

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 72 ИМЕНИ В. Е. СТАЦЕНКО**

«ПРИНЯТО»
на педагогическом
совете
протокол № 1 от
31.08.2022 г.

«СОГЛАСОВАНО»
с учетом мнения
общешкольного род. комитета
Пр. № 1 от 31.08.2022 г.



«УТВЕРЖДЕНО»
директор
/ Л.В.Гудкова/
Приказ № 187 от 31.08.2022г.

**Положение о комиссии по контролю организации
и качества питания в МБОУ СОШ № 72**

1. Общие положения

Положение о комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся (далее – Положение) разработано в соответствии с законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, Ростовской области, органов местного самоуправления, локальными нормативными актами образовательной организации.

Комиссия по контролю организации и качества питания обучающихся (далее - Комиссия) создается в образовательной организации для контроля предоставления качественного и безопасного питания обучающимся.

Состав Комиссии утверждается приказом директора образовательной организации каждый учебный год.

Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, Ростовской области, муниципальными правовыми актами, в том числе приказами и распоряжениями отдела образования, Уставом, настоящим Положением и другими локальными нормативными актами образовательной организации.

Положение о комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся согласовывается Управляющим советом образовательной организации и утверждается приказом руководителя образовательной организации.

2. Основные направления деятельности Комиссии

Проведение периодического комиссионного контроля (не реже 1 раза в полугодие):

- целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- соответствия фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на

текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день – обоснованности проведенных замен);

- наличия меню в обеденном зале;
- качества готовой продукции, температуры блюд и полноты их потребления;
- санитарного состояния обеденного зала, буфета, пищеблока;
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками столовой;
- организации приема пищи обучающимися, соблюдения питьевого режима;
- создания условий для соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- соблюдения графика приема пищи (работы столовой);
- информационной открытости образовательной организации.

Оказание содействия родителям (законным представителям) обучающихся в проведении контроля организации и качества питания.

Оказание содействия администрации образовательной организации в проведении просветительской работы среди детей и их родителей (законных представителей) по вопросам здорового, рационального питания.

Обеспечение изучения мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации питания и повышению его качества путем анкетирования, опросов, обсуждений и проведения дегустаций новых блюд с участием родителей (законных представителей) и детей.

Обобщение и анализ результатов контроля качества питания обучающихся.

Разработка предложений по совершенствованию организации питания обучающихся.

3. Права и ответственность Комиссии

В рамках осуществления предусмотренных направлений деятельности Комиссия и ее члены наделены следующим правовым статусом:

Комиссия вправе:

Привлекать к участию в проверках организации и качества питания обучающихся депутатов представительных органов местного самоуправления (по согласованию), а также родителей (законных представителей) обучающихся, от которых в Комиссию поступили обращения (жалобы) по вопросам организации и качества питания обучающихся.

Запрашивать в администрации образовательной организации и у исполнителя услуги питания (организатора питания), медицинского работника (в соответствии с компетенцией каждого) информацию по организации питания, качеству используемых продуктов и условиям/срокам их хранения, соблюдению технологического процесса при приготовлении блюд, качеству приготовленных блюд и условий/сроков их реализации, по соблюдению персоналом нормативов по личной гигиене, по соблюдению прочих санитарно-гигиенических норм.

Исследовать документацию столовой («Журнал бракеража готовой

кулинарной продукции».

Приглашать на заседания Комиссии депутатов представительных органов местного самоуправления, представителей администрации образовательной организации и исполнителя услуг питания (организатора питания), медицинского работника для обсуждения вопросов оказания услуги по питанию и выработки мер по устранению/недопущению выявленных Комиссией нарушений.

Проводить бракераж готовых блюд в порядке, установленном п. 3.13 настоящего Положения.

Проводить внеплановые проверки в связи с поступившими обращениями (жалобами на качество питания).

Проводить заседание в присутствии не менее 2/3 членов Комиссии. Решения Комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются протоколом.

Обсуждать предложения по улучшению качества питания обучающихся на заседании Управляющего совета образовательной организации²

Вносить предложения по совершенствованию организации питания обучающихся руководителю образовательной организации,

Направлять отделу образования и исполнителю услуг питания (организатору питания) предложения по совершенствованию организации питания обучающихся после обсуждения на Управляющем совете образовательной организации³ и с руководителем образовательной организации.

4. Комиссия не вправе

Проводить фото- и видеофиксацию в помещениях пищеблока и через линию раздачи. Съёмка может быть проведена только представителем образовательной организации для подтверждения факта нарушения при оформлении претензионного акта.

Находиться в производственных цехах пищеблока, создавать предпосылки для нарушения техники безопасности сотрудниками пищеблока при осуществлении ими своих обязанностей.

Прикасаться к пищевым продуктам, оборудованию, кухонному инвентарю, посуде. Оценка качества и состояния проводится визуально.

Отвлекать работников столовой от осуществления технологического процесса, создавать препятствия к своевременному оказанию услуги.

Требовать для проведения бракеража готовых блюд бесплатно отдельную порцию блюда. Для оценки органолептических показателей готовых блюд члены Комиссии могут приобрести готовое блюдо за счет собственных средств или провести оценку органолептических показателей готовых блюд в составе бракеражной комиссии, утвержденной приказом руководителя образовательной организации.

Изымать любую документацию пищеблока. Копии документов могут быть предоставлены по запросу.

5. Организация деятельности Комиссии

Полномочия Комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

Работа Комиссии осуществляется в соответствии с планом работы, утвержденным руководителем образовательной организации и являющимся приложением к приказу о создании Комиссии. Внеплановые контрольные мероприятия Комиссией осуществляются по согласованию с руководителем образовательной организации.

