

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования № 53 им. Л.Н.Толстого»

Утверждено приказом № 250
от 1 сентября 2021 года
Директор МБОУ ЦО № 53
им. Л.Н. Толстого
_____ Ж.В. Артамонова

Положение о контроле организации горячего питания
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Центр образования № 53 им. Л.Н.Толстого»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение устанавливает порядок организации контроля организации горячего питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Центр образования № 53 им. Л.Н.Толстого» (далее – Учреждение) и разработано в соответствии со следующими нормативными правовыми документами:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- Федеральный закон Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон Российской Федерации 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»;

- постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Методические рекомендации Государственного санитарно-эпидемиологического нормирования Российской Федерации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;

- Методические рекомендации Государственного санитарно-эпидемиологического нормирования Российской Федерации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;

- Методические рекомендации Государственного санитарно-эпидемиологического нормирования Российской Федерации 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)»;

- Закон Тульской области от 07.10.2009 № 1336-ЗТО «О защите прав ребенка» (с изменениями и дополнениями);

- Закон Тульской области от 30.09.2013 № 1989-ЗТО «Об образовании» (с изменениями и дополнениями);

- Закон Тульской области от 17.07.2020 № 61-ЗТО «О внесении изменений в статью 1 Закона Тульской области «О наделении органов местного самоуправления государственным полномочием по дополнительному финансовому обеспечению мероприятий по организации питания отдельных категорий обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях и обучающихся в частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам» и статью 7 Закона Тульской области «Об образовании»;

- Рекомендации Управления Роспотребнадзора по Тульской области по вопросу оптимального набора продуктов для организации питания с целью формирования меню для обучающихся начальной школы;

- Распоряжение правительства Тульской области от 14.07.2020 № 522-р «Об утверждении Перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях, расположенных на территории Тульской области»;

- нормативные правовые акты Тульской области, муниципального образования города Тулы по вопросам организации питания;

- приказы управления образования администрации города Тулы по вопросам организации питания;

- Устав муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Центр образования № 53 им.Л.Н. Толстого».

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. Положение принимается на неопределённый срок, вступает в силу с момента утверждения приказом директора Учреждения.

Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

1.4. Учреждение является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.

2. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

2.1. Учреждение 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 (Приложение 1).

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

2.3. Учреждение разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся.

Во время организации внеклассной работы с учащимися 1-11 классов педагогический коллектив проводит беседы, лекции, викторины, иные формы и методы занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.

Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания осуществляется во взаимодействии Учреждения с Советом родителей Учреждения, с Советом по питанию, общественными организациями.

2.4. При подготовке к проведению конкурсных процедур (аукционов) по поставке продуктов и (или) организации питания обучающимся или лицом, ответственным за проведением данных процедур в Учреждении, определяются виды и количественные объёмы необходимых продуктов, а также предъявляются технические характеристики качества каждого наименования продукта (в соответствии с приложением 6 к МР 2.4.0179-20). Данные характеристики учитываются и при определении прямых поставок продукции (без конкурсных процедур).

2.5. Система контроля формирования рациона питания учащихся 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 расчётов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;

- качество приготовления пищи и соблюдение объёма выхода готовой продукции;

- соблюдение режима питания и возрастных объёмов порций для учащихся;

- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

2.6. Контроль качества и безопасности питания - контроль закладки продуктов питания, соблюдения технологии приготовления пищи, объёма блюд, вкусовых качеств пищи, витаминизации блюд - осуществляет бракеражная комиссия.

Деятельность бракеражной комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Центр образования № 53 им. Л.Н.Толстого».

Обязанности Комиссии:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

- ежедневно следит за правильностью составления меню;

- контролирует организацию работы на пищеблоке;

- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жёсткость, сочность и т.д.;

- проверяет соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей;

- принимает участие в списании невостребованных порций, в связи с отсутствием детей, в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд;

- участвует в уменьшении выхода блюд в связи с приходом в Учреждение большего количества детей;

- составляет соответствующие акты по результатам выполненной работы;

- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

2.7. Директор Учреждения:

- контролирует правильное и эффективное использование денежных средств на организацию питания обучающихся;

- обеспечивает систематический контроль организации питания в Учреждении;

- обеспечивает контроль соблюдения разработанного примерного меню и фактического ежедневного меню;

- осуществляет контроль работы ответственных за организацию питания учащихся в учебном корпусе № 1 и в учебном корпусе № 3;

- осуществляет контроль ведения отчётной документации по организации питания.

2.8. Ответственный за организацию питания в учебном корпусе № 1:

- контролирует ежедневный порядок учёта количества фактически полученных учащимися завтраков и обедов по классам;

- осуществляет контроль посещения столовой обучающимися, в том числе получающими питание за счёт бюджетных средств;

- осуществляет контроль наличия документов, предоставляемых родителями (законными представителями) учащихся на льготное питание;

- осуществляет контроль санитарного состояния пищеблока и обеденного зала столовой учебного корпуса.

2.9. Заместитель директора по дошкольной работе:

- контролирует деятельность работников по составлению своевременных заявок на необходимое количество продуктов для заключения контрактов (договоров) на поставку продуктов питания;

- организует контроль соблюдения санитарно-гигиенических нормативов и правил при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- контролирует выполнение условий контрактов (договоров) и сроков поставки продуктов;

- обеспечивает контроль соблюдения разработанного примерного меню и фактического ежедневного меню;

- осуществляет контроль ведения отчётной документации по организации питания.

2.10. Ответственный за организацию питания в дошкольном отделении – учебном корпусе № 3 Учреждения:

- контролирует своевременность предоставления документов на получение льгот родителями (законными представителями) воспитанников;

- осуществляет контроль санитарного состояния пищеблока и мест приёма пищи в группах дошкольного отделения;

2.11. Медицинская диетическая сестра:

- осуществляет контроль правильности отбора и условий хранения суточных проб в тех случаях, когда отбор суточной пробы производился другим работником (членом бракеражной комиссии).

2.12. Контроль организации питания может осуществляться Советом по питанию Учреждения в пределах его компетенции. Совет по питанию в своей деятельности руководствуется Положением о Совете по питанию муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Центр образования № 53 им. Л.Н.Толстого».

3. Организация мониторинга горячего питания обучающихся

3.1. Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в Учреждении, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания.

3.2. Мониторинговые исследования могут проводиться учредителем Учреждения, государственными и муниципальными органами управления образованием, Советом по питанию Учреждения.

3.3. 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 (доготовочные), буфеты-раздаточные);
- количество посадочных мест в обеденном зале;
- соответствие меню утверждённому двухнедельному примерному меню;
- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний);
- наличие организованного родительского (общественного) контроля организации питания обучающихся;
- объём и вид пищевых отходов после приёма пищи;
- информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов;
- удовлетворённость питанием обучающихся и их родителей (законных представителей).

С целью автоматизации процедур сбора и оценки показателей могут быть использованы программные средства.

4. Родительский контроль организации горячего питания обучающихся в Учреждении

Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания в Учреждении осуществляется при взаимодействии с Советом по питанию, в состав которого в обязательном порядке входят представители родительской общественности.

При проведении мероприятий родительского контроля организацией питания обучающихся в Учреждении могут быть оценены:

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

Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (Приложение 2) и участия в работе Совета по питанию (Приложение 3).

Итоги проверок обсуждаются на общих родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации Учреждения, учредителя Учреждения, органов контроля (надзора).

Примерная номенклатура, объём и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организации питания

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 приёма пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
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	5-10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, в цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
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	1 раз в год

Анкета школьника
(заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов.
Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения,
впишите в специальную строку.

1. Питаетесь ли Вы в столовой МБОУ ЦО № 53 им. Л.Н.Толстого?

Да

Нет

Если нет, то по какой причине?

Не нравится

Не успеваете

Питаетесь дома

2. В МБОУ ЦО № 53 им. Л.Н.Толстого Вы получаете:

Горячий завтрак

Горячий обед (с первым блюдом)

2-разовое горячее питание (завтрак + обед)

3. Наедаетесь ли Вы в МБОУ ЦО № 53 им. Л.Н.Толстого?

Да

Иногда

Нет

4. Нравится ли питание в столовой МБОУ ЦО № 53 им. Л.Н.Толстого?

Да

Нет

Не всегда

5. Если не нравится питание в столовой МБОУ ЦО № 53 им. Л.Н.Толстого, то почему?

Приготовлено невкусно

Однообразное питание

Готовят нелюбимую пищу

Предлагают остывшую еду

Предлагают маленькие порции

Иное

6. Посещаете ли группу продлённого дня?

Да

Если да, то получаете ли полдник в МБОУ ЦО № 53 им. Л.Н.Толстого или приносите из дома?

Получает полдник

Приносит из дома

Нет

7. Устраивает ли меню столовой МБОУ ЦО № 53 им. Л.Н.Толстого?

Да

Нет

Иногда

8. Считаете ли питание в МБОУ ЦО №53 им. Л.Н.Толстого здоровым и полноценным?

Да

Нет

9. Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в МБОУ ЦО № 53 им. Л.Н.Толстого?

Да

Нет

10. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в МБОУ ЦО № 53 им. Л.Н.Толстого?

Да

Нет

Затрудняюсь ответить

11. Удовлетворяет ли Вас санитарное состояние столовой МБОУ ЦО № 53 им. Л.Н. Толстого

Да

Нет

Затрудняюсь ответить

12. Ваши предложения по изменению меню в МБОУ ЦО № 53 им. Л.Н.Толстого

13. Ваши предложения по улучшению организации питания в МБОУ ЦО № 53 им. Л.Н.Толстого

Благодарим за участие!

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: _____

Инициативная группа, проводившая проверку: _____

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	2	3
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учёта возрастных групп	
	В) нет	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приёмов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
8	Для всех ли партий приготовленных блюд проводится бракераж?	
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	

1	2	3
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приёма пищи на момент работы?	
	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утверждённым меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	