


**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВОЛЧНО-БУРЛИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
КРУТИХИНСКОГО РАЙОНА АЛТАЙСКОГО КРАЯ**

ПРИНЯТО

на заседании педагогического совета
протокол № 60
от 30. 08 .2020

УТВЕРЖДЕНО

Приказ № 46/9 от 01.09.2020
Директор МКОУ «Волчно-
Бурлинская СОШ»

С.Н.Карлова



**Положение
о группе общественного контроля
организации и качества питания обучающихся**

1. Общие положения

- 1.1 Настоящее Положение о группе общественного контроля организации и качеством питания обучающихся разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273 «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», Уставом МКОУ «Волчно-Бурлинская СОШ».
- 1.2 Положение о группе общественного контроля организации и качества питания обучающихся (далее – Группа) утверждается приказом директора.
- 1.3 Состав Группы утверждается приказом директора на каждый учебный год.
- 1.4 В состав группы входят представители образовательной организации, родительской и ученической общественности, медицинский работник.
- 1.5 Группа в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, Алтайского края, приказами и распоряжениями органов управления образования, Уставом и локальными актами МКОУ «Волчно-Бурлинская СОШ», в том числе настоящим положением.
- 1.6 План работы Группы формируется на каждый учебный год, определяя цели, задачи, сроки текущего контроля, утверждается приказом директора.

2. Цели и задачи деятельности Группы

- 2.1 Организация общественного контроля организации и качества питания обучающихся, работой школьной столовой, соблюдением работниками столовой требований СанПиН, ведением необходимой документации школьной столовой требований СанПиН, ведением необходимой документации школьной столовой.
- 2.2 Пропаганда принципов здорового образа жизни, в том числе правильного (здорового, рационального) питания обучающихся соблюдение гигиенических требований при приеме пищи.

3. Основные направления деятельности Группы

- 3.1 Общественный контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды сотрудников столовой, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.
- 3.3 Осуществление контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе проведенной проверки.
- 3.4 Внесение предложений администрации МКОУ «Волчно-Бурлинская СОШ» по улучшению организации питания учащихся.
- 3.5 Оказание помощи администрации в проведении просветительской работы среди родителей (законных представителей) по вопросам здорового (рационального) питания детей, формированию культуры приема пищи у детей.

4. Функции Группы

4.1 Для достижения указанных целей члены Группы привлекается администрацией МКОУ «Волчно-Бурлинская СОШ»:

- к контролю за санитарным состоянием помещений пищеблока и обеденного зала;
- к контролю за сертификацией продукции; за ведением документации пищеблока; к наблюдению за проведением бракеража питания;
- к контрольному взвешиванию блюд; к контролю за соблюдением циклического меню и норм питания;
- к контролю за графиком приема пищи обучающимися; за внешним видом и опрятностью обучающихся, принимающих пищу;
- к опросу учащихся, родителей (законных представителей) обучающихся по изучению качества питания отпускаемой продукции;
- к подготовке актов по результатам контроля справки и представлением ее администрации МКОУ «Волчно-Бурлинская СОШ»;
- к участию в разъяснительной работе с родителями (законными представителями) обучающихся о необходимости здорового (рационального) питания детей, о формировании культуры приема пищи у детей.

5.

Перевозка и прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Приёмка пищевых продуктов и услуг по организации питания на соответствие условиям договоров на поставки (оказание услуг) осуществляется с обязательным проведением периодических лабораторных исследований, включающих идентификацию продукции, с привлечением независимых экспертных и аккредитованных организаций, и в порядке, определяемом в государственном (муниципальном) контракте.

Хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями СП 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.4.5.2409-08.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях. При наличии одной холодильной камеры, места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

Продукты, имеющие специфический запах, следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов с регистрацией в специальном журнале соответствии с формой, приведенной СанПиН 2.4.5.2409-08.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года, форма журнала определяется с учетом вида питания и санитарных норм.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с формой, приведенной в СанПиН СанПиН 2.4.5.2409-08.

1. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала

Условия труда работников организаций питания школы должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда. Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами СП 2.3.6.1079-01.

В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном приказами Минздравсоцразвития России, прошедшие гигиеническую подготовку и аттестацию.

Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок (приказ Минздравсоцразвития России от 31.01.2011 № 51-н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»),

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца и отметку о допуске к работе.

2. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

Школа является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.

Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся обеспечивают 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,

проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований. Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

Качество готовой пищи в школьных столовых ежедневно должна проверять бракеражная комиссия, в состав которой входят заведующий (повар) школьной столовой, медработник и представитель администрации школы. Без бракеража не должна поступать в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий. Готовая продукция должна подвергаться проверке по мере ее изготовления, о чем должна производиться запись в бракеражном журнале.

В столовых, где производится питание из сырья по полному циклу в соответствии с планировочными решениями, должны приниматься меры по организации самостоятельной системы контроля входного сырья.

Повседневный контроль за работой школьной столовой должен осуществляться при взаимодействии с родителями обучающихся. Организация родительского контроля может осуществляться родителями индивидуально в ежедневном режиме, в форме анкетирования родителей и детей, в участии в работе общешкольной комиссии. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом общеобразовательной организации, а также включать в договоры, заключаемые с родителями обучающихся на организацию питания. Результаты проверок должны отражаться в контрольном журнале. Рекомендуется использовать при организации контроля современные информационные технологии (публикация результатов контроля в сети интернет, возможность направлять информацию о результатах контроля с помощью интернет-сайтов, мобильных приложений и т.д.) Персональная ответственность за организацию ежедневного родительского контроля возлагается на директора школы.

При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
возможность дегустации блюд, их внешний вид, вкусовые качества;
санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
информирование родителей и детей о здоровом питании.

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

Информация о ежедневном меню, а также о цикличном меню должна размещаться на видном месте в столовой образовательной организации, а также в сети интернет на сайте образовательной. В случае изменения меню, такая информация должна публиковаться в столовой образовательной организации и в сети интернет с указанием причины изменения.

Персональная ответственность за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, а также за организацию питания учащихся в целом возлагается на директора школы.