

ПРИНЯТО
на заседании управляющего совета
МБОУ «ЦО - гимназия № 11
им. Александра и Олега
Трояновских»
протокол № 2 от 19.05.2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «ЦО - гимназия № 11
им. Александра и Олега Трояновских»
О.Н. Фелина
Приказ № 239-а от 19.05.2022 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ
ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ
В МБОУ «ЦО - ГИМНАЗИЯ № 11 ИМ.
АЛЕКСАНДРА И ОЛЕГА
ТРОЯНОВСКИХ»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации горячего питания в МБОУ «МБОУ «ЦО - гимназия № 11 им. Александра и Олега Трояновских» (далее - Положение) 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 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции»,

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

- Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации»,

- постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи (далее - СанПиН 2.4.3648-20),

- постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19»,

- постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"»

- методическими рекомендациями Государственного санитарно-эпидемиологического нормирования Российской Федерации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (далее - МР 2.4.0179-20),

- методическими рекомендациями Государственного санитарно-эпидемиологического нормирования Российской Федерации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»,

- методическими рекомендациями 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) (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30.12.2019)»;

- Законом Тульской области от 07.10.2009 № 1336-ЗТО «О защите прав ребенка»,

- 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 МБОУ «ЦО — гимназия № 11 им. Александра и Олега Трояновских».

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. МБОУ «ЦО - гимназия № 11 им. Александра и Олега Трояновских» является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.

2. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

2.1. МБОУ «ЦО - гимназия № 11 им. Александра и Олега Трояновских» 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, основанного на принципах ХАССП;

- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (приложение 1).

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. МБОУ «ЦО - гимназия № 11 им. Александра и Олега Трояновских» 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 МБОУ

«ЦО - гимназия № 11 им. Александра и Олега Трояновских» с общешкольным родительским комитетом, с Советом по питанию, общественными организациями.

2.6. При подготовке к проведению конкурсных процедур (аукционов) по поставке продуктов и (или) организации питания обучающимся или лицом, ответственным за проведение данных процедур в МБОУ «ЦО - гимназия № 11 им. Александра и Олега Трояновских», определяются виды и количественные объемы необходимых продуктов, а также предъявляются технические характеристики качества каждого наименования продукта (в соответствии с приложением 6 к МР 2.4.0179-20). Данные характеристики учитываются и при определении прямых поставок продукции (без конкурсных процедур).

2.7. 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 Перспективным рационом питания (примерным меню) и ежедневным меню-раскладкой;

- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;

- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;

- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для обучающихся;

- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

2.8. Директор МБОУ «ЦО - гимназия № 11 им. Александра и Олега Трояновских» или назначенное им должностное лицо (заместитель директора и (или) иное лицо):

2.8.1. Организует систему производственного контроля за соблюдением условий организации питания обучающихся;

2.8.2. Не допускает превышения количества бесплатно получающих завтрак (обед) сверх цифр, утвержденных в договоре (контракте) на определенный период;

2.8.3. Контролирует деятельность работников по составлению своевременных заявок на необходимое количество продуктов для заключения договоров на поставку продуктов питания;

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

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

2.8.6. Контролирует выполнение условий договоров и сроков поставки продуктов;

2.8.7. Обеспечивает систематический контроль:

- состояния и организации питания в МБОУ «ЦО - гимназия № 11 им. Александра и Олега Трояновских»,
- соблюдения разработанного примерного меню и фактического ежедневного меню,
- разнообразия ассортимента меню,
- работы ответственных за организацию питания обучающихся в учебных корпусах,
- выполнения натуральных норм рекомендуемых суточных наборов продуктов за 10 дней, за месяц;
- ведения журналов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;

2.9. Ответственный за организацию питания в учебных корпусах № 1 и № 2 МБОУ «ЦО - гимназия № 11 им. Александра и Олега Трояновских» осуществляет контроль:

- посещения столовой обучающимися, в том числе получающими питание за счет бюджетных средств;
- предоставления пакета документов родителями (законными представителями) обучающихся на льготное питание;
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

2.10. Медицинский работник (или иное определенное лицо):

- следит за организацией питания в учебном корпусе;
- проводит ежедневно перед началом работы осмотр работников пищеблока учебного корпуса на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей с фиксацией результатов в гигиеническом журнале (форма приложение № 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- контролирует витаминизацию блюд;
- контролирует качество готовой продукции, поступающей на пищеблок, с занесением данных в журнал бракеража готовой продукции (форма приложение № 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- контролирует правильность отбора и условия хранения суточных проб.

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

2.12.. 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 продукции». Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Состав бракеражной комиссии, организация и осуществление её работы

осуществляется в соответствии с Положением об организации питания.

3. Организация мониторинга горячего питания

3.1. Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в МБОУ «ЦО - гимназия № 11 им. Александра и Олега Трояновских» повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания. Мониторинг проводят учредитель общеобразовательной организации, государственные и муниципальные органы управления образованием и Совет по питанию МБОУ «ЦО - гимназия № 11 им. Александра и Олега Трояновских».

3.2. Показателями мониторинга горячего питания являются:

- количество обучающихся всего, в том числе 1-4 классов, 5-11 классов;
- тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на полуфабрикатах (доготовочные), буфеты-раздаточные);

- количество посадочных мест в обеденном зале;

- соответствие меню положениям настоящих рекомендаций;

организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с положениями настоящих 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).

3.3. С целью автоматизации процедур сбора и оценки показателей используются программные средства.

4. Родительский контроль за организацией питания детей в МБОУ «ЦО - гимназия № 11 им. Александра и Олега Трояновских»

4.1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания МБОУ «ЦО - гимназия № 11 им. Александра и Олега Трояновских» 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 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 обучающихся и их родителей (законных представителей) о здоровом питании.

4.3. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (приложение 2) и участия в работе Совета по питанию (приложение 3).

Итоги проверок обсуждаются на общих родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации МБОУ «ЦО - гимназия № 11 им. Александра и Олега Трояновских», ее учредителя, органов контