

УТВЕРЖДАЮ»

Директор МОУ «Кругло – Семенцовская НОШ»
Директор школы:  А.Н. Айманова

(Приказ от 24.08.2020 г. № 30/8

Положение

о комиссии общественного контроля организации питания в
МОУ «Кругло – Семенцовская НОШ»

1. Основные нормативно-правовые и методические документы по организации питания в школах:

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45);

Приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России от 11.03.2012 № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

Методические рекомендации «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 12.11.2015);

Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7 – 11 и 11 – 18 лет (утв. Роспотребнадзором от 24.08.2007 № 0100/8604-07-34);

Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7 – 11 и 11 - 18 лет в государственных образовательных учреждениях (утв. Роспотребнадзором от 24.08.2007 № 0100/8605-07-34);

Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах (утв. Роспотребнадзором от 24.08.2007 № 0100/8606-07-34).

2. Общие положения

Организация общественного контроля за питанием осуществляется администрацией МОУ «Кругло – Семенцовская НОШ» с привлечением представителей родительской общественности, а также педагогических работников.

В состав общественной комиссии входят 1 представитель педагогического коллектива, 2 представителя родительской общественности. Большинством голосов выбирается председатель комиссии.

Состав общественной комиссии утверждается приказом директора МОУ «Кругло – Семенцовская НОШ» в начале каждого учебного года. На очередной учебный год формируется план проведения проверок общественной комиссией (Приложение 1) в части контроля за:

- соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд;
- отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;
- соблюдением культуры обслуживания обучающихся;
- санитарным состоянием обеденного зала (в общеобразовательных организациях) и пищеблока;
- своевременностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с рекомендациями, в соответствии с приложением № 12 к СанПиН 2.4.5.2409-08 и договором с юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем.

Общественная комиссия вправе организовать проверку за поступающими на пищеблок продуктами питания и наличием сопроводительных документов на поступающее сырье и продукты питания, подтверждающих их качество и безопасность, включая сроки реализации продуктов. В случае выявления нарушений потребовать добровольного изъятия пищевых продуктов из оборота до устранения нарушений.

Общественная комиссия по контролю за организацией питания учащихся периодически (но не реже 1 раза в квартал) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре МОУ «Мирная ООШ» (Приложение 2). **3. Основные требования к организации работы бракеражной комиссии:**

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии.

Состав и положение о бракеражной комиссии утверждается директором МОУ «Кругло – Семенцовская НОШ» .

Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Ее результаты заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленного образца.

В бракеражном журнале дается оценка каждого блюда и отметка о разрешении на выдачу. При нарушении технологии приготовления и в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

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

Сведения по составу бракеражной комиссии, общественной комиссии, меню, график дежурства классов по столовой, время приема пищи, материалы по культуре питания, книга отзывов и предложений размещаются на информационном стенде и сайте школы.

4. Документация пищеблока МОУ «Кругло – Семенцовская НОШ», предоставляемая комиссии общественного контроля:

На пищеблоке должна быть следующая документация:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангин, нахождении сотрудников на листке временной нетрудоспособности);
- санитарный журнал для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля;
- перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты;
- сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинских осмотров, наличии прививок против вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа;
- журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;
- ассортиментный перечень блюд и изделий пищеблока;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета аварийных ситуаций (на системах энергоснабжения, водоснабжения, канализации);
- ведомость контроля за рационом питания по форме, рекомендуемой СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- журнал учета проведения проверок.

5. Меры, принимаемые по результатам проведенных мероприятий по контролю за качеством предоставления питания:

Итоги проведенных административных и общественных проверок рассматриваются на инструктивно-методических совещаниях, педагогическом совете, родительских собраниях.

Действия по результатам проверок:

- Результаты проверок фиксируются в специальных журналах, актах, подписываются проверяющим и представителем организатора питания.

- В соответствии с планом работы МОУ «Кругло – Семенцовская НОШ» обсуждаются и принимаются управленческие решения, устанавливаются сроки устранения, устраняются нарушения.

При получении представления от диетсестры либо члена бракеражной комиссии о запрете выдачи готовых блюд принимаются меры по недопущению блюда к выдаче, при наличии опасности или факта возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений принимаются меры по приостановке деятельности пищеблока.

