

**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ  
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА  
ПЕРМСКОГО КРАЯ МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КУЛТАЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»**

**ПРИКАЗ**

от 31.08.2023 г.

№ 1067

**Об организации питания  
обучающихся школы**

В целях формирования единых подходов к контролю организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Пермского муниципального округа, реализующих программы начального, основного общего, среднего общего образования (далее – образовательные организации), повышения качества питания, формирования у детей и подростков навыков здорового питания, предупреждения возникновения и распространения массовых кишечных инфекционных заболеваний, в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 272-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 01.03.2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», в связи с исполнением Послания Президента РФ Федеральному Собранию РФ от 15.01.2020 года по реализации мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в образовательных организациях, постановления правительства Пермского края № 482-п от 02.07.2020 года «Об утверждении Порядка предоставления и расходования иных межбюджетных трансфертов из бюджета Пермского края с участием средств федерального бюджета бюджетам муниципальных и городских округов, муниципальных районов Пермского края на реализацию мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях», а также приказом Министерства образования и науки Пермского края от 14.08.2020 года № 26-01-06-238 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Пермского края, государственных образовательных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки Пермского края», приказом Министерства образования и науки от 10.09.2020 г. № 26-01-06-317,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать режим работы пищеблока с понедельника по пятницу с 07:30 до 17:30 и в субботу с 07:30 до 13:30.
2. Утвердить график предоставления организованного (горячего) питания обучающимся (**Приложение 1** к настоящему приказу).
3. Организовать бесплатное питание обучающимся школы на 2023-2024 учебный год по установленным нормам финансирования обучающихся:
  - 3.1. из многодетных малоимущих и малоимущих семей на уровне:
    - начального общего образования – 91 руб. 76 коп.
    - основного общего, среднего общего образования – 102 руб. 89 коп.
  - 3.2. с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, обучающихся в школе, исходя из необходимости организации двухразового питания на уровне:
    - начального общего образования – 136 руб. 18 коп;



- основного общего, среднего общего образования – 157 руб. 18 коп.
4. Организовать питание за родительскую плату, согласно предоставленного поставщиком услуги расчету стоимости горячего комплексного питания, стоимость которого составит завтрак 117 руб., обед 127 руб.
  5. Направлять в МКУ «Центр развития образования Пермского муниципального района»:
    - a. **Ответственной за организацию питания Валишевой Ю.Ф.**, информацию о проводимых мероприятиях по контролю организации питания обучающихся и качеству предоставления питания в образовательных организациях – 2 раза в год до 20 января, до 10 июня текущего года, по форме согласно **приложению 2** к настоящему приказу;
    - b. **Ответственной за организацию питания Валишевой Ю.Ф.**, информацию по охвату горячим питанием обучающихся ежеквартально, в срок до 5 числа месяца, следующего за отчетным периодом, по форме согласно **приложению 3** к настоящему приказу;
    - c. **Ответственной за организацию питания Валишевой Ю.Ф.**, информацию о проведенном мониторинге по форме согласно **приложению 4** к настоящему приказу в срок до 25.09.2023 г.
  6. **Ответственно за организацию питания Валишевой Ю.Ф.** размещать в единой информационно-аналитической системе «Монитор» <http://edustat.iro.perm.ru> информацию по охвату горячим питанием обучающихся (в том числе бесплатным горячим питанием обучающихся 1-4 классов) в срок до 10 числа месяца, следующего за отчетным периодом по форме согласно **приложению 3** к настоящему приказу;
  7. **Ответственной за организацию питания Валишевой Ю.Ф., классным руководителям** организовать питание обучающихся в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 01.01.2021г. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20), «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации»(утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020) (далее – МР 2.4.0179-20), Федеральным законом от 01.03.2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»;
  8. **Классным руководителям** организовать проведение информационно-просветительской работы по формированию культуры здорового питания с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся;
  9. **Пасвой М.А.**, генеральному директору ООО «Компания» Профи-Групп» осуществлять регулярный контроль за организацией питания обучающихся в соответствии с примерной программой производственного контроля организации питания в общеобразовательных организациях, согласно **приложению 5** к настоящему приказу;
  10. Инициировать проведение проверок организации питания обучающихся среди родительской общественности. При проведении проверок рекомендовать использовать примерную программу контроля за организацией питания в общеобразовательных организациях с участием родительской общественности, согласно **приложению 6** к настоящему приказу;



11. **Заведующей столовой, Зотевой Т.С.** учитывать представленные по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, и (или) о снятии диагноза заболевания об изменении иных сведений о состоянии его здоровья с целью корректировки меню в индивидуальном порядке с учетом рекомендаций медицинских работников;
12. Предоставить обучающимся, получающим начальное общее образование в образовательных организациях Пермского муниципального округа, в размере, установленном правовым актом Правительства Пермского края, бесплатное горячее питание не менее одного раза в день в столовых учреждениях во время учебного процесса, предусматривающего наличие горячего блюда, не считая горячего напитка;
13. Размещать на официальных сайтах в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информацию об условиях организации питания детей, в том числе меню. Необходимо организовать отдельную вкладку по организации горячего питания обучающихся:
  - а. Условия организации питания – расписание приема пищи, график дезинфекционных мероприятий, наличие дозаторов для обработки рук антисептиком, наличие бактерицидной установки в обеденном зале, организация приготовления и раздачи пищи сотрудниками с использованием средств индивидуальной защиты, нормативные акты по организации горячего питания;
  - б. Меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора, и меню на каждый день с уточнением даты, смены, класса (для обучающихся, получающих начальное общее образование; для льготных категорий обучающихся; для обучающихся, получающих основное общее и среднее общее образование);
  - в. Информацию по работе горячей линии, указав: режим работы и номер телефона горячей линии учреждения, управления образования, номер телефона региональной горячей линии, номер телефона федеральной горячей линии и информацию по горячей линии «Школьный завтрак», открытой Министерством просвещения РФ совместно с Общероссийским народным фронтом;
14. Использовать в работе при организации питания:
  - а. Памятку для работников организаций, обеспечивающих питание для детей в образовательных учреждениях, разработанную ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»;
  - б. Методические рекомендации по организации и контролю за качеством предоставления горячего здорового питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Пермского края.
15. Назначить ответственной за организацию питания обучающихся (в том числе бесплатного питания) Делопроизводителя Валишеву Ю.Ф.
16. Утвердить положение об организации питания обучающихся (**Приложение 7**).
17. Утвердить положение и состав бракеражной комиссии (**Приложение 8,9**).
18. Утвердить должностную инструкцию для сотрудника, ответственного за организацию питания (**Приложение № 10**).
19. Классным руководителям продолжить работу по реализации проекта «Мультипас» в рамках своего класса.
20. Классным руководителям обеспечить организацию питания класса не менее 80%.

