

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования № 40 имени Героя Советского Союза
Ивана Андреевича Дементьева»**

Утверждаю
Директор МБОУ «ЦО №40»
_____ С.А. Гнидина
приказ от «31» августа 2021 г. № 249-о

**ПОЛОЖЕНИЕ
о проведении контроля организации питания
В МБОУ «ЦО №40»**

Принято на заседании
Управляющего Совета
протокол № 1 от 26 августа 2021 г.

Принято с учётом мнения
Совета родителей

г. Тула

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о проведении контроля организации питания в МБОУ «ЦО № 40» (далее - Положение) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Федеральным законом от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях и правах ребенка в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве безопасности продуктов питания» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральным законом от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции»,
- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями от 13 июля 2020 г) и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», с изменениями от 13 июля 2020г,
 - правилами и нормами СанПиН 2.3/2. 4. 3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»»;
- Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»;
- Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021.года №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 года №10 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 года № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- методическими рекомендациями Государственного санитарно-эпидемиологического нормирования Российской Федерации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (далее – МР 2.4.0179-20),

- методическими рекомендациями Государственного санитарно-эпидемиологического нормирования Российской Федерации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»,
- методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях) (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30.12.2019)»;
- Законом Тульской области от 07.10.2009 № 1336-ЗТО «О защите прав ребенка»,
- Законом Тульской области от 30.09.2013 № 1989-ЗТО «Об образовании», программам» и статью 7 Закона Тульской области «Об образовании»;
- рекомендациями Управления Роспотребнадзора по Тульской области по вопросу оптимального набора продуктов для организации питания с целью формирования меню для обучающихся начальной школы;
- Уставом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения МБОУ «ЦО №40»

1.2. Настоящее Положение регулирует организацию и проведение родительского (общественного) контроля, проведение контроля организации горячего питания обучающихся, удовлетворенности питанием обучающихся и их родителей (законных представителей).

2. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

2.1. МБОУ «ЦО № 40» обеспечивает реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;
- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (приложение 1).

2.2. МБОУ «ЦО №40» разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся.

2.3. Во время организации внеклассной работы педагогический коллектив проводит беседы, лекции, викторины, иные формы и методы занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.

2.4. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания осуществляется во взаимодействии МБОУ «ЦО №40» с общешкольным родительским комитетом, с Советом по питанию, общественными организациями.

2.5 Организует контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

2.6. Контролирует выполнение условий договоров и сроков поставки продуктов;

2.7. Обеспечивает систематический контроль:

- состояния и организации питания,
- соблюдения разработанного примерного меню и фактического ежедневного меню,
- разнообразия ассортимента меню,
- работы ответственных за организацию питания обучающихся в учебных корпусах,
 - выполнения натуральных норм рекомендуемых суточных наборов продуктов за 10 дней, за месяц;
 - ведения журналов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;

2.8. Ответственный за организацию питания в учебных корпусах осуществляет контроль:

- посещения столовой обучающимися, в том числе получающими питание за счет бюджетных средств;
- предоставления пакета документов родителями (законными представителями) обучающихся на льготное питание;
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

2.9. Медицинский работник (или иное определенное лицо):

- следит за организацией питания в учебном корпусе;
- проводит ежедневно перед началом работы осмотр работников пищеблока учебного корпуса на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 3 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08 или Приложение № 16 к СанПиН 2.4.1.3049-13);
- контролирует витаминизацию блюд с регистрацией в журнале витаминизации третьих и сладких блюд», в соответствии с рекомендуемой формой (форма 4 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08 или таблица 2 приложения № 8 к СанПиН 2.4.1.3049-13);
- контролирует качество продовольственного сырья, поступающего на пищеблок, с занесением данных в журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (форма 1 приложения 10

СанПиН 2.4.5.2409-08 или таблица 2 приложения № 8 к СанПиН 2.4.1.304913);

- контролирует качественный и количественный состав рациона питания, ассортимент используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья и ведет «Ведомость контроля за питанием» (форма 6 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08);

- контролирует правильность отбора и условия хранения суточных проб.

2.10. Работник пищеблока (повар) осуществляет контроль соблюдения технологического процесса путем отбора суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд в соответствии с рекомендациями по отбору проб.

