

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 96» г. Барнаула

**РАССМОТРЕНО**

Педагогическим  
советом  
Протокол № 14  
от 23.05.2019

**СОГЛАСОВАНО**

Родительским комитетом  
Протокол № 5  
от 23.05.2019

*Л.С. Решаева*

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом директора  
МБОУ «СОШ № 96»  
от



№ 1577  
Л.А. Аношкина

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**об общественной комиссии по контролю**  
**за организацией и качеством питания обучающихся**  
**МБОУ «СОШ № 96» г. Барнаула**

**1. Общие вопросы**

1.1. Общественная комиссия по контролю над организацией и качеством питания обучающихся, производственного контроля над объектом питания (далее - Комиссия) создается в МБОУ «СОШ № 96» (далее – школа) для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся.

1.2. Комиссия в своей деятельности руководствуется основными нормативно-правовыми и методическими документами по организации питания в школе:

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45);
- Приказ Минздравсоцразвития России « 213н, Минобрнауки России от 11.03.2012 № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- «МР 2.4.5.0131-18. 2.4.5. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.08.2018);
- Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет (утв. Роспотребнадзором от 24.08.2007 № 0100/8604-07-34);
- Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 лет и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях (утв. Роспотребнадзором от 24.08.2007 № 0100/8605-07-34);
- Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах (утв. Роспотребнадзором от 24.08.2007 № 0100/8606-07-34).

**2. Цели и задачи общественной комиссии по контролю за питанием**

2.1. Создание оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований Роспотребнадзора.

2.2. Организация общественного контроля над питанием обучающихся, работой школьной столовой, соблюдением работниками столовой и обучающимися требований Сан ПиН, ведением необходимой документации школьной столовой.

2.3. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания, в том числе и за счет дополнительных внебюджетных (родительских) финансовых средств.

**3. Организация общественного контроля за питанием в школе**

3.1. Организация общественного контроля за питанием осуществляется администрацией школы с привлечением представителей родительской общественности, а также педагогических работников.

3.2. Состав общественной комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год. На очередной учебный год формируется план проведения проверок общественной комиссией в части контроля за:

- соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) утвержденному примерному меню по набору блюд, составу и выходу блюд (рекомендуемой массе порций для обучающихся различных возрастов в соответствии с приложением №3 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также по вкусовым качествам предлагаемых блюд;
- отсутствием в меню продуктов и блюд, запрещенных к реализации в общеобразовательных учреждениях;
- соблюдением культуры обслуживания обучающихся;
- санитарным состоянием и оформлением столовой.

3.3. Общественная комиссия по контролю за питанием строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год, определяя цели и задачи текущего контроля его сроки, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля. Программа проведения проверок организации школьного питания с участием комиссии общественного контроля утверждается директором на каждый учебный год (Приложение 1)

3.4. Результаты контроля (экспертизы) отражаются в справке по изучению организации питания в школе (Приложение 2)

3.5. Общественная комиссия по контролю за организацией питания учащихся периодически (но не реже 1 раза в квартал) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнения данных ей поручений на совещании при директоре школы.

#### **4. Документация школьной столовой**

4.1. В школьной столовой должна быть следующая документация:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал здоровья (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангины, нахождении сотрудников на листке временной нетрудоспособности);
- санитарный журнал для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля;
- 12-ти дневное меню, утвержденное заведующей производственным отделом АО КШП-Глобус»;
- копия медицинской книжки работника столовой с отметкой о прохождении медицинских осмотров, наличии прививок в соответствии с национальным календарем;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля за рационом питания по форме, рекомендуемой СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

#### **5. Меры, принимаемые по результатам проведенных мероприятий по контролю за качеством предоставления питания:**

5.1 Ответственный за организацию питания ежеквартально осуществляет контроль исполнения договора на аренду помещений и договора на предоставление услуг питания.

5.2. Итоги проведенных административных и общественных проверок рассматриваются на совещании при директоре, педагогическом совете, родительских собраниях.

5.3. При получении представления от члена бракеражной комиссии о запрете выдачи готовых блюд принимаются меры по недопущению блюда к выдаче, при наличии опасности или факта возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений принимаются меры по приостановке деятельности пищеблока.

5.4. О всех случаях возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений директор школы обязан незамедлительно сообщить в вышестоящий орган управления образованием, территориальный орган Роспотребнадзора и орган управления здравоохранением.

При условии выявления нарушений в ходе контроля за исполнением договора на предоставление услуг питания, возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в школы проводится служебное расследование, с последующим привлечением к ответственности виновных лиц в соответствии с действующим законодательством.

В случаях выявления нарушений школа инициирует расторжение договоров.

5.5. Работники столовой обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- коротко стричь ногти;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
- личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды.



**Приложение 1**

№ п/п	Позиции	Кратность проверок	Отметка о проверке
1	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования	1 раз в месяц	
2	Обеспеченность столовой посудой, отсутствие сколов, трещин	1 раз в месяц	
3	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в месяц	
4	Санитарное состояние обеденного зала, соблюдение кратности и качества проведения текущих и генеральных уборок	1 раз в месяц	
5	Соблюдение фактического рациона питания утвержденному меню	1 раз в месяц	
6	Проверка введения бракеражного журнала	1 раз в месяц	
7	В питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом)	1 раз в месяц	
8	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	1 раз в месяц	
9	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в холодильнике в течение 48 часов при температуре +2-+6 градусов	1 раз в месяц	
10	Фактический рацион питания соответствует утвержденному меню	1 раз в месяц	
11	Выход порционных блюд соответствует рекомендуемой массе порций для обучающихся различных возрастов;	1 раз в месяц	