21. Утвердить Положение, состав и план работы комиссии по общественному контролю за организацией школьного питания (**Приложение 11, 11.1, 11.2**).
22. Утвердить программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в школьной столовой (**Приложение 12**).
23. Медицинскому работнику Л.З. Тубиловой вменить в обязанности контроль за качеством питания в МАОУ «Култаевская средняя школа», согласно положению «О предоставлении услуг питания обучающихся».
24. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор школы



Е.В. Ташкинова

С приказом ознакомлены:

Three handwritten signatures in blue ink are listed vertically. The first signature is for T.C. Zoteva, the second for Y.F. Valisheva, and the third for L.Z. Tubilova.

Т.С. Зотева  
Ю.Ф. Валишева  
М.А. Паева  
Л.З. Тубилова

**График предоставления организованного  
питания обучающихся МАОУ «Култаевская средняя школа»**

<b>Время</b>	<b>Классы</b>	<b>Приемы пищи</b>
<b>1 Смена</b>		
<b>07.30</b>	Свободная раздача	Завтрак, свободный выбор блюд
<b>08.40</b>	1	Завтрак
<b>09.35</b>	5, 4С, 6С, 9С, дети с ОВЗ	Завтрак
<b>10.30</b>	4 А,Б,В,Д,Е,Ж,З,И	Завтрак
<b>11.25</b>	8 А,В,9,10,11	Завтрак
<b>11.30</b>	4С, 6С, 9С	Обед
<b>2 Смена</b>		
<b>14.00</b>	Свободная раздача	Обед, свободный выбор блюд,
<b>13.40</b>	Дети в ОВЗ	Обед
<b>14.40</b>	2	Обед
<b>15.35</b>	3 классы, дети с ОВЗ, 4Г	Обед
<b>16.30</b>	6,7,8 Б.Г,Д,Е классы, дети с ОВЗ	Обед



Приложение 2  
к приказу

от 31.08.2023 № 1067

**Информация о мероприятиях по контролю организации питания и по качеству предоставления питания  
в образовательных организациях**

№	Наименование территории	Наименование учреждения, адрес	Количество обучающихся, воспитанников	Из них получающих горячее питание	В т.ч. льготная категория	Поставщик питания				
						аутсорсинг		Работники пищеблока являются штатными сотрудниками образовательных организаций (да, нет)	Муниципальное унитарное предприятие в сфере общественного питания	
						Наименование поставщика	Дата заключения договора		Наименование поставщика	Дата заключения договора
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

*продолжение таблицы*

Реквизиты приказа об организации питания (дата, номер)	Реквизиты приказа об утверждении комиссии по проведению проверок качества организации питания (дата, номер)	Состав проверяющих лиц (специалисты управления образованием муниципальных районов и округов Пермского края, работники образовательной организации, представители родителей, общественности)	Дата проведения проверки	Выявлено нарушений (количество и перечень)	Планируемый срок устранения нарушений	Устранение нарушений (по каждому нарушению)		Не устранено	
						Фактический срок устранения нарушения	Принятые меры, санкции	Не устраненное нарушение	Причины
12	13	14	15	16	17	18	19	20	21

**Мониторинг охвата обучающихся  
общеобразовательных организаций горячим питанием, в том числе бесплатным горячим питанием  
обучающихся 1-4 классов**

№ п/п	Показатели	1-4	5-9	10-11	всего
		классы	классы	классы	
		1	2	3	4
1	Общее число учащихся				
2	Число учащихся, получающих горячее питание				
2.1	Число учащихся, получающих бесплатное горячее питание				
2.2	Охват бесплатным горячим питанием, %				
3	Охват горячим питанием, %				
	в том числе				
4	<i>число учащихся, получающих одноразовое питание</i>				
	из них				
5	только горячий завтрак *				
6	только горячий обед**				
7	<i>число учащихся, получающих двухразовое питание***</i>				
	из них				

8	завтрак+обед (1 смена)			
9	обед+ужин (2 смена)			
10	число учащихся, получающих трехразовое и более питание			

\* Значение показателя равно общему количеству обучающихся в школах субъекта Российской Федерации, которые в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-0 нуждаются только в горячем завтраке, т.к. обучаются в первую смену и пребывают в школах более 3,5 часа, но менее 7 часов, а также дети, находящиеся в утренние часы в школе (независимо от длительности их пребывания вне дома), и:

- страдающие заболеваниями, при которых показаны диеты;
- относящиеся к категории детей, находящихся в трудной жизненной ситуации;
- относящиеся к категории детей из семей, нуждающихся в социальной помощи (многодетные, малоимущие и т.д.);
- относящиеся к иным категориям детей по решению региональных и муниципальных органов власти.

