

Утверждаю:
Директор школы *Илларионова*
Т.В.
Приказ № 87-р от 13.09.2021 г.

Согласовано:
Председатель управляющего
совета *Румянцева А.С.*
Протокол № 47 от 10.09.2021 г.

**Положение
о комиссии по контролю
организации и качества питания обучающихся
муниципального казенного общеобразовательного учреждения
«Чертовищенская основная общеобразовательная школа им. А.Д. Гусева»**

1. Общие положения

Положение о комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся (далее – Положение) разработано в соответствии законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, Ивановской области, органов местного самоуправления, локальными нормативными актами муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Чертовищенская основная общеобразовательная школа им. А.Д. Гусева» (далее – Школа)

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

1.2. Состав Комиссии утверждается приказом директора муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Чертовищенская основная общеобразовательная школа им. А.Д. Гусева» каждый учебный год.

1.3. В состав Комиссии могут входить представители администрации Школы, родительской общественности (не менее 50% от общего количества членов), медицинские работники, члены педагогического коллектива. Численность членов комиссии – не более 10 человек. К деятельности комиссии могут привлекаться депутаты представительных органов местного самоуправления (по согласованию).

1.4. Члены Комиссии выбирают председателя и заместителя председателя Комиссии из своего состава.

1.5. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, Ивановской области, муниципальными правовыми актами, в том числе приказами и распоряжениями отдела образования и учредителя образовательной организации администрации Вичугского муниципального района, Уставом Школы, настоящим Положением.

1.6. Деятельность членов Комиссии основывается на принципах добровольности участия, коллегиальности принятия решений, гласности.

1.7. Положение о комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся согласовывается Управляющим советом Школы и утверждается приказом директора Школы.

3.2. Запрашивать в администрации Школы 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.

3.3. Исследовать документацию столовой («Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал здоровья») в присутствии работников столовой.

3.4. Приглашать на заседания Комиссии депутатов представительных органов местного самоуправления, представителей администрации Школы для обсуждения вопросов оказания услуги по питанию и выработки мер по устранению/недопущению выявленных Комиссией нарушений.

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

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

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

3.8. Обсуждать предложения по улучшению качества питания обучающихся на заседании Управляющего совета Школы.

3.9. Вносить предложения по совершенствованию организации питания обучающихся директору Школы.

3.10. Направлять учредителю образовательной организации предложения по совершенствованию организации питания обучающихся после обсуждения на Управляющем совете Школы и с директором Школы.

Комиссия не вправе:

- 3.11.** Проводить фото- и видеofиксацию в помещениях пищеблока и через линию раздачи. Съёмка может быть проведена только представителем Школы для подтверждения факта нарушения при оформлении претензионного акта.
- 3.12.** Находиться на пищеблоке в составе более 2 человек одновременно, создавать предпосылки для нарушения техники безопасности сотрудниками пищеблока при осуществлении ими своих обязанностей.
- 3.13.** Прикасаться к пищевым продуктам, оборудованию, кухонному инвентарю, посуде. Оценка качества и состояния проводится визуально.
- 3.14.** Отвлекать работников столовой от осуществления технологического процесса, создавать препятствия к своевременному оказанию услуги.
- 3.15.** 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 директора Школы.
- 3.16.** Изымать любую документацию пищеблока. Копии документов могут быть предоставлены по запросу.

4. Организация деятельности Комиссии

4.1. Полномочия Комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

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

4.3. Состав и порядок работы Комиссии доводится до повара Школы, педагогического коллектива, обучающихся и родителей (законных представителей) обучающихся. Информация о деятельности Комиссии размещается на информационных стендах и сайте Школы.

4.4. Для приема обращений по качеству питания Комиссией создается «ящик» для приема обращений.

4.5. Результаты периодических комиссионных проверок оформляются соответствующим Актом (Приложение), направляются директору и рассматриваются на заседании Комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

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

4.7. Результаты проверок и принятые меры при необходимости и по решению директора могут быть доложены на общешкольном родительском собрании.

