз в месяц. Решения оформляются протоколами.

В некоторых школах общественные комиссии по контролю качества питания создаются при управляющих советах. Они выполняют те же функции, что и группы общественного контроля организации и качества питания.

## **К СВЕДЕНИЮ**

### **Нужна ли в школе диетсестра**

Ставка диетической сестры (точное название должности – медицинская сестра диетическая) должна быть предусмотрена штатными нормативами в школе-интернате и дошкольном отделении общеобразовательной школы. В школе наличие такого работника необязательно.

Ранее диетическая сестра в дошкольных образовательных организациях назначалась на должность приказом заведующего.

С 2013 г. медицинские работники были выведены из штата работников детского сада и теперь подчиняются учреждениям здравоохранения (поликлиникам) по территориальному признаку.

Таким образом, назначение на должность диетической сестры производит руководитель лечебно-профилактического учреждения, к которому прикреплена образовательная организация. Соответственно, если директор школы хочет, чтобы у него работала диетсестра, он должен договориться с учредителем и главным врачом лечебно-профилактического учреждения.

Функционал диетсестры прописан в разделе ЕКС «Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения», утв. [приказом Минздравсоцразвития России от 23.07.2010 № 541н](#). При необходимости ее обязанности может выполнять медицинская сестра.