\*\* Значение показателя равно общему количеству обучающихся в школах субъекта Российской Федерации, которые в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-0 нуждаются только в горячем обеде, т.к.:

- обучаются во вторую смену и находятся вне дома 3,5 часа и более, а также дети, находящиеся в обеденное время в школе (независимо от длительности и пребывания вне дома), и:
- страдающие заболеваниями, при которых показаны диеты;
- относящиеся к категории детей, находящихся в трудной жизненной ситуации;
- относящиеся к категории детей из семей, нуждающихся в социальной помощи (многодетные, малоимущие и т.д.);
- относящиеся к иным категориям детей по решению региональных и муниципальных органов власти.

\*\*\* Значение показателя равно общему количеству обучающихся в школах субъекта Российской Федерации, которые в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-0 нуждаются в горячем завтраке (ужине) и обеде:

- обучаются в первую смену и находятся вне дома 7 часов и более, а также дети, находящиеся в утреннее и обеденное время в школе (независимо от длительности их пребывания вне дома);
- обучаются во вторую смену и находятся вне дома более 7 часов, а также дети, находящиеся в вечернее время в школе (независимо от длительности и пребывания вне дома);
- страдающие заболеваниями, при которых показаны диеты;
- относящиеся к категории детей, находящихся в трудной жизненной ситуации;
- относящиеся к категории детей из семей, нуждающихся в социальной помощи (многодетные, малоимущие и т.д.);
- относящиеся к иным категориям детей по решению региональных и муниципальных органов власти.





Приложение 5  
к приказу

от 31.08.2023 № 1067

**ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА**  
**производственного контроля за качеством продуктов питания и услуги по организации питания обучающихся в образовательных организациях**

№ 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) * сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	1 раз в месяц
6.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования 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.	1 раз в месяц



	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	
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 примерному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	1 раз в год
15.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	1 раз в неделю
17.	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
18.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	ежедневно
19.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	
20.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	ежедневно
21.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	
22.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	ежедневно

23.	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания»	ежедневно
24.	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
25.	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	постоянно при проведении витаминизации
26.	Наличие актов по результатам проведения лабораторно – инструментальных 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-х раз в год; питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - не менее 2-х раз в год	в соответствии с программой
27.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц
28.	Оснащение пищеблоков школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	
29.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	
30.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	
31.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	
32.	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	
33.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	
34.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	

Действия по результатам проверок:



35.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	
36.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	
37.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	
38.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в __ потребительской упаковке	
39.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	журнал бракеража готовой продукции	
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	
	журнал здоровья сотрудников	
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
	ведомость контроля за рационом питания	
40.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	
41.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	
42.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	
43.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	
44.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	
45.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	

46.	Наличие договора на проведение производственного контроля	
47.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	
48.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	
49.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	
50.	Питьевой режим в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики	
	вода, расфасованная в емкости	
	иное	
51.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	
	одноразовой посуды	
	стеклянной или фаянсовой посуды	

1. Результаты проверок фиксируются в специальных журналах, актах, подписываются проверяющим и представителем организатора питания.
2. В соответствии с планом работы образовательных организаций обсуждаются и принимаются управленческие решения, устанавливаются сроки устранения, применяются санкции, установленные договором аренды и договором по организации питания, вплоть до расторжения договора аренды и др.



Приложение 6  
к приказу

от 31.08.2023 № 1067

**ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА**  
**проведения проверок организации питания**  
**в образовательных организациях с участием родительской общественности**

№ 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) *сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	
3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования 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 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	
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, непастеризованные 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	
18.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	
19.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	
20.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	
21.	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	
22.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	
23.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	



24.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	
25.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	
26.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	
27.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	
28.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	журнал бракеража готовой продукции	
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	
	журнал здоровья сотрудников	
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
	ведомость контроля за рационом питания	
29.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	
30.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	
31.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	
32.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	
33.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	
34.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**по организации питания обучающихся**  
**в МАОУ «Култаевская средняя школа»**

**I. Общее положение**

1.1. К компетенции Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Култаевская средняя школа» (далее школа) относится создание в школе необходимых условий для охраны и укрепления здоровья обучающихся, организации питания обучающихся и работников в соответствии с пунктом 3 статьи 28 Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.2. Настоящее Положение об организации питания обучающихся в школе (далее – Положение) разработано с целью формирования подходов к организации, контролю, повышению качества питания обучающихся.

1.3. Под организацией питания обучающихся понимается обеспечение обучающихся основным (горячим) питанием, дополнительным питанием и бесплатным питанием льготных категорий обучающихся в соответствии с режимом работы школы по графику, утвержденному директором школы (согласно расписанию учебных занятий).

1.4. Функция по организации питания может быть передана специализированной организации общественного питания. Порядок выбора такой организации устанавливается в настоящем Положении.

1.5. Под основным (горячим) питанием обучающихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных на предприятии общественного питания в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, согласованным Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.

1.6. Под дополнительным питанием обучающихся понимается реализация готовых блюд, пищевых продуктов, готовых к употреблению, и кулинарных изделий в качестве буфетной продукции в соответствии с примерным ассортиментным перечнем блюд и буфетной продукции.

1.7. Под бесплатным питанием льготных категорий обучающихся понимается предоставление питания учащимся из многодетных малоимущих и малоимущих семей, отдельным категориям обучающихся, получающих питание за счет средств регионального и муниципального бюджетов.

1.8. Положение предназначено для участников образовательного процесса, лиц, ответственных за организацию питания обучающихся, заведующих производством, руководителей организаций общественного питания и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих организацию питания обучающихся школы.



