

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

ПРИКАЗ

02.10.2024

№ 107/1

**Об организации питания
обучающихся МАОУ
«Култаевская средняя школа»
СП Баш-Култаевская школа**

В целях формирования единых подходов к контролю организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Пермского муниципального округа Пермского края, реализующих программы начального общего, основного общего и 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, а также исполнения Послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 15 января 2020 года по реализации мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в образовательных организациях, в соответствии с Федеральным законом от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законом Пермского края от 12 марта 2014 г. № 308-ПК «Об образовании в Пермском крае», приказом Министерства образования и науки Пермского края от 14 августа 2020 г. № 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 Пермского края от 08 октября 2021 г. № 26-01-06-996 «О мониторинге организации питания обучающихся 1-4 классов общеобразовательных организаций Пермского края», приказом управления образования администрации Пермского муниципального округа Пермского края от 16.01.2024 № 11/1 «Об организации горячего питания обучающихся общеобразовательных организаций Пермского муниципального округа Пермского края,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать режим работы пищеблока с понедельника по пятницу с 06:30 до 17:30
2. Утвердить график предоставления организованного (горячего) питания обучающимся, согласно приложению 1.
3. Организовать бесплатное питание обучающимся школы на 2024-2025 учебный год по установленным нормам финансирования обучающихся:
 - 3.1. из многодетных малоимущих и малоимущих семей на уровне:
 - начального общего образования – 96 руб. 26 коп.
 - основного общего, среднего общего образования – 107 руб. 93 коп.
 - 3.2. с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, обучающихся в школе, исходя из необходимости организации двухразового питания на уровне:
 - начального общего образования – 142 руб. 85 коп;
 - основного общего, среднего общего образования – 164 руб. 88 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. Утвердить положение об организации питания обучающихся в МАОУ «Култаевская средняя школа» СП Баш-Култаевская школа, согласно приложению 2.

6. Утвердить положение о бракеражной комиссии МАОУ «Култаевская средняя школа» СП Баш-Култаевская школа, согласно приложению 3, и состав бракеражной комиссии МАОУ «Култаевская средняя школа», СП Баш-Култаевская школа согласно приложению 3.1

7. Утвердить должностную инструкцию для сотрудника, ответственного за организацию питания, согласно приложению 4.

8. Утвердить положение о работе общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в МАОУ «Култаевская средняя школа» СП Баш-Култаевская школа, согласно приложению 5, и состав комиссии по общественному контролю за организацией школьного питания в МАОУ «Култаевская средняя школа» СП Баш-Култаевская школа, согласно приложению 5.1.

9. Утвердить программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий в школьной столовой, согласно приложению 6.

10. Кучумовой Д.М., делопроизводителю:

10.1. направлять Ю.О.Шишкиной, делопроизводителю, ответственной за организацию питания в МАОУ «Култаевская средняя школа»:

- информацию о проводимых мероприятиях по контролю организации питания обучающихся и качеству предоставления питания в образовательных организациях – 2 раза в год: до 20 января и до 10 июня текущего года, согласно приложению 7;

- 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 8.

11. Классным руководителям:

11.1. организовать проведение информационно-просветительской работы по формированию культуры здорового питания с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся;

11.2. продолжить работу по реализации проекта «Мультипас» в рамках своего класса;

11.3. обеспечить организацию питания класса не менее 80%.

12. Паевой М.А., генеральному директору ООО «Компания» Профи-Групп»:

12.1. осуществлять регулярный контроль за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях, согласно приложению 9.

12.2. 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 10.

13. Кучумовой Н.Х., заведующей столовой:

13.1. организовать питание обучающихся в соответствии с требованиями нормативных правовых актов согласно приложению 11.

13.2. 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;

13.3. 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;

13.4. использовать в работе при организации питания типовые документы и методические рекомендации согласно приложению 12.

14. Медицинскому работнику Кабановой Р.Р. вменить в обязанности контроль за качеством питания в МАОУ «Култаевская средняя школа» СП Баш-Култаевская школа, согласно положениям по организации питания обучающихся в МАОУ «Култаевская средняя школа», о бракеражной комиссии в МАОУ «Култаевская средняя школа», о работе общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в МАОУ «Култаевская средняя школа».

