

Рассмотрено на заседании
Педагогического совета
Протокол № 1 от 27.08.2020
Одобрено Управляющим советом
Протокол № 3 от 27.08.2020г.

УТВЕРЖДЕНО
ПРИКАЗОМ ДИРЕКТОРА
МБОУ ЦО № 16
Т.М. КОНЯЕВА
№ 344 от «27» августа 2020г.



**ПОЛОЖЕНИЕ О
ПРОВЕДЕНИИ КОНТРОЛЯ
ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
МБОУ ЦО № 16**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о проведении контроля организации питания в МБОУ ЦО № 16 (далее - Положение) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»,
- Федеральным законом от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях и правах ребенка в Российской Федерации», Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве безопасности продуктов питания» (с изменениями и дополнениями),
- Федеральным законом от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции»,
- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации»;
- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», редакция от 25.03.2019 (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08),
- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (далее - СанПиН 2.4.2.2821-10),
- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13),
- методическими рекомендациями Государственного санитарно-эпидемиологического нормирования Российской Федерации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (далее - МР 2.4.0179-20),
- методическими рекомендациями Государственного санитарно-эпидемиологического нормирования Российской Федерации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»,
- методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях) (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30.12.2019)»; - Законом Тульской области от 07.10.2009 № 1336-ЗТО «О защите прав ребенка», - Законом Тульской области от 30.09.2013 № 1989-ЗТО «Об образовании», программам» и статью 7 Закона Тульской области «Об образовании»;
- рекомендациями Управления Роспотребнадзора по Тульской области по вопросу оптимального набора продуктов для организации питания с целью формирования меню для обучающихся начальной школы;
- Уставом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Центр образования № 16 (далее - МБОУ ЦО №16).

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

1.3. МБОУ ЦО №16 является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.

2. Цель и основные задачи контроля

2.1. Цель контроля: оптимизация и координация деятельности всех служб для обеспечения качества питания, 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;
- 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, регламентирующих организацию питания, оценка их эффективности;
- выявление положительного опыта в организации качественного питания, с последующей разработкой предложений по его распространению;
- оказание методической помощи всем участникам организации процесса питания;
- совершенствования механизма организации и улучшения качества питания.

3. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

3.1. МБОУ ЦО №16 обеспечивает реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

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

3.2. Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

3.3. МБОУ ЦО №16 разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся.

3.4. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания осуществляется во взаимодействии администрации МБОУ ЦО №16 с Советом по питанию МБОУ ЦО №16.

3.5. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов в соответствии с Перспективным рационом питания (примерным меню) и ежедневным меню-раскладкой;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню- требованиям и фактической закладке) в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для обучающихся;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации;
- 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;
- контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения;
- контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала пищеблока;
- контроль за приемом пищи детьми;

3.6. Ответственное лицо за проведение контроля по организации питания МБОУ ЦО №16:

- организует систему производственного контроля за соблюдением условий организации питания обучающихся;
- не допускает превышения количества бесплатно получающих завтраков (обед) сверх цифр, утвержденных в договоре (контракте) на определенный период;
- контролирует деятельность работников по составлению своевременных заявок на необходимое количество продуктов для заключения договоров на поставку продуктов питания;
- контролирует правильное и эффективное использование денежных средств на организацию питания обучающихся;
- организует контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- контролирует выполнение условий договоров и сроков поставки продуктов;
- обеспечивает систематический контроль состояния и организации питания в МБОУ ЦО №16, соблюдения разработанного примерного меню и фактического ежедневного меню, разнообразия ассортимента меню, работы ответственных за организацию питания обучающихся в зданиях МБОУ ЦО №16, выполнения натуральных норм рекомендуемых суточных наборов продуктов за 10 дней, за месяц, ведения журналов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;

3.7. Ответственный за организацию питания в школе МБОУ ЦО №16 осуществляют контроль:

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

3.8. Медицинский работник:

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

занесением данных в журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (форма 1 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08 или таблица 2 приложения № 8 к СанПиН 2.4.1.304913);

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

- контролирует

правильность отбора и условия хранения суточных проб.

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

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

4. Организация мониторинга горячего питания обучающихся в школе МБОУ ЦО № 16

4.1. Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в МБОУ ЦО №16, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания. Мониторинг проводит учредитель общеобразовательной организации, государственные и муниципальные органы управления образованием и Совет по питанию МБОУ ЦО №16.

4.2.Показателями мониторинга горячего питания являются:

-количество обучающихся всего, в том числе 1-4 классов, 5-11 классов

-тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на полуфабрикатах (догоотовочные), буфетыраздаточные);

- количество посадочных мест в обеденном зале;

- соответствие меню положениям настоящих рекомендаций;

- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с положениями настоящих рекомендаций;

-наличие родительского (общественного) контроля за организацией питания детей;

-объем и вид пищевых отходов после приема пищи;

-информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов;

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

5. Организационные методы, виды и формы контроля в дошкольных группах МБОУ ЦО № 16

5.1.В дошкольных группах контроль за организацией питания 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.

5.2. Контроль осуществляется в виде плановых или оперативных проверок.

5.3. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным директором планом по организации питания на учебный год.

5.4. План - график административного контроля за организацией и качеством питания 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.

5.5. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в дошкольных группах. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющим в ходе изучения вопроса проверяющим.

5.6. По совокупности вопросов, подлежащих проверке, контроль по организации питания в дошкольных группах проводится в виде тематической проверки.

6. Родительский контроль за организацией питания детей в МБОУ ЦО №16

6.1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания МБОУ ЦО №16 осуществляется при взаимодействии с Советом по питанию, в состав которого в обязательном порядке входят представители родительской общественности.

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

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

6.3. Организация родительского контроля осуществляется в соответствии с Положением Совета по питанию.