## II. Общие подходы к организации питания обучающихся

2.1 Организация питания обучающихся возлагается на образовательную организацию в соответствии со статьей 37 Закона Российской Федерации от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2.2 Питание обучающихся школы должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно - правовыми документами: Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральный закон от 02 января 2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПиН 2.4.5.2409-08 « Санитарно –эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно- эпидемиологические требования к школы общественного питания , организацию и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СП 2.3.6.1254-03 « Дополнение №1 к СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно- эпидемиологические требования общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и производственного сырья», Закон Пермской области от 09 сентября 1996г. № 533-83 «Об охране семьи, материнства, отцовства и детства», Постановление Правительства Пермского края от 06 июля 2007г. № 130-п «О предоставлении мер социальной поддержки малоимущим семьям, имеющим детей, и беременным женщинам», Решение Пермской городской Думы от 27 ноября 2007г. № 280 «О предоставлении бесплатного питания отдельным категориям обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях», Постановление администрации города Перми от 13 марта 2013г. № 139 «Об утверждении Порядка предоставления бесплатного питания отдельным категориям обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми».

2.3. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся:

2.3.1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

2.3.2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

2.3.3. предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

2.3.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

2.3.5. социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных семей и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

2.3.6. использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.4. Для организации питания обучающихся используются обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям действующего санитарно- гигиенического законодательства.

2.5. Работа пищеблока в соответствии с его конструктивно– планировочными решениями организуется в форме производства кулинарной продукции из полуфабрикатов и ее реализации.

2.6. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляют организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной и бесплатной основе.



2.7. Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

2.8. Критерии эффективности организации основного (горячего) питания обучающихся в школе:

2.8.1. охват обучающихся основным (горячим) питанием не менее 80% от общего контингента обучающихся;

2.8.2. стоимость обеда (завтрака) не выше 1% от средней величины прожиточного минимума, установленного Правительством Пермского края;

2.8.3 отсутствие рекламаций, жалоб и замечаний по организации основного (горячего) питания обучающихся в общеобразовательном учреждении со стороны обучающихся, родителей (иных законных представителей), педагогов и надзорных органов;

2.8.4. соблюдение рациона питания обучающихся согласно требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.9. Критерии эффективности организации бесплатного питания льготных категорий обучающихся в МАОУ:

2.9.1. соблюдение рациона питания обучающихся согласно требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

2.9.2. отсутствие рекламаций, жалоб и замечаний по школе основного (горячего) питания обучающихся в общеобразовательном учреждении со стороны обучающихся, родителей (иных законных представителей), педагогов и надзорных органов.

### **III. Порядок организации питания обучающихся в школе**

3.1. Ежедневные меню рационов питания согласовывается с Директором общеобразовательного учреждения, меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешивается в обеденном зале.

3.2. Отпуск горячего питания обучающимся организуется согласно графика питания (**Приложении № 1**), в соответствии с режимом учебных занятий, режим предоставления питания обучающихся утверждается директором школы.

3.3. Классные руководители обеспечивают сопровождение обучающихся в помещение столовой, общественный порядок и способствуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

3.4. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы. Результаты проверок заносятся в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

3.5. Ответственное лицо за организацию горячего питания в школе:

-ежедневно осуществляет контроль за организацией питания;

-следит за соблюдением графика отпуска питания учащимся;

-контролирует предварительные заявки по количеству питающихся учащихся на следующий учебный день.



#### **IV. Осуществление контроля за организацией питания**

4.1. Директор назначает из числа сотрудников школы лицо, ответственное за организацию питания обучающихся.

4.2. С целью осуществления общественного контроля Управляющим Советом школы создается Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.

4.3. Контроль организации питания обучающихся в школе осуществляют ответственный за организацию питания, медицинский работник по договору о совместной деятельности с медицинским учреждением, специально создаваемая комиссия по контролю за организацией и качеством питания.

4.4. В годовой план работы школы включаются вопросы организации питания.

4.5. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором школы.

4.6. Ежемесячно проводится мониторинг организации питания.

## **ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии**

### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в МАОУ «Култаевская средняя школа» (далее соответственно - "Положение", "Комиссия" и "Школа") разработано на основе действующих санитарных норм и правил, действующего законодательства Российской Федерации и определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности указанной Комиссии.

1.2. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из работников Школы и привлекаемых специалистов.

1.3. Решения, принятые Комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками Школы, либо если в таких решениях прямо указаны работники Школы, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

1.4. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

а) обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания.

б) уважения прав и защиты законных интересов работников Школы, а также обучающихся.

в) строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

### **2. Основные цели и задачи комиссии**

2.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества готовой пищи и соблюдением технологии приготовления.

2.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:

2.2.1. Выборочная проверка качества поступающих в Школу сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд.

2.2.2. Сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска обучающимся качества, состава, веса, объема всех приготовленных в Школе блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов.

2.2.3. Оценка проверяемой продукции с вынесением решений о ее соответствии установленным нормам и требованиям или о ее неготовности или о ее несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт).

2.2.4. Выявление ответственных и виновных в допущении брака конкретных работников.

2.3. Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

### **3. Состав комиссии**

3.1. Комиссия утверждается приказом руководителя Школы в составе



Председателя и 3 членов:

- 3.1.1. Председатель Комиссии – директор школы.
- 3.1.2. Руководитель (или назначенный работник) школы, осуществляющей организацию питания.
- 3.1.3. Медицинский работник.
- 3.2. По мере необходимости в состав Комиссии приказом руководителя Школы могут включаться специалисты и эксперты, в том числе и не являющиеся работниками Школы.
- 3.3. Председатель Комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в Комиссии голос Председателя является решающим.

#### **4. Деятельность комиссии**

4.1. Члены Комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах в течение всего технологического цикла получения, отпуски, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

4.2. Комиссия осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличие документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

4.3. Выдача (отпуск) обучающимся готовой пищи из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. разрешается только после снятия проб. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия проб готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой.

4.4. По результатам проверки каждый член Комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинством голосов.

4.5. Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

4.6. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух ее членов.