15. Признать утратившим силу приказ МАОУ «Култаевская средняя школа» СП Баш-Култаевская школа от 02.10.2024 № 9 «Об организации питания обучающихся школы».

16. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор школы

С приказом ознакомлены:



Е.В. Эйхгорн

А.Р.Потапова

Д.М.Кучумова

Н.Х.Кучумова

Е.С.Первухина

М.А. Паева

Р.Р.Кабанова

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

Время	Классы	Приемы пищи
1 Смена		
08.40	1, 4 ОВЗ, 6 ОВЗ	Завтрак
09.30	4	Завтрак
10.25	5, 8, 9	Завтрак, обед свободный выбор блюд
11.20	4 ОВЗ, 6 ОВЗ	Обед
2 Смена		
13.10	6, 7,	Обед, свободный выбор блюд,
15.00	2	Обед
15.55	3	Обед

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

1. 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.

2. 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 обороноспособность 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 школы основного (горячего) питания обучающихся в общеобразовательном учреждении со стороны обучающихся, родителей (иных законных представителей), педагогов и надзорных органов.

3. 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 (**Приложение 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;

4. Осуществление контроля за организацией питания

4.1. Директор назначает из числа сотрудников школы лицо, ответственное за организацию горячего 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 в МАОУ «Култаевская средняя школа»

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 ввремя всего технологического

цикла получения, отпуска, 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:

А.Р.Потапова – заведующий СП

Члены комиссии:

Р.Р.Кабанова – медицинский работник школы

Е.С.Первухина – социальный педагог, ответственный за организацию питания

Н.Х.Кучумова – заведующая столовой

Л.А.Кучумова – воспитатель детского сада

**Должностная инструкция сотрудника,
ответственного за организацию горячего 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.

2. Обязанности ответственного за организацию горячего питания

2.1. Ответственный за организацию горячего питания:

- отвечает за работу школьной столовой в части организации горячего питания обучающихся;

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 обучающимся 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.

3. 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 - Р.Р.Кабанову.

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 в МАОУ «Култаевская средняя школа»
СП Баш-Култаевская школа**

Председатель комиссии:

А.Р.Потапова – заведующий СП

Секретарь комиссии:

Е.С.Первухина – социальный педагог, ответственный за организацию питания

Члены комиссии:

Д.М.Кучумова – делопроизводитель

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

Н.Х.Кучумова – заведующая столовой

Е.А.Батыркаева – представитель родительской общественности

М.М.Суболькова – представитель родительской общественности

И.Н.Габдулхаева – представитель родительской общественности

Р.Р.Кабанова – медицинский работник школы

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

№	Мероприятия	Сроки	Ответственный
1	Проверка готовности столовой к работе в новом учебном году	август	А.Р.Потапова М.А. Паева
2	Проверка медицинских книжек сотрудников столовой	август	Р.Р.Кабанова
3	Рассмотрение и утверждение списков социально незащищенных детей	1 раза в месяц	Е.С.Первухина Д.М.Кучумова
4	Уточнение списка многодетных семей	1 раза в месяц	Е.С.Первухина Д.М.Кучумова
5	Контрольное взвешивание порций	сентябрь	Е.С.Первухина Н.Х.Кучумова
6	Анкетирование обучающихся и родителей (по питанию)	октябрь	Классные руководители
7	Проверка технического состояния пищеблока	октябрь	М.А. Паева
8	Проверка выполнения двухнедельного меню	октябрь	А.Р.Потапова
9	Проведение мероприятий с обучающимися по основам рационального питания и культуре питания	октябрь	Классные руководители
10	Консолидированный аналитический отчет	октябрь	Н.Х.Кучумова
11	Контроль за качеством питания	ноябрь	Е.С.Первухина Н.Х.Кучумова Р.Р.Кабанова
12	Проверка наличия накладных и сертификатов соответствия на поступающую продукцию	ноябрь	Е.С.Первухина Н.Х.Кучумова
13	Проверка соответствия рациона питания утвержденному меню	декабрь	Е.А.Батыркаева М.М.Суболькова И.Н.Габдулхаева
14	Проверка табелей питания и ведомостей на компенсацию	декабрь	Д.М.Кучумова
15	Контрольное взвешивание порций	декабрь	Е.С.Первухина Н.Х.Кучумова
16	Консолидированный аналитический отчет	декабрь	Н.Х.Кучумова
17	Проверка использования финансовых средств, выделенных на питание обучающихся	январь	А.Р.Потапова
18	Контроль за качеством питания	январь	Е.С.Первухина Н.Х.Кучумова
19	Проверка бракеражных журналов	ежедневно	А.Р.Потапова Р.Р.Кабанова
20	Анкетирование обучающихся и родителей (по питанию)	февраль	Классные руководители
21	Проверка правил личной гигиены у персонала пищеблока	февраль	Р.Р.Кабанова
22	Проверка документации на буфетную продукцию, реализуемую за наличный расчет	февраль	Е.С.Первухина М.А. Паева

