



**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 1**

П Р И К А З

31.08.2020

№ 217а

О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся в 2020-2021 учебном году

Во исполнение Приказа Министерства образования и науки Пермского края от 14 августа 2020 года № 26-01-06-238 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Пермского края, государственных образовательных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки Пермского края», с целью усиления контроля качества предоставления питания обучающимся, предупреждения возникновения и распространения массовых кишечных инфекционных заболеваний, укрепления здоровья обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение об организации питания учащихся МБОУ СОШ № 1 (Приложение 1);
2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии (Приложение 2);
3. Утвердить положение о деятельности комиссии по повышению эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся МБОУ СОШ № 1 (Приложение 3);
4. Утвердить Программу производственного контроля (Приложение 4)
5. Утвердить Примерное меню для организации питания учащихся в возрасте 7 – 11 лет и с 11 лет и старше. (Приложение 5)
6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ № 1:

В.В. Мещуров

Ознакомлены:

Утверждаю:
Директор МБОУ СОШ № 1
_____ В.В. Мещуров
приказ от 31.08.2020 № 217а

Положение об организации питания учащихся МБОУ СОШ № 1

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания учащихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средняя общеобразовательная школа № 1 (далее – МБОУ СОШ № 1) (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

1.2. Под организацией питания учащихся понимается обеспечение учащихся основным (горячим) питанием, дополнительным питанием и бесплатным питанием льготных категорий учащихся в соответствии с режимом работы МБОУ СОШ № 1 по графику, утвержденному директором МБОУ СОШ № 1 (согласно расписанию учебных занятий).

1.3. Под основным (горячим) питанием учащихся понимается организованная реализация блюд, приготовленных на школьной столовой в соответствии с примерным 10-дневным меню, согласованным Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю и утвержденным директором МБОУ СОШ № 1.

1.4. Под дополнительным питанием учащихся 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, согласованным Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю и утвержденным директором МБОУ СОШ № 1.

1.5. Под бесплатным питанием понимается предоставление горячего питания за счет средств бюджета учащимся МБОУ СОШ № 1:

- 1.5.1. учащимся на уровне начального общего образования (1 -4 класс);
- 1.5.2. учащимся 5-11 классов из многодетных малоимущих и малоимущих семей;
- 1.5.3. учащимся с ограниченными возможностями здоровья (далее - ОВЗ).

1.6. При наличии условий по заявлению родителей учащимся может предоставляться специализированное питание.

1.7. Обеспечение питанием в МБОУ СОШ № 1 осуществляется юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания, согласно договору (контракту).

II. Общие подходы к организации питания учащихся

2.1. Питание учащихся МБОУ СОШ № 1 должно быть организовано в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами: Федеральный закон от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения",

- Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов",

- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08),

- СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов",

- СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности 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 оборотоспособности в них пищевых продуктов и производственного сырья",
- СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов",
- СанПиН 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий",
- Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции",
- Приказ Министерства здравоохранения от 11 марта 2012 г. № 213н и Министерства образования Российской Федерации N 178 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений",
- Приказ Министерства образования и науки Пермского края от 6 мая 2015 г. N СЭД-26-01-04-330 "О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающихся общеобразовательных организаций, организаций профессионального образования Пермского края" (далее - Приказ № СЭД-26-01-04-330),
- Закон Пермской области от 9 сентября 1996 г. N 533-83 "О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства в Пермском крае",
- Постановление Правительства Пермского края от 6 июля 2007 г. N 130-п "О предоставлении мер социальной поддержки малоимущим семьям, имеющим детей, и беременным женщинам", другие нормативные документы, регламентирующие организацию питания,
- Закон Пермской области от 22 апреля 2020 г. N 531-ПК "О внесении изменений в отдельные законы Пермской области и Пермского края».