#### **5. Права и обязанности комиссии**

5.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

5.2. Все работники Школы обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам содействие в реализации их функций.

5.3. По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных ее членов работники Школы обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.

5.4. На заседания Комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.

5.5. Неявка лиц, приглашенных на заседание Комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если Комиссией не будет принято иное решение.

5.6. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.).

5.7. За нарушение настоящего Положения работники Школы и члены Комиссии несут персональную ответственность.

### **Состав бракеражной комиссии**

Председатель комиссии:

Е.В. Ташкинова.

Члены комиссии:

Л.З. Тубилова-медицинский работник школы;

Ю.Ф. Валишева-делопроизводитель,

М.А. Паева–генеральный директор ООО «Компания» Профи-Групп»;

О.А. Ташкинова -представитель родительской общественности.



**Должностная инструкция сотрудника,  
ответственного за организацию питания обучающихся  
в МАОУ «Култаевская средняя школа»**

**1. Общие положения:**

- 1.1. Ответственный за организацию горячего питания назначается приказом директора школы из числа наиболее подготовленных педагогов для проведения организационных мероприятий и координации ежедневной работы.
- 1.2. Ответственный за организацию горячего питания подчиняется директору школы.
- 1.3. В своей работе ответственный за организацию горячего питания руководствуется Уставом школы, Положением по организации питания обучающихся в школе, локальными актами школы, приказами и распоряжениями директора, настоящей должностной инструкцией, а также другими материалами, включенными в документацию ответственного за организацию горячего питания.

**II. Обязанности ответственного за организацию горячего питания**

- 2.1. Ответственный за организацию горячего питания:
  - отвечает за работу школьной столовой в части организации горячего питания обучающихся, ведет необходимую документацию по столовой;
  - контролирует своевременную подачу заявок на горячее питание на текущий день на 1-ой перемене и выполнение инструкций по организации горячего питания;
  - контролирует осуществление дежурства по столовой педагогами; ежемесячно на 28 число текущего месяца предоставляет данные мониторинга школы горячего питания, на основании которого предоставляет информацию директору школы по охвату горячим питанием.
- 2.2. Совместно с заместителем директора по ВР составляет утверждаемый директором школы график питания обучающихся по классам, контролирует своевременное и полное его выполнение.
- 2.4. Является членом бракеражной комиссии и осуществляет контроль за качеством пищи, требованиям СанПиН.
- 2.5. Оперативно реагирует на все случаи нарушений в столовой как обучающимися так и работниками школы, нерадивого отношения к школьному имуществу. При получении информации о нарушении немедленно проводит проверку и в случае подтверждения составляет акт установленной формы.

**III. Ответственный за организацию горячего питания имеет право:**

- 3.1. В пределах своей компетенции самостоятельно отдавать распоряжения связанные с организацией питания педагогам и обучающимся.
- 3.2. Обращаться с ходатайством к директору школы по вопросам предъявления претензий к организации, осуществляющей питание в школе, по качеству и организации горячего питания обучающихся и работников школы.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о работе общественной комиссии**  
**по контролю за организацией и качеством питания**  
**в МАОУ «Култаевская средняя школа»**

**1. Общие положения**

1. Настоящее Положение разработано в соответствии Федеральным Законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2. Положение определяет содержание и порядок проведения общественного контроля организации и качества питания в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Култаевская средняя школа» (далее Школа).

3. Контроль организации и качества питания в Школе предусматривает проведение членами комиссии наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками ООО «Компания» Профи-Групп, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов РФ в области питания детей в школе.

4. Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в школе.

5. Общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся периодически отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре, инструктивно-методических совещаниях, педагогическом совете.

**2. Цель и основные задачи контроля**

2.1. Цель контроля: оптимизация и координация деятельности всех служб для обеспечения качества питания в школе, осуществляемая через следующие задачи:

- контроль по исполнению нормативно - технических и методических документов санитарного законодательства РФ;
- выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в Школе;
- анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению;
- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- анализ результатов реализации приказов и иных нормативно-правовых актов Школы, оценка их эффективности;
- совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в школе;
- соблюдение всех условий договора аренды.

**3. Организационные методы, виды и формы контроля**



- 3.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:
- изучение документации;
  - обследование объекта;
  - наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в группах;
  - беседа с персоналом;
  - инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов)
- и иных правомерных методов, способствующих достижению цели контроля
- 3.2. Контроль осуществляется в виде плановых или оперативных проверок.
- 3.3. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным директором школы планом - графиком на учебный год. План - график контроля за организацией и качеством питания в школе разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива перед началом учебного года.
- 3.4. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции директора школы. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в школе. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющим в ходе изучения вопроса проверяющим.
- 3.5. По совокупности вопросов, подлежащих проверке, контроль по организации питания в школе проводится в виде тематической проверки.

#### **4. Основные правила контроля.**

- 4.1. Контроль осуществляется комиссией в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом директора школы.
- 4.2. Для осуществления некоторых видов контроля могут быть организованы специальные комиссии, состав и полномочия которых определяются и утверждаются приказом директора школы. К участию в работе комиссий, в качестве наблюдателей, могут привлекаться члены Управляющего совета, родительского комитета и педагогического совета. Участие членов профсоюзного комитета школы в работе комиссий является обязательным.
- 4.3. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на медицинского работника школы- Л.З. Тубилову.
- 4.4. Основаниями для проведения контроля являются:
- план-график;
  - приказ по школе;
  - обращение родителей (законных представителей) и сотрудников школы по поводу нарушения.
- 4.5. Контролирующие лица имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к вопросу питания заранее.
- 4.6. При обнаружении в ходе контроля нарушений законодательства РФ в части организации питания школьников, о них сообщается директору школы.

