

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Школа №50
с углубленным изучением отдельных предметов» городского округа Самара

ПРИНЯТО:

решением Совета МБОУ
Школы № 50 г.о. Самара
Протокол № 2 от 18.01.2021

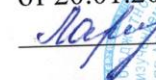
Секретарь Совета школы

 Соймина И.В.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ Школы
№ 50 г.о. Самара

Приказ № 23-од
от 20.01.2021

 Ларина И.Ю.



**Положение о комиссии по контролю организации и качества
питания обучающихся в МБОУ Школе №50 г.о. Самара**

Принято с учетом мнения Совета родителей и Совета обучающихся

Протокол №3 от 18.01.2021

Самара, 2021

1. Общие положения.

- 1.1. Положение о комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся МБОУ Школы №50 г.о. Самара (далее Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 №273_ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учеников в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 №32 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 №28, Постановление №15 от 11.01.2016 «Об утверждении Порядка предоставления бесплатного питания отдельным категориям обучающихся МБОУ г.о. Самара», Уставом МБОУ Школы №50 г.о. Самара.
- 1.2. Состав Комиссии утверждается директором МБОУ Школы №50 г.о. Самара каждый учебный год.
- 1.3. В состав Комиссии могут входить представители администрации школы, родительской общественности (не менее 50% от общего количества членов), медицинский работник школы. Численность членов комиссии – не более 10 человек.
- 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, Самарской области, муниципальными правовыми актами, в том числе приказами и распоряжениями органов управления образования и учредителя образовательной организации, Уставом, настоящим Положением и другими локальными нормативными актами образовательной организации. Деятельность членов Комиссии основывается на принципах добровольности участия, коллегиальности принятия решений,

гласности.

1.6. Положение о комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся согласовывается Управляющим советом образовательной организации или иным органом государственного управления образованием (совет школы, педагогический совет) и утверждается приказом руководителя образовательной организации.

1.7. Администрация образовательной организации оказывает содействие деятельности Комиссии.

2. Основные направления деятельности Комиссии

2.1. 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 примерного меню - обоснованности проведенных замен);
- наличия меню в обеденном зале;
- качества готовой продукции, температуры блюд и полноты их потребления;
- санитарного состояния обеденного зала, буфета (при наличии), 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;
- организации питания детей с особыми пищевыми потребностями с учетом имеющихся нарушений здоровья.

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

2.3. Оказание содействия администрации образовательной организации в

проведении просветительской работы среди детей и их родителей (законных представителей) по вопросам здорового, рационального питания.

2.4. 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.

2.5. Обобщение и анализ результатов контроля качества питания обучающихся.

2.6. 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:

3.1. Привлекать к участию в проверках организации и качества питания обучающихся, а также родителей (законных представителей) обучающихся, от которых в Комиссию поступили обращения (жалобы) по вопросам организации и качества питания обучающихся).

3.2. Запрашивать у 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.

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

3.4. Приглашать на заседания Комиссии представителей администрации образовательной организации и исполнителя услуг питания (организатора питания), заведующего производством, медицинского работника для обсуждения вопросов

оказания услуги по питанию и выработки мер по устранению/недопущению выявленных Комиссией нарушений.

3.5. Измерять температуру готовых блюд бесконтактным термометром, который предоставляется исполнителем услуг питания (организатором питания).

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

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

3.8. 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.

3.5. Обсуждать предложения по улучшению качества питания обучающихся на заседании Управляющего совета образовательной организации.

3.6. Вносить предложения по совершенствованию организации питания обучающихся руководителю образовательной организации,

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

Комиссия не вправе:

3.9. 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.

3.10. Находиться в производственных цехах пищеблока в составе более 2 человек одновременно, создавать предпосылки для нарушения техники безопасности сотрудниками пищеблока при осуществлении ими своих обязанностей.

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

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

3.13. 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.

3.14. 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 руководителем образовательной организации и являющимся приложением к приказу о создании Комиссии. Внеплановые контрольные мероприятия Комиссией осуществляются по согласованию с руководителем образовательной организации.

4.3. 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.

4.4. Для приема обращений по качеству питания Комиссией создается электронная почта и/или «ящик» для приема обращений.

4.5. Результаты периодических комиссионных проверок оформляются соответствующим Актом (Приложение), направляются руководителю образовательной организации 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 руководителя образовательной организации 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 руководителя образовательной организации 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,
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		
1.3.	Наличие оформленного стенда с информацией о здоровом питании		
1.4.	Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню.		
1.5.	Отсутствие в меню продуктов, запрещенных к реализации в		
1.6.	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии, наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции».	Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия проб. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника пищеблока и представителя администрации образовательной организации по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результаты бракеража регистрируются в «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции» с соответствующей регистрационной	
1.7.	Соответствие фактического ассортимента блюд «Журналу бракеража готовой кулинарной		
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	

		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 пробам маркируется с указанием наименования приема пищи и
2.	Качество готовой продукции:	
2.1.	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.).	Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C. Для контроля температуры блюд на раздаче используются бесконтактные термометры.
2.2.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в раскладке.	Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню.
3.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:	
3.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися. Наличие умыывальников (перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены.	При обеденном зале столовой устанавливаются умыывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умыывальниками следует предусмотреть установку электророзеточника (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца.
3.2.	Санитарное состояние обеденного зала (чистый пол, чистые столы).	Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально
3.3.	Санитарное состояние пищеблока (чистота)	
3.4.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды (перчатки, халат или куртка, брюки, головной убор, легкая обувь).	
3.5.	Наличие отметок в «Журнале здоровья».	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 ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся
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
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 своевременная подготовка	
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	
5.	Работа буфета (заполняется при наличии буфета):	
5.1.		Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах, утвержден Роспотребнадзором
	В ассортименте буфетной продукции	

5.2.	Наличие оформленных ценников.	
	Соблюдение размера максимальной наценки.	
5.3.	Соблюдение сотрудником буфета правил	
6	Информационная открытость образовательной организации:	
6.1.	Наличие на сайте образовательной организации информации об условиях	
6.2	локальный нормативный акт об организации питания в организации	•
6.3	состав бракеражной комиссии;	
6.4	Положение о комиссии по контролю организации и качества питания	
6.5	ежедневное меню;	
6.6	график дежурства по столовой;	
6.7	время приема пищи;	
6.8	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	
7.1.	Наличие особого меню и графика приема	
7.2.	Размещение на сайте образовательной организации информации об организации питания детей с учетом	Планируемое (на цикл) и фактическое (на день) меню вместе с технологическими картами и продуктами: информация о калорийности меню, содержании белков, жиров и углеводов, используемых продуктов для питания детей с сахарным диабетом.

Потребность в оборудовании

Требуется приобрести оборудование	Требуется замены имеющегося оборудования

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 обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
16. Простокваша-"самокваш".
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 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.