2.2. Основные цели и задачи при организации питания учащихся:

- 2.2.1. обеспечение учащихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- 2.2.2. обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- 2.2.3. предупреждение (профилактика) среди учащихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- 2.2.4. пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- 2.2.5. предоставление мер социальной поддержки льготным категориям учащихся;
- 2.2.6. обеспечение целевого использования бюджетных средств, выделяемых на организацию питания в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.3. Для организации питания учащихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно - гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние, которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;

- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил Российской Федерации.

2.4. В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы учетной документации пищеблока - приложение № 10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 10-дневного меню для учащихся 1-4 классов и 5-11 классов, согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

2.5. Администрация МБОУ СОШ № 1 совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с учащимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания учащихся на платной и бесплатной основе и обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием учащихся, соблюдение принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

2.6. Критерии эффективности организации основного (горячего) питания учащихся в МБОУ СОШ № 1:

2.6.1. охват учащихся основным (горячим) питанием не менее 80% от общего контингента учащихся;

2.6.2. стоимость обеда (завтрака) не выше норматива от величины, установленного нормативно-правовыми актами Департамента муниципальных учреждений Красновишерского городского округа;

2.6.3. наличие результатов лабораторных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставленного питания, проведенных уполномоченными органами в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08;

2.6.4. отсутствие обоснованных жалоб, рекламаций, замечаний по организации основного (горячего) бесплатного питания учащихся в МБОУ СОШ № 1 со стороны учащихся, родителей (иных законных представителей), педагогов и надзорных органов;

2.6.5. соблюдение рациона питания учащихся согласно требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.7. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками, имеющими соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.8. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании учащихся, должны соответствовать СанПиН 2.4.5.2409-08.

2.9. Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата учащихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

III. Порядок предоставления питания учащимся

3.1. Ежедневное меню, дифференцированное по возрастным группам, содержащее сведения об объемах блюд и наименованиях кулинарных изделий, утверждается директором МБОУ СОШ № 1 и вывешивается в обеденном зале.

3.2. Отпуск горячего питания учащимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 15 - 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий, графиком предоставления питания учащимся, утвержденным директором МБОУ СОШ № 1 на основании заявок, представленных в столовую учреждения.

3.3. Классные руководители обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, сопровождение учащихся в помещение столовой, общественный порядок при приеме пищи и способствуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой. Классный руководитель обязан подать заявку на организацию питания обучающихся, не позднее дня, предшествующего дню предоставления услуг.

3.4. Для классов, подавших заявки, производится организованное накрытие столов работниками пищеблока.

IV. Осуществление контроля за организацией питания

4.1. Руководитель приказом назначает из числа работников учреждения лицо, ответственное за организацию питания учащихся. Приказ размещается на официальном сайте МБОУ СОШ № 1 в сети Интернет и на информационном стенде.

4.2. Проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом руководителя МБОУ СОШ № 1.

4.3. Контроль организации питания учащихся в учреждении осуществляет медицинский работник в соответствии с условиями договора о совместной деятельности с медицинским учреждением.

4.4. Текущий контроль организации питания осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной директором МБОУ СОШ № 1.

4.5. Мониторинг организации питания проводится ежемесячно в соответствии с критериями эффективности пункта 2.6 настоящего Положения лицом, ответственным за организацию питания.

4.6. С целью привлечения родительской общественности к осуществлению контроля за организацией питания Советом родителей выдвигается представитель для участия в комиссии по контролю за организацией и качеством питания. Состав комиссии и план работы на текущий учебный год утверждается директором МБОУ СОШ № 1.

V. Предоставление питания учащимся 1-4 классов

5.1. Учащиеся 1-4 классов, обучающиеся по программам начального общего образования, при посещении учебных занятий в течение учебного года получают бесплатное горячее питание.

5.2. Бесплатное горячее питание организуется на основании приказа директора по утвержденным спискам учащихся по классам.

5.3. Для четкой организации получения питания составляется и утверждается директором график посещения школьной столовой учащимися, при

этом учащиеся начальных классов одной смены получают питание не более чем в 3 перемены.