#### **5. Содержание и распределение вопросов контроля**

- 5.1. Содержание контроля определяется следующими вопросами:
- контроль за предоставлением питания в соответствии с графиком;
  - контроль за выполнением нормативов по питанию;

- контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства,
  - результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока;
  - контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
  - контроль технологии приготовления пищи;
  - контроль поточности технологических процессов;
  - контроль готовой продукции;
  - контроль санитарно-технического состояния пищеблока и обеденного зала;
  - контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения;
  - контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала;
  - контроль за отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации продуктов;
  - контроль на поставку продуктов питания;
  - контроль проведения мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
  - 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;
- 5.2. Оформление и предоставление результатов контроля осуществляется в виде справок и актов.
- 5.3. Акты и справки комиссии предоставляет ответственный за организацию питания директору школы.
- 5.4. Комиссия собирается 1 раз в четверть.
- 5.5. Ведется книга заседаний комиссии.



**Состав комиссии по общественному контролю  
за организацией школьного питания**

Председатель комиссии:

Е.В. Ташкинова-директор школы;

Секретарь комиссии:

Ю.Ф. Валишева- ответственный за организацию питания;

Члены комиссии:

Ю.Ф. Валишева-делопроизводитель;

О.А. Ташкинова - представитель родительской общественности

М.А. Пасва–генеральный директор ООО «Компания» Профи-Групп»;

Н.М. Шляпникова-зам.директора по УВР;

Л.З. Тубилова- медицинский работник школы;

С.А.Новоселова- председатель Профкома школы.

*Башкирова?*

**Состав комиссии по общественному контролю  
за организацией школьного питания**

Председатель комиссии:

Е.В. Ташкинова-директор школы;

Секретарь комиссии:

Ю.Ф. Валишева- ответственный за организацию питания;

Члены комиссии:

Ю.Ф. Валишева-делопроизводитель;

О.А. Ташкинова - представитель родительской общественности

М.А. Паева–генеральный директор ООО «Компания» Профи-Групп»;

Н.М. Шляпникова-зам.директора по УВР;

Л.З. Тублилова- медицинский работник школы;

С.А.Новоселова- председатель Профкома школы.



**Годовой план работы комиссии  
по общественному контролю  
за организацией школьного питания**

<b>№</b>	<b>Мероприятия</b>	<b>Сроки</b>	<b>Ответственный</b>
1.	Проверка готовности столовой к работе в новом учебном году	август	Е.В. Ташкинова Ю.Ф Валишева М.А. Паева
2.	Проверка медицинских книжек сотрудников столовой	август	Т.С.Зотева
3.	Рассмотрение и утверждение списков социально незащищенных детей	2 раза в месяц	Ю.Ф Валишева
4.	Уточнение списка многодетных семей	2 раза в месяц	Ю.Ф. Валишева
5.	Контрольное взвешивание порций	сентябрь	Ю.Ф Валишева
6.	Анкетирование обучающихся и родителей (по питанию)	октябрь	Класс.руководит ели
7.	Проверка технического состояния пищеблока	октябрь	М.А. Паева
8.	Проверка выполнения двухнедельного меню	октябрь	О.А. Ташкинова
9.	Конференция по вопросам рационального питания	октябрь	Ю.Ф Валишева
10.	Проведение мероприятий с обучающимися по основам рационального питания и культуре питания	октябрь	Л.З. Тублилова Ю.Ф Валишева
11.	Проверка документации на буфетную продукцию, реализуемую за наличный расчет (накладные, ценники, прейскурант).	октябрь	С.А.Новоселова М.А. Паева
12.	Консолидированный аналитический отчет	октябрь	Т.С. Зотева
13.	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции	ноябрь	Ю.Ф Валишева
14.	Контроль за качеством питания	ноябрь	Ю.Ф Валишева Л.З. Тублилова
15.	Проверка наличия накладных и сертификатов соответствия на поступающую продукцию	ноябрь	Ю.Ф Валишева
16.	Проверка соответствия рациона питания утвержденному меню	декабрь	О.А. Ташкинова
17.	Проверка табелей питания и ведомостей на компенсацию	декабрь	Ю.Ф Валишева
18.	Контрольное взвешивание порций	декабрь	Ю.Ф Валишева
19.	Консолидированный аналитический отчет	декабрь	Т.С. Зотева
20.	Проверка использования финансовых средств, выделенных на питание обучающихся	январь	Ю.Ф Валишева
21.	Контроль за качеством питания	январь	Ю.Ф Валишева

22.	Проверка бракеражных журналов	ежедневно	Е.В. Ташкинова Л.З. Тубилова
23.	Анкетирование обучающихся и родителей (по питанию)	февраль	Ю.Ф Валишева
24.	Проверка правил личной гигиены у персонала пищеблока	февраль	Л.З. Тубилова
25.	Проверка технического состояния пищеблока	февраль	М.А. Паева
26.	Контроль за качеством питания	март	Ю.Ф Валишева
27.	Проверка условий хранения и сроков годности продуктов. Проверка листов температурного контроля.	март	С.А.Новоселова
28.	Консолидированный аналитический отчет	март	Т.С. Зотева
29.	Проведение мероприятий с учащимися по основам рационального питания и культуре питания	апрель	Ю.Ф Валишева Л.З. Тубилова
30.	Проверка табелей питания и ведомостей на компенсацию	апрель	Ю.Ф Валишева
31.	Контрольное взвешивание порций	апрель	Ю.Ф Валишева
32.	Консолидированный аналитический отчет по итогам учебного года	май	Т.С. Зотева
33.	Отчет о проделанной работе на педагогическом совете	май	Н.М. Шляпникова С.А.Новоселова



**ПРОГРАММА**  
**производственного контроля за соблюдением**  
**санитарных правил и выполнением**  
**санитарно-противоэпидемиологических**  
**(профилактических) мероприятий**  
**школьных столовых**