	(накладные, ценники, прейскурант)		
23	Проверка технического состояния пищеблока	февраль	М.А. Пасва
24	Контроль за качеством питания	март	Е.С.Первухина
25	Проверка условий хранения и сроков годности продуктов. Проверка листов температурного контроля.	март	Е.С.Первухина
26	Консолидированный аналитический отчет	март	Н.Х.Кучумова
27	Проведение мероприятий с учащимися по основам рационального питания и культуре питания	апрель	Е.С.Первухина Р.Р.Кабанова
28	Проверка табелей питания и ведомостей на компенсацию	апрель	Д.М.Кучумова
29	Контрольное взвешивание порций	апрель	Е.С.Первухина Н.Х.Кучумова
30	Консолидированный аналитический отчет по итогам учебного года	май	Н.Х.Кучумова
31	Отчет о проделанной работе на педагогическом совете	май	А.Р.Потапова

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

1. 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)»

2. 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».

3. 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.

4. Перечень объектов, факторов среды, требующих производственного контроля:

Лабораторно

Визуально

готовые блюда	Системы:	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

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

5. 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

6. 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

7. 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.

8. 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).

Производства кондитерского цеха МУП «Лада»

Фабричного производства.

9. 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 дезинфекционных средств;
- утилизация упаковки товаров, а также продуктов с истекшим сроком годности;
- контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками, прохождением медосмотров;
- контроль за условиями труда сотрудников

10. Ответность в Роспотребнадзор

Категория отчетности	Срок
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

11. Информация в Роспотребнадзор

Категория отчетности	Срок
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

12. 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 водоснабжения на территории с. Баш-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;
- инфекционные заболевания сотрудников.

13. 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;

14. 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-эпидемические мероприятия
- и другие учетно-отчетные формы, утвержденные законодательством РФ, Правительством Пермского края, администрацией г. Перми.

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

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*
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Примечание: Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Форма 2. "Журнал бракеража готовой кулинарной продукции"

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*
1	2	3	4	5	6	7

Примечание: Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Форма 3. "Журнал здоровья"

[illegible]

Примечание:

* Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

** Условные обозначения: Зд. - здоров; Отстранен - отстранен от работы; Отп. - отпуск; В. - выходной; б/л - больничный лист.

Форма 4. "Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд"

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (г)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание

**Форма 5. "Журнал учета температурного режима
холодильного оборудования"**

Наименование производ- ственного помещения	Наименование холодиль- ного оборудования	Температура в град. С					
		месяц/дни: апрель					
		1	2	3	6		30

Форма 6. "Ведомость контроля за рационом питания"

[illegible]

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

**Информация по охвату горячим питанием учащихся
МАОУ «Култаевская средняя школа»**

№ 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	число учащихся, получающих одноразовое питание				
	из них				
5	только горячий завтрак *				
6	только горячий обед**				
7	число учащихся, получающих двухразовое питание***				
	из них				
8	завтрак+обед (1 смена)				
9	обед+ужин (2 смена)				
10	число учащихся, получающих трехразовое и более питание				

Программа
производственного контроля организации питания обучающихся в
МАОУ «Култаевская средняя школа»