О всех случаях возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений директор МОУ «Кругло – Семенцовская НОШ» обязан незамедлительно сообщить в вышестоящий орган управления образованием, территориальный орган Роспотребнадзора и орган управления здравоохранением.

При условии выявления нарушений в ходе контроля, возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в образовательной организации проводится служебное расследование, с последующим привлечением к ответственности виновных лиц в соответствии с действующим законодательством.

Приложение 1.

**ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

| № п/п | Позиции | Кратность проверки |
|----------|--|--|
| 1 | Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда | при поступлении на работу/1 раз в год |
| 2 | Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года | 1 раз в год |
| 3 | Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год | 1 раз в год |
| 4 | Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года | 1 раз в год |
| 5 | Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) | 1 раз в месяц |
| 6 | Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требований к качеству поставляемых продуктов | 1 раз в месяц |
| 7 | Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации | 1 раз в месяц |
| 8 | Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки | 1 раз в месяц |
| 9 | Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале | 1 раз в месяц |
| 10 | Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола | 1 раз в месяц |
| 11 | Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин | 1 раз в месяц |
| 12 | Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3 | 1 раз в месяц |
| 13 | Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте | 1 раз в месяц |

| | | |
|----|--|--|
| 14 | Фактический рацион соответствует согласованному примерному меню | 1 раз в год |
| 15 | Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале | 1 раз в неделю |
| 16 | Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: - выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, - срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, - осуществляется контроль выхода порционных блюд | ежедневно |
| 17 | В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом) | ежедневно |
| 18 | Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок | |
| 19 | Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков | ежедневно |
| 20 | Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды | 1 раз в месяц |
| 21 | Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов) | ежедневно |
| 22 | Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания» | ежедневно |
| 23 | Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека) | 1 раз в 10 дней |
| 24 | Сроки проведения дополнительной витаминизации (Свитаминизация или инстантные витаминизированные напитки) | постоянно при проведении витаминизации |

| | | |
|----|--|-----------------------------|
| 25 | Наличие актов по результатам проведения лабораторноинструментальных исследований: - микробиологические исследования проб готовых блюд - не менее 1 раза в квартал; - калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - не менее 1 раза в год; - микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 2 раз в год; питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - не менее 2 раз в год | в соответствии с программой |
| 26 | Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время | 1 раз в месяц |

**ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА
ПРОВЕДЕНИЯ ПРОВЕРОК ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ С
УЧАСТИЕМ КОМИССИИ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

| № п/п | Позиции | Отметка по итогам проверки |
|----------|--|----------------------------------|
| 1 | Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья | |
| 2 | Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) | |
| 3 | Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требований к качеству поставляемых продуктов | |
| 4 | Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации | |
| 5 | Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки | |

| | | |
|----|---|--|
| 6 | Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале | |
| 7 | Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола | |
| 8 | Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин | |
| 9 | Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3 | |
| 10 | Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте | |
| 11 | Фактический рацион соответствует примерному согласованному меню | |
| 12 | Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале | |
| 13 | Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд | |
| 14 | В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом) | |
| 15 | Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок | |
| 16 | Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков | |
| 17 | Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды | |

Приложение 2

СПРАВКА**по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении**

 (наименование учреждения)

 (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии _____

Члены комиссии:

В присутствии _____
_____ состави
ли настоящую справку о том, что «_____» _____ 20____ г. в
_____ час. _____ мин. проведено изучение организации питания в
общеобразовательном учреждении. **В ходе изучения выявлено:** при обеденном
зале столовой установлены умывальники в количестве _____;

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца количестве _____;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла _____

Наличие графика работы столовой _____

Наличие графика приёма пищи обучающимися _____

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) _____

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: _____ дежурство
учащихся в столовой (как организовано) _____

дежурство педагогов _____

чистота зала _____

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.
мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале _____

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров _____

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов _____

- наличие 2-х комплектов подносов _____

- наличие 2-х комплектов столовых приборов _____

- гигиеническое состояние столовых приборов _____

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Соответствие рационов питания утверждённому меню _____

Наличие и место расположения контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции _____

Наличие пищевых отходов:

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке) Качество готовой пищи (таблица 1). На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии: _____

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации _____