Состав и порядок работы Комиссии доводится до сведения исполнителя услуг питания (организатора питания), педагогического коллектива, обучающихся и родителей (законных представителей) обучающихся. Информация о деятельности Комиссии размещается на информационных стендах и сайте образовательной организации.

Прием обращений по качеству питания производится на электронную почту mousoch72@mail.ru

Результаты периодических комиссионных проверок оформляются соответствующим Актом (Приложение) и направляются руководителю образовательной организации.

Заседания Комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в полгода.

Результаты проверок и принятые меры при необходимости и по решению руководителя образовательной организации могут быть доложены на общешкольном родительском собрании.

По итогам учебного года Комиссия готовит аналитическую справку для публичного отчёта образовательной организации.

6. Документация Комиссии

Заседания Комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем, доводятся до сведения руководителя образовательной организации не позднее чем через 5 дней после заседания.

Результаты деятельности Комиссии вне заседаний оформляются в виде предложений, актов проверки и при необходимости могут быть оформлены в качестве приложений к протоколу очередного заседания Комиссии.

Протоколы заседаний, предложения, копии документов по организации питания, акты проверок хранятся у председателя Комиссии.

Акт проверки комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся

№ _____ в _____
(наименование образовательной организации)

«_____» _____ 20__ г.

Комиссия по контролю организации и качества питания, в составе:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____

Общее количество обучающихся в образовательной организации: _____

Количество посадочных мест в обеденном зале: _____

Охват горячим питанием

Охват горячим питанием	завтраком		обедом	
	количество	%	количество	%
обучающиеся 1-4 классов				
обучающиеся 5-9 классов				
обучающиеся 10-11 классов				

Льготные категории обучающихся, пользующихся школьным питанием, их количество:

Дополнительная информация:

В ходе мониторинга установлено:

№ п/п	Объект контроля	Примечания	Соответствие/ несоответствие нормам, рекомендациям
1.	Соответствие ассортимента блюд утвержденному меню:		
1.1.	Наличие двухнедельного меню, согласованного с Роспотребнадзором.		
1.2.	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательной организации с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий.		
1.3.	Наличие оформленного стенда с информацией о здоровом питании (рекомендация)		
1.4.	Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню		
1.5.	Отсутствие в меню продуктов, запрещенных к реализации в образовательных организациях		
1.6.	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии, наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции»	<i>Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и</i>	

		<i>представителя администрации образовательной организации 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</i>	
1.7.	Соответствие фактического ассортимента блюд «Журналу бракеража готовой кулинарной продукции»		
1.8.	Наличие суточных проб в промаркированной посуде	<i>С целью контроля соблюдения технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб. Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр. 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. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и</i>	
		<i>датой отбора. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике.</i>	
2.	Качество готовой продукции:		
2.1.	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус,	<i>Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°С, холодные супы, напитки - не выше 14°С. Для контроля температуры блюд на</i>	

	горячее/холодное и т.д.)	<i>раздаче используются бесконтактные термометры.</i>	
2.2.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню	<i>Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.</i>	
3.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
3.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися. Наличие умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце).	<i>При обеденном зале столовой устанавливаются умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками следует предусмотреть установку электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца.</i>	
3.2.	Санитарное состояние обеденного зала (чистый пол, чистые столы).	<i>Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.</i>	
3.3.	Санитарное состояние пищеблока (чисто)		
3.4.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды (перчатки, халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), отсутствие ювелирных		

	украшений, часов во время работы		
3.5.	Наличие отметок в «Журнале здоровья»	<i>Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательной организации на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья».</i>	
3.6.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья, правильное хранение).	<i>При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.</i>	
4.	Организация приема пищи:		
4.1.	Раздаточная, оборудованная мармитами (емкостями для хранения готовых блюд в горячем или теплом виде).		
4.2.	Организация питьевого режима	<i>Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательной</i>	

		<i>организации.</i>	
4.3.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием классов по переменам) и его соблюдение.		
4.4.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.		
4.5.	Организация питания обучающихся, получающих льготное/бесплатное питание, не унижает человеческое достоинство (отсутствие «отдельного» стола для льготников)		
5.	Работа буфета:		
5.1.	В ассортименте буфетной продукции отсутствует запрещенная к реализации в образовательных организациях продукция. 24.08.2007 № 0100/8606-07-34 (прилагается)	<i>Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах, утвержден Роспотребнадзором</i>	
5.2.	Наличие оформленных ценников. Соблюдение размера максимальной наценки.		
5.3.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены. Чистота.		
6	Информационная открытость образовательной организации:		

6.1.	Наличие на сайте образовательной организации информации об условиях питания обучающихся:		
6.2	локальный нормативный акт об организации питания в образовательной организации;		
6.3	состав бракеражной комиссии;		
6.4	Положение о комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся и её состав;		
6.5	ежедневное меню;		
6.6	график дежурства по столовой;		
6.7	время приема пищи;		
6.8	материалы по культуре питания.		

Потребность в оборудовании

Требуется приобрести оборудование	Требуется замены имеющееся оборудование

ВЫВОДЫ (замечания, рекомендации, предложения):

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из не пастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедшие тепловую обработку.
22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
23. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
24. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
25. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
26. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
27. Ядро абрикосовой косточки, арахис.

28. Газированные напитки.
29. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
30. Жевательная резинка.
31. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
32. Карамель, в том числе леденцовая.
33. Закусочные консервы.
34. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
35. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
36. Окрошки и холодные супы.
37. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
40. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.