5.4. Обеспечение бесплатным питанием осуществляется путем предоставления в школьной столовой в дни учебного процесса:

- для учащихся завтраков или обедов учащимся 1-4 классов, учащимся из малоимущих семей, многодетных малоимущих семей;
- завтраков и обедов учащимся с ограниченными возможностями здоровья.

5.5. В дни непосещения учащимися МБОУ СОШ № 1 бесплатное питание не предоставляется, денежные средства не возмещаются.

VI. Условия предоставления бесплатного горячего питания детям льготных категорий

6.1. Информация об учащихся, указанных в пункте 1.5 настоящего Положения, и их родителей (законных представителях) размещается в Единой государственной информационной системе социального обеспечения в соответствии с Федеральным законом от 17 июля 1999 г. N 178-ФЗ.

Реализация целей предоставления мер социальной поддержки, социальных услуг в рамках социального обслуживания и государственной социальной помощи обеспечивается путем предоставления страхового номера индивидуального лицевого счета в системе обязательного пенсионного страхования учащегося, в отношении которого оказывается услуга по предоставлению бесплатного питания, а также страхового номера индивидуального лицевого счета в системе обязательного пенсионного страхования родителя (законного представителя) учащегося.

Документом, удостоверяющим личность одного из получателей мер социальной поддержки, потребителей услуги, является паспорт либо документ, удостоверяющий личность иностранного гражданина, лица без гражданства в Российской Федерации в соответствии с Федеральным законом от 25 июля 2002 г. N 115-ФЗ "О правовом положении иностранных граждан в Российской Федерации".

6.2. Основанием для предоставления бесплатного питания учащемуся из многодетных малоимущих и малоимущих семей родитель (законный представитель) учащегося (далее - заявитель) представляет ответственному лицу, уполномоченному приказом директора МБОУ СОШ № 1 и следующие документы:

6.2.1. справку о малоимущности, выданную территориальным органом Министерства социального развития Пермского края сроком на 12 месяцев либо на меньший срок, в течение которого многодетная малоимущая и малоимущая семья имеет право на получение мер социальной поддержки;

6.2.2. Документом, подтверждающим статус многодетной семьи, является удостоверение многодетной семьи Пермского края.

6.3. Основанием для предоставления двухразового бесплатного питания учащемуся с ОВЗ, является заключение психолого-медико-педагогической комиссии, заявление родителей о переводе на обучение по адаптированным образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования.

6.3.1. Для предоставления бесплатного горячего питания учащихся с ОВЗ, заявитель представляет ответственному лицу следующие документы:

6.3.2. заявление о предоставлении бесплатного питания по установленной форме;

6.3.3. документы, подтверждающие родственные связи и правовые основания (свидетельство о заключении брака, свидетельство о расторжении брака, постановление об установлении опеки и так далее), в случае несовпадения

фамилии родителя (законного представителя) учащегося в заявлении с представленными документами и их копии;

6.4. Заявитель несет ответственность за полноту и достоверность представленных сведений и документов.

6.5. Права на бесплатное горячее питание возникают у учащихся не позднее дня, следующего за днем поступления документов для предоставления бесплатного питания.

6.6. Ответственное лицо принимает документы, сверяет копии представленных документов с оригиналами, заверяет копии, оригиналы возвращает заявителю и формирует пакет документов. При наличии полного пакета документов и соответствии учащегося одной из категорий, указанных в пункте 1.5. настоящего Порядка, ответственное лицо подготавливает проект приказа о предоставлении бесплатного питания.

6.7. Приказ директора о предоставлении бесплатного питания издается в течение 15 календарных дней со дня представления родителями или иными законными представителями соответствующих документов.

6.8. Обеспечение бесплатным питанием осуществляется путем предоставления в школьных столовых в дни учебного процесса:

- горячего питания (завтраков или обедов) учащимся из малоимущих семей, многодетных малоимущих семей;

- завтраков и обедов учащимся с ограниченными возможностями здоровья, детям-инвалидам.

6.9. В дни непосещения учащимся бесплатное питание не предоставляется, денежные средства не возмещаются.

6.10. Ответственное лицо ведет ежедневный учет предоставления бесплатного питания учащимся с отметкой в ведомостях по предоставлению бесплатного питания.

6.11. При наличии медицинских показаний для предоставления диетического питания, родителям необходимо:

- связаться с ответственным по организации питания в ОУ: предоставить в школу справку, подтверждающую и описывающую диету;

- написать заявление о предоставлении диетического питания; совместно с лицом, предоставляющего горячее питание (заведующей столовой) обсудить меню для ребенка. Специализированное питание будет предоставляться учащемуся после согласования с родителями и Роспотребнадзором, и утверждения его директором МБОУ СОШ № 1и.

VII. Основания для прекращения предоставления бесплатного питания

7.1. Право на предоставление бесплатного горячего питания учащихся МБОУ СОШ № 1 прекращается в следующих случаях:

7.1.1. выбытия учащегося из МБОУ СОШ № 1;

7.1.2. окончания срока справки о малоимущности. выданной территориальным органом Министерства социального развития Пермского края сроком на 12 месяцев либо на меньший срок, в течение которого многодетная малоимущая и малоимущая семья имеет право на получение мер социальной поддержки - для учащихся из малоимущих, многодетных малоимущих семей;

7.1.3. утраты учащимся (семьей учащегося) оснований предоставления бесплатного питания, указанных в пункте 1.5. настоящего Порядка;

7.1.4. представления родителями учащегося с ОВЗ заявления о переводе учащегося с адаптированных программ на обучение по общеобразовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования и издания приказа директора МБОУ СОШ № 1 - для обучающихся с ОВЗ;

7.2. В случае если заявитель не уведомил (несвоевременно уведомил) МБОУ СОШ № 1 об обстоятельствах, указанных в пунктах 7.1.2., 7.1.3., 7.1.4. настоящего Положения, и отказался от добровольного возврата средств за неправомерно полученное бесплатное питание, средства взыскиваются в соответствии с законодательством Российской Федерации.

7.3. Предоставление бесплатного питания учащемуся прекращается со дня, следующего за днем выявления обстоятельств, указанных в пункте 7.1 настоящего Положения, на основании приказа директора МБОУ СОШ № 1и.

7.4. Заявитель уведомляется о прекращении предоставления бесплатного питания МБОУ СОШ № 1 в срок не позднее 3 рабочих дней до выявления обстоятельств, указанных в пункте 7.1 настоящего Положения.

VIII. Финансирование расходов на предоставление бесплатного питания

8.1. Финансирование бесплатного горячего питания учащихся 1-4 классов осуществляется за счет средств федерального и краевого бюджета. Размер стоимости питания на одного обучающегося в день устанавливается нормативными актами правительства Пермского края.

8.2. Финансирование расходов на предоставление бесплатного горячего питания учащихся 5-11 классов из малоимущих и многодетных малоимущих семей осуществляется за счет средств краевого бюджета. Размер стоимости питания на одного обучающегося в день устанавливается Законом Пермской области от 09.09.1996 г. № 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства в Пермском крае» и нормативными актами правительства Пермского края.

8.3. Финансирование расходов на предоставление бесплатного горячего питания учащихся 5-11 классов с ограниченными возможностями здоровья, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам осуществляется за счет средств бюджета Красновишерского городского округа. Размер стоимости питания на одного обучающегося в день устанавливается нормативным актом администрации Красновишерского городского округа.

9. Порядок организации питания за счет родительских средств

9.1. Ответственный за организацию питания на родительских собраниях должен информировать родителей о возможности получения платного горячего питания.

9.2. Для включения ребенка в список платно питающихся детей, родители должны подать заявку на получение платного питания.

9.3. О возможных изменениях (отказе или замене рационов питания) родители (законные представители) обязаны письменно сообщить за три дня до наступления даты отказа.

9.4. Договор на оказание услуг по питанию считается заключенным с момента совершения родителями (законными представителями) оплаты за питание на счет организации, оказывающей услугу по организации питания.

9.5. Оплата питания осуществляется родителями (законными представителями) перечислением денежных средств организации, оказывающей услугу по организации питания.

Утверждаю:
Директор МБОУ СОШ № 1
_____ В.В. Мещуров
приказ от 31.08.2020 № 217а

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – «Комиссия») МБОУ СОШ № 1 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 МБОУ СОШ № 1 и привлекаемых специалистов.

1.3. Решения, принятые Комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками МБОУ СОШ № 1 либо если в таких решениях прямо указаны работники МБОУ СОШ № 1, 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 МБОУ СОШ № 1, 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 соблюдения технологии приготовления.

2.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:

2.2.1. Выборочная проверка качества всех поступающих на пищеблок МБОУ СОШ № 1 сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд.

2.2.2. Сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска обучающимся качества, состава, веса, объема всех приготовленных на пищеблоке МБОУ СОШ № 1 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 директора МБОУ СОШ № 1 в составе председателя и 2 членов:

3.1.1. Председатель Комиссии – социальный педагог, ответственный за организацию

питания в МБОУ СОШ № 1.

3.1.2. Индивидуальный предприниматель, осуществляющий организацию питания - член Комиссии,

3.1.3. Медицинский работник - член Комиссии.

3.2. По мере необходимости в состав Комиссии приказом руководителя МБОУ СОШ № 1 могут включаться специалисты и эксперты, в том числе и не являющиеся работниками МБОУ СОШ № 1.

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 во время 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, наличием 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 МБОУ СОШ № 1 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 МБОУ СОШ № 1 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 МБОУ СОШ № 1 и члены Комиссии несут персональную ответственность.

Утверждаю:
Директор МБОУ СОШ № 1
_____ В.В. Мещуров
приказ от 31.08.2020 № 217а

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

№ п/п	Позиции	Кратность проверки
1.	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	при поступлении на работу / 1 раз в год
2.	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	1 раз в год
3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	1 раз в год
4.	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	1 раз в год
5.	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) * сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	1 раз в месяц
6.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	1 раз в месяц
7.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	1 раз в месяц
8.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц
9.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	1 раз в месяц
10.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	1 раз в месяц

11.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	1 раз в месяц
12.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в месяц
13.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1 раз в месяц
14.	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	1 раз в год
15.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	1 раз в неделю
17.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд	ежедневно
18.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	ежедневно
19.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	
20.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	ежедневно
21.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	
22.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	ежедневно
23.	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания»	ежедневно
24.	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека)	1 раз в 10 дней
25.	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С- витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	постоянно при проведении витаминизации
26.	Наличие актов по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд – не менее 1 раза в квартал;	в соответствии с программой

	<p>калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - не менее 1 раза в год;</p> <p>микробиологические исследования смывов на наличие санитарно - показательной микрофлоры (БГКП) – не менее 2-х раз в год;</p> <p>питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - не менее 2-х раз в год</p>	
27.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц
28.	Оснащение пищеблоков школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	
29.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	
30.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	
31.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	
32.	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	
33.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	
34.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	
35.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	
36.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	
37.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	
38.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	
39.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	журнал бракеража готовой продукции	
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	
	журнал здоровья сотрудников	

	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
	ведомость контроля за рационом питания	
40.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	
41.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	
42.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	
43.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	
44.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	
45.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	
46.	Наличие договора на проведение производственного контроля	
47.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	
48.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	
49.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	
50.	Питьевой режим в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики	
	вода, расфасованная в емкости	
	иное	
51.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	
	одноразовой посуды	
	стеклянной или фаянсовой посуды	

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.