

**Муниципальное казенное общеобразовательное
учреждение - гимназия №6**

СОГЛАСОВАНО
«Совет
обучающихся»
протокол от
28.08.2020 №1

СОГЛАСОВАНО
«Совет родителей»
протокол от
28.08.2020 №1

**РАСМОТРЕНО И
ПРИНЯТО**
на заседании
педагогического
совета
протокол от
28.08.2020 г. №1

УТВЕРЖДЕНО
Директор
МКОУ - гимназия №6
Т.Г.Гомонова
приказ от 31.08.2020 г.
№94



**Положение об организации и проведении
производственного контроля организации питания
обучающихся в МКОУ – гимназия №6**

**Кимовск
2020**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации и проведении производственного контроля организации питания обучающихся (далее - Положение) в МКОУ – гимназия №6 (далее - Учреждение) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»,
- Федеральным законом от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях и правах ребенка в Российской Федерации»,
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве безопасности продуктов питания» (с изменениями и дополнениями),
- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», редакция от 25.03.2019 (далее - СанПиН 2.4.5.2409),
- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (далее - СанПиН 2.4.2.2821-10),
- «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (далее - МР 2.4.0179-20),
- методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»,
- Законом Тульской области от 30.09.2013 № 1989-ЗТО «Об образовании»,
- рекомендациями Управления Роспотребнадзора по Тульской области по вопросу оптимального набора продуктов для организации питания с целью формирования меню для обучающихся начальной школы;
- Уставом .

1.2. Настоящее Положение регулирует организацию и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний), родительского (общественного) контроля проведения контроля организации горячего питания обучающихся, удовлетворенности питанием обучающихся и их родителей (законных представителей).

1.3. 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;
- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

2.2. 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.

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

2.4. Во время организации внеклассной работы 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.

2.5. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания осуществляется во взаимодействии администрации Учреждения с Советом по питанию Учреждения.

2.6 Система производственного контроля за формированием рациона питания

детей 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 примерным меню и ежедневным меню-раскладкой;
- в соответствии с технологическими картами качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

2.7. Ответственный за проведение контроля по организации питания Учреждения :

2.7.1. Организует систему производственного контроля за условий организации питания обучающихся;

2.7.2. Не допускает превышения количества бесплатно получающих завтрак

(обед) сверх цифр, утвержденных в договоре (контракте) на определенный

2.7.3. Контролирует деятельность работников по составлению заявок на необходимое количество продуктов для заключения договоров

продуктов питания;

2.7.4. Контролирует правильное и эффективное использование денежных средств на организацию питания обучающихся;

2.7.5. Организует контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

2.7.6. Контролирует выполнение условий договоров и продуктов;

2.7.7. Обеспечивает систематический контроль состояния и организации питания, соблюдения ежедневного меню, ведения журналов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;

2.8. Ответственный за организацию питания в школе МБОУ осуществляют контроль:

- посещения столовой обучающимися, в том числе получающими питание за счет бюджетных средств;

- предоставления пакета документов родителями

представителями) обучающихся на льготное питание;

- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;

- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

2.9. Медицинский работник

-проводит ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей с занесением результатов осмотра в журнал в соответствии с рекомендуемой формой.

- контролирует витаминизацию блюд с регистрацией в журнале витаминизации третьих и сладких блюд, в соответствии с рекомендуемой формой ;

контролирует качество продовольственного сырья, поступающего на пищеблок, с занесением данных в журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (форма 1 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08 или таблица 2 приложения № 8 к СанПиН 2.4.1.304913);

- контролирует качественный и количественный состав рациона питания, ассортимент используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья и ведет необходимую документацию;

- контролирует правильность отбора и условия хранения суточных проб.

2.10. Работник пищеблока (повар) осуществляет контроль соблюдения технологического процесса путем отбора суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд в соответствии с рекомендациями по отбору проб.

2.11. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия 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 (форма 2 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08 или таблица 1 приложения № 8 к СанПиН 2.4.1.3049-13). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до выявленных кулинарных недостатков. Состав

бракеражной комиссии, организация работы осуществляется в соответствии с Положением о бракеражной комиссии.

3. Организация мониторинга горячего питания

3.1. Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания. Мониторинг проводит Учредитель, государственные и муниципальные органы управления образованием, Совет по питанию Учреждения.

3.2. Показателями мониторинга горячего питания являются:

- количество обучающихся всего, в том числе 1-4 классов, 5-11 классов;
- количество посадочных мест в обеденном зале;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды,
- соответствие меню положениям методических рекомендаций;
- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с положениями методических рекомендаций;
- наличие родительского (общественного) контроля за организацией питания детей;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов;
- удовлетворенность питанием обучающихся и их родителей (законных представителей).

4. Родительский контроль за организацией питания детей

4.1. 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.

4.2. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- 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
- 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 обучающихся и их родителей (законных представителей) о здоровом питании.

4.3. Организация родительского контроля осуществляется в соответствии с Положением о Совете по питанию.