**с. Култаево**

## **Общие сведения о поставщике услуги питания**

1. ООО «Компания» Профи-груп»  
Юридический адрес: г.Пермь, ул. Уинская, 6-157
2. Вид производства /услуги: **общественное питание, столовые**
3. Специалист, ответственный за связь и организацию взаимодействия по производственному контролю: **Протасова А.А., М.А. Паева.**



## **I. Основание**

- Закон РФ от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» статьи 11, 17, 22;
- Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Школа и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»
- Закон РФ № 134 от 08.08.2001 г. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)»

## **II. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью**

- Закон РФ № 52 от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- Закон РФ № 29 от 02.01.00 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов
- Закон РФ № 134 от 08.08.2001 г. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)»
- СанПиН 2.4.5.2409 -08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к школам общественного питания»;
- СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СанПиН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»
- Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Школа и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»
- Приказ МЗ № 122 от 14.04.00 «О личных медицинских книжках»;
- Приказ МЗ № 555 от 29.09.89 «О совершенствовании системы медицинских осмотров»;
- Постановление № 7 от 02.04.04 Главного государственного санитарного врача по Пермской области «Об школы обязательных медицинских осмотров работников отдельных профессий, производств и организаций»
- Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства РФ №1036 от 15.08.97 г.
- Приказ министерства образования и науки Пермского края СЭД- 26-01-04-330 от 06.05.2015 г. «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций, организаций профессионального образования Пермского края».

## **III. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:**

Визуальный производственный контроль возлагается на зав.производства и членов бракеражной комиссии. Контроль организации питания в МАОУ «Култаевская средняя школа» возлагается на комиссию по общественному контролю за организацией школьного

питания. Лабораторный и инструментальный контроль осуществляется по договору с Центром гигиены и эпидемиологии в Пермском крае по Пермскому району.

**IV. Перечень объектов, факторов среды, требующих производственного контроля:**

Лабораторно

Визуально

готовые блюда	<b>Системы:</b>	водоснабжения
вода питьевая из сети		канализации
столовая, кухонная посуда, разделочный инвентарь		освещения
спецодежда		отопления
руки персонала		вентиляции

резервного горячего водоснабжения
технологическое, холодильное оборудование
кухонная, столовая посуда, разделочный инвентарь
моющие, дезинфицирующие средства
спецодежда, предметы личной гигиены

<b>Технологические процессы</b>	сроки хранения и реализации сырья и готовых блюд
	транспортировка
	текущая генеральная уборка
	медосмотр, санминимумведение документации
	бракераж пищи
	посудомоечный режим

**V. Объем лабораторных исследований**

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал



Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в квартал
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	2 смыва	1 раз в квартал
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	2 смыва	1 раз в квартал
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	2 смыва	1 раз в квартал
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям 1 раз в год  По микробиологическим показателям 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

## VI. Контроль организации питания обучающихся

№	Мероприятия	Сроки	Ответственный
1	Проверка готовности столовой к работе в новом учебном году	август	Е.В. Ташкинова Ю.Ф. Валишева М.А. Паева
2	Проверка медицинских книжек сотрудников столовой	август	А.А. Протасова
3	Рассмотрение и утверждение списков социально незащищенных детей	2 раза в месяц	Ю.Ф. Валишева
4	Уточнение списка многодетных семей	2 раза в месяц	Ю.Ф. Валишева
5	Контрольное взвешивание порций	сентябрь	Ю.Ф. Валишева
6	Анкетирование обучающихся и родителей (по питанию)	октябрь	Класс.руководители
7	Проверка технического состояния пищеблока	октябрь	М.А. Паева
8	Проверка выполнения двухнедельного меню	октябрь	О.А. Ташкинова
9	Конференция по вопросам рационального питания	октябрь	Ю.Ф. Валишева
10	Проведение мероприятий с обучающимися по основам рационального питания и культуре питания	октябрь	Л.З. Тубилова Ю.Ф. Валишева
11	Проверка документации на буфетную продукцию, реализуемую за наличный расчет (накладные, ценники, прейскурант).	октябрь	С.А.Новоселова М.А. Паева
12	Консолидированный аналитический отчет	октябрь	Т.С. Зотева
13	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции	ноябрь	Ю.Ф. Валишева
14	Контроль за качеством питания	ноябрь	Ю.Ф. Валишева, Л.З. Тубилова
15	Проверка наличия накладных и сертификатов соответствия на поступающую продукцию	ноябрь	Ю.Ф. Валишева
16	Проверка соответствия рациона питания утвержденному меню	декабрь	О.А. Ташкинова
17	Проверка табелей питания и ведомостей на компенсацию	декабрь	Ю.Ф. Валишева
18	Контрольное взвешивание порций	декабрь	Ю.Ф. Валишева
19	Консолидированный аналитический отчет	декабрь	Т.С. Зотева
20	Проверка использования финансовых средств, выделенных на питание обучающихся	январь	Ю.Ф. Валишева
21	Контроль за качеством питания	январь	Ю.Ф. Валишева
22	Проверка бракеражных журналов	ежедневно	Ю.Ф. Валишева, Л.З. Тубилова
23	Анкетирование обучающихся и родителей (по питанию)	февраль	Ю.Ф. Валишева
24	Проверка правил личной гигиены у персонала пищеблока	февраль	Л.З. Тубилова
25	Проверка технического состояния пищеблока	февраль	М.А. Паева
26	Контроль за качеством питания	март	Ю.Ф. Валишева
27	Проверка условий хранения и сроков годности продуктов. Проверка листов температурного контроля.	март	С.А.Новоселова
28	Консолидированный аналитический отчет	март	Т.С. Зотева