№ 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 квартал
6	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	1 раз в квартал
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 квартал
8	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в квартал
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 квартал
10	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	1 раз в квартал
11	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	1 раз в квартал
12	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в квартал
13	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1 раз в квартал

14	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованному 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, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	ежедневно
19	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	1 раз в год
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	1 раз в квартал
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 раз в год; питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - не менее 2 раз в год	в соответствии с программой
27	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в квартал

28	Оснащение пищеблоков школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	1 раз в квартал
29	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	1 раз в квартал
30	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	1 раз в квартал
31	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	1 раз в квартал
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	1 раз в квартал
33	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	1 раз в квартал
34	Соблюдение правил мытья столовой посуды	1 раз в квартал
35	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	1 раз в квартал
36	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	1 раз в квартал
37	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	1 раз в квартал
38	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	1 раз в квартал
39	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	1 раз в квартал
	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	1 раз в квартал
40	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	
41	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	1 раз в квартал
42	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	1 раз в квартал
43	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры	1 раз в квартал

	воздуха	
44	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	1 раз в квартал
45	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	1 раз в квартал
46	Наличие договора на проведение производственного контроля	1 раз в квартал
47	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	1 раз в квартал
48	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	1 раз в квартал
49	Продолжительность перемен для приема пищи детей	1 раз в квартал
50	Питьевой режим в организации представлен:	1 раз в квартал
	стационарные питьевые фонтанчики	
	вода, расфасованная в емкости	
	иное	
51	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:	1 раз в квартал
	одноразовой посуды	
	стеклянной или фаянсовой посуды	

Действия по результатам проверок:

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.

**Программа контроля за организацией питания в МАОУ «Култаевская средняя школа» 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, согласованному 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	
35	Наличие договора на проведение производственного контроля	
36	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	
37	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	
38	Продолжительность перемен для приема пищи детей	
39	Питьевой режим в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики	
	вода, расфасованная в емкости	
	иное	
40	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:	
	одноразовой посуды	
	стеклянной или фаянсовой посуды	

Нормативные правовые акты

1. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
3. Федеральный закон от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
4. Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 (далее - СП 2.4.3648-20).
5. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
6. «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020) (далее - МР 2.4.0179-20).
7. «МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021) (вместе с «Рекомендациями по правилам обработки установок для дозированного розлива питьевой воды», «Рекомендациями по отбору суточных проб», «Рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений») (далее - МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6).

**Список рекомендованных типовых документов и методических рекомендаций для
работы при организации питания в МАОУ «Култаевская средняя школа»**

1. Памятка для работников организаций, обеспечивающих питание детей в образовательных учреждениях, разработанная ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае».
2. Методические рекомендации по организации и контролю за качеством предоставления горячего здорового питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Пермского края.
3. Типовые технические задания и типовые контракты на оказание услуг по организации питания в образовательных организациях, размещенные в региональной информационной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных нужд Пермского края.
4. Стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Пермского края, государственных образовательных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки Пермского края, и контроля за качеством предоставления горячего питания.

Размещение информации на сайте МАОУ «Култаевская средняя школа»

1. Перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательной организации;
2. Перечни юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в общеобразовательную организацию;
3. Сведения об ответственном за организацию питания в школе;
4. Нормативно-правовые, распорядительные документы об организации питания в школе;
5. Информация о перечне групп обучающихся, получающих питание за счет бюджетных средств в разрезе источников;
6. График питания учащихся;
7. Примерное утвержденное меню;
8. Меню ежедневного горячего питания в формате EXCEL в разделе Food, а также в формате PDF в специальном разделе;
9. Типовое примерное меню приготавливаемых блюд в формате EXCEL в разделе Food, а также в формате PDF в специальном разделе;
10. Календарь питания в формате EXCEL в разделе Food, а также в формате PDF в специальном разделе;
11. Информация о наличии диетического меню в образовательной организации;
12. Результаты проведенных проверок, в том числе с участием родительской общественности;
13. Материалы по формированию культуры здорового питания;
14. Горячая линия по вопросам некачественно предоставленного питания.
15. Форма обратной связи для родителей обучающихся и ответы на вопросы родителей по питанию.