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

5. Документация Комиссии

5.1. Заседания Комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем, доводятся до сведения директора Школы не позднее чем через 5 дней после заседания.

5.2. 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.

5.3. Обращения в Комиссию фиксируются в журнале регистрации обращений.

5.4. Журнал регистрации обращений, обращения, тетрадь протоколов 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	одноразовым		двухразовым	
	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».	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 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.	
1.7.	Соответствие фактического ассортимента блюд «Журналу бракеража готовой кулинарной продукции».		
1.8.	Наличие суточных проб в промаркированной посуде.	С целью контроля соблюдения технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляется	

	<p>работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб. Порционные блюда отбираются в полном объеме; салатъ, пюре и проты блюда, гарниры - не менее 100 гр. Пробу отбирают из колпа (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стерильную посуду с плотно закрытой крышкой или металлическими крышками. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике.</p>	
<p>2. 2.1. Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.).</p>	<p>Качество готовой продукции: 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 раздаче используются бесконтактные термометры.</p>	
<p>2.2. Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.</p>	<p>Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.</p>	
<p>3. 3.1. Соблюдение режима мытья рук обучающимися. Умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце).</p>	<p>Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала: При обеденном зале столовой укомплектован умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками следует предусмотреть установку электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца.</p>	
<p>3.2. Санитарное состояние обеденного зала (чистый пол, чистые столы).</p>	<p>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.</p>	
<p>3.3. Санитарное состояние пищеблока (чисто).</p>		
<p>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.</p>		
<p>3.5. Наличие отметок в «Журнале здоровья».</p>	<p>Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательной организации на</p>	

		наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья».	
3.6.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья, правильное хранение).	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 материалов. 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 рассыпью не допускается.	
4.	Организация приема пищи:		
4.1.	Раздаточная, оборудованная мармитами (емкостями для хранения готовых блюд в горячем или теплом виде).		
4.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале.	Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательной организации.	
4.3.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.		7
4.4.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя.	
4.5.	Организация питания обучающихся, получающих льготное/бесплатное питание, не унижает человеческого достоинства (отсутствие «отдельного» стола для льготников).		
5.	Работа буфета (заполняется при наличии буфета):		
5.1.	В ассортименте буфетной продукции отсутствует запрещенная к реализации в образовательных организациях продукция. 24.08.2007 № 0100/8606-07-34(прилагается)	Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах, утвержден Роспотребнадзором	

5.2.	Наличие оформленных ценников. Соблюдение размера максимальной наценки.	Предельная наценка на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общепитательных организациях всех форм собственности, расположенных на территории Ивановской области, в размере 55% к стоимости проданного по ценам закупки.	
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.	Материалы по культуре питания.	
7.	Организация питания детей с учетом имеющихся заболеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия).		
	Заполняется в случае, если среди обучающихся есть дети с особыми пищевыми потребностями. Количество детей, диагнозы (без указания персональных данных) _____		
7.1.	Наличие особого меню и графика приема пищи (при необходимости).		
7.2.	Размещение на сайте образовательной организации информации об организации питания детей с учетом имеющихся заболеваний.	Планируемое (на цикл) и фактическое (на день) меню вместе с технологическими картами и продуктами: информация о калорийности меню, содержании белков, жиров и углеводов, используемых продуктах для питания детей с сахарным диабетом.	

Потребность в оборудовании

Требуется приобрести оборудование	Требуется замены имеющегося оборудования

ВЫВОДЫ (замечания, рекомендации, предложения):

Члены комиссии (ФИО, подпись):

При подготовке документа использованы следующие нормативные правовые акты:
Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 (ред. от 25.03.2019) «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
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). Методические рекомендации, утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019
Постановление Департамента энергетики и тарифов Ивановской обл. от 23.01.2015 № 1-с/1 «Об установлении предельной наценки на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях»

**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 обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного 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 прошедших 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 рубленным 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.