2.11. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08 или таблица 1 приложения № 8 к СанПиН 2.4.1.3049-13). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

3. Организация мониторинга горячего питания

3.1. Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в МБОУ «ЦО №40», повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания. Мониторинг проводят учредитель общеобразовательной организации, государственные и муниципальные органы управления образованием и Совет по питанию

3.2. Показателями мониторинга горячего питания являются:

- количество обучающихся всего, в том числе 1-4 классов, 5-11 классов;
- тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на полуфабрикатах (догоотовочные), буфетыраздаточные);
- количество посадочных мест в обеденном зале;
- соответствие меню положениям настоящих рекомендаций;
- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с положениями настоящих рекомендаций;
- наличие родительского (общественного) контроля за организацией питания детей;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов;

- удовлетворенность питанием обучающихся и их родителей (законных представителей).

3.3. С целью автоматизации процедур сбора и оценки показателей используются программные средства.

4. Родительский контроль за организацией питания детей

4.1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания осуществляется при взаимодействии с Советом по питанию, в состав которого в обязательном порядке входят представители родительской общественности.

4.2. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование обучающихся и их родителей (законных представителей) о здоровом питании.

4.3. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе Совета по питанию. Итоги проверок обсуждаются на общих родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации МБОУ «ЦО №40», ее учредителя, органов контроля (надзора).

Приложение 1к Положению о проведении контроля организации питания
в МБОУ «Центр образования № 40»

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов.

Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в МБОУ «Центр образования № 40»?

- Да
- Нет
- Затрудняюсь ответить

2. Удовлетворяет ли Вас санитарное состояние столовой МБОУ «Центр образования № 40»?

- Да
- Нет
- Затрудняюсь ответить

3. Питаетесь ли Вы в столовой МБОУ «Центр образования № 40»?

- Да
- Нет

3.1. Если нет, то по какой причине?

- Не нравится
- Не успевае
- Питаетесь дома

4. В МБОУ «Центр образования № 40» Вы получаете:

- Горячий завтрак
- Горячий обед (с первым блюдом)
- 2-разовое горячее питание (завтрак + обед)

5. Наедаетесь ли Вы в МБОУ «Центр образования №40»?

- Да
- Иногда
- Нет

6. Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в МБОУ «Центр образования № 40»?

- Да
- Нет

7. Нравится ли питание в столовой МБОУ «Центр образования № 40»?

- Да
- Нет
- Не всегда

7.1. Если не нравится, то почему?

- Невкусно готовят
- Однообразное питание
- Готовят нелюбимую пищу
- Остывшая еда
- Маленькие порции
- Иное

8. Посещаете ли группу продленного дня?

- Да
- Нет

8.1. Если да, то получаете ли полдник в МБОУ «Центр образования № 40» или приносите из дома?

- Получает полдник в МБОУ «Центр образования № 40»
- Приносит из дома

9. Устраивает ли меню столовой МБОУ «Центр образования № 40»?

- Да
- Нет
- Иногда

10. Считаете ли питание в МБОУ «Центр образования № 40» здоровым и полноценным?

- Да
- Нет

11. Ваши предложения по изменению меню:

12. Ваши предложения по улучшению питания в МБОУ «Центр образования № 40»?

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: _____

Инициативная группа, проводившая проверку:

Вопрос Да/нет

1 1 Имеется ли в организации меню?

А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации

Б) да, но без учета возрастных групп

В) нет

2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? (да/ нет)

3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?
(да/ нет)

4 В меню отсутствуют повторы блюд? (да/ нет)

5 В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты (да/ нет)

6 Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи
режиму функционирования организации? (да/ нет)

7 Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? (да/
нет)

8 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? (да/ нет)

9 Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам
работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? (да/ нет)

10 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья
(сахарный диабет, пищевые аллергии)? (да/ нет)

11 Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? (да/ нет)

12 Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы? (да/
нет)

13 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их
жизнедеятельности? (да/ нет)

14 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? (да/ нет)

15 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? (да/ нет)

16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты
исключения отдельных блюд из меню? (да/ нет) 1

17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? (да/ нет)