29	Проведение мероприятий с учащимися по основам рационального питания и культуре питания	апрель	Ю.Ф. Валишева Л.З. Тубилова
30	Проверка табелей питания и ведомостей на компенсацию	апрель	Ю.Ф. Валишева
31	Контрольное взвешивание порций	апрель	Ю.Ф. Валишева
32	Консолидированный аналитический отчет по итогам учебного года	май	Т.С. Зотева
33	Отчет о проделанной работе на педагогическом совете	май	Н.М. Шляпникова С.А.Новоселова

**VII. Перечень работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке**

№	Должность	Сроки прохождения медосмотров			Санитарное обучение
		Дерматовенеролог	Я./г., анализ крови, флюорография, мазок, терапевт	Бак. анализ	
1.	Повар	1 раз в год	1 раз в год	При поступлении	1 раз в 2 года
2.	Мойщица посуды	1 раз в год	1 раз в год	При поступлении	1 раз в 2 года
3.	Зав. производством	1 раз в год	1 раз в год	При поступлении	1 раз в 2 года

**VIII. Перечень осуществляемых индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:**

- закуп, хранение и реализация пищевых продуктов;
- услуги общественного питания.

**IX. Ассортимент выпускаемой и реализуемой продукции:**

Холодные закуски.

1 – 2 компонентные салаты.

I – е блюда.

Супы (одно наименование).

II – е блюда.

Мясные, рыбные, блюда из птицы.

Гарниры

Овощные, макаронные, крупяные.

III – е блюдо.

**Чай, кофе, какао, молоко, кисломолочные продукты, компоты, кисели.**

Мучные изделия.

1 – 2 наименования.

Кондитерские изделия (без крема).

#### **Х. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности человека и окружающей среды при хранении, реализации и утилизации продукции**

- контроль за наличием договора, подтверждающего качество продукции;
- контроль качества продукции;
- наличие холодильного оборудования для хранения и реализации продукции;
- наличие достаточного количества столовой посуды;
- контроль за наличием договора о возмещении коммунальных услуг (в том числе вывоз ТБО, дератизация и т.д.)
- наличие чистящих, моющих и дезсредств;
- утилизация упаковки товаров, а также продуктов с истекшим сроком годности;
- контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками, прохождением медосмотров;
- контроль за условиями труда сотрудников

#### **XI. Отчетность в Роспотребнадзор**

<b>Категория отчетности</b>	<b>Срок</b>
По результатам медосмотра	2 раза в год в течении недели после медосмотра
По результатам флюорообследования	1 раз в год до 25 декабря
По результатам гигиенического обучения	1 раз в 2 года до 25 декабря
По проведенному производственному контролю согласно программы	2 раз в год до 25 мая, до 25 декабря

#### **XII. Информация в Роспотребнадзор**

<b>Категория отчетности</b>	<b>Срок</b>
По результатам проведенных мероприятий согласно санитарных предписаний Роспотребнадзор данных при федеральных, внеплановых обследованиях	В сроки указанные в предписаниях



При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований, о мерах принятых по устранению неудовлетворительных анализов причин, датах и результатах повторных исследований	В сроки получения результатов анализов
При всех ситуациях указанных в п. XII	В день, час возникновения ситуации
О выполнении программы производственного контроля	2 раза в год

**XIII. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ**

- отключение централизованного водоснабжения на территории с. Култаево по причине проведения ремонтных или профилактических работ;
- выход из строя системы централизованного водоснабжения, канализации, по причине аварийной ситуации на территории осуществляемой деятельности;
- отключение электроснабжения предприятия, где используется стационарное холодильное, тепловое, технологическое оборудование;
- отключение или выход из строя системы теплоснабжения предприятия, преимущественно в холодное время года;
- несвоевременное прохождение медицинского освидетельствования сотрудниками и допуск таких лиц до работы;
- инфекционные заболевания сотрудников;
- не укомплектованность кадрами;
- недостаток посуды, разделочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.

**XIV. Мероприятия по охране окружающей среды**

- стоки сбрасываемые предприятием в городские канализационные сети, не содержат вредных или опасных токсических веществ и дополнительной очистки не требуют;
- контейнерные площадки для сбора и хранения мусора оборудованы в соответствии с требованиями санитарных норм;
- системы вентиляции и кондиционирования воздуха предприятия общественного питания вредных выбросов в окружающую среду не осуществляют;

**XV. Перечень форм учета и отчетности**

- личные медицинские книжки
- санитарный журнал
- журнал здоровья
- сертификаты на продукцию, сопроводительные документы, удостоверения качества
- протоколы результатов лабораторных исследований
- договоры, обеспечивающие санитарно-эпидемиологические мероприятия
- и другие учетно-отчетные формы, утвержденные законодательством РФ, Правительством Пермского края, администрацией г. Перми.

**Форма 1. "Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья"**

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Дата и час, поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов)	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание*

Примечание:

\* Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

### Форма 2. "Журнал бракеража готовой кулинарной продукции"

1	2	3	4	5	6	7
Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание*

Примечание:

\* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

### Форма 3. "Журнал здоровья"

N	Ф.И.О. работника*	Должность	Месяц/дни: апрель
---	-------------------	-----------	----------------------





## Форма 6. "Ведомость контроля за рационом питания"

N п/п	Наименование группы продуктов	Норма* продукта в граммах, г (нетто)	Фактически выдано продуктов в нетто по дням в качестве горячих завтраков (всего), г на одного человека/количество питающихся					В среднем за 10 дней	Откло- нение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	+	10		

Примечание:

\* Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков в соответствии с приложением 8 настоящих санитарных правил.

### Рекомендации по отбору суточной пробы

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 г.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6°C.

**Программа производственного контроля подлежит обязательному исполнению согласно требований ФЗ РФ №52, ст.32, ФЗ РФ №29 ст.22, СП 1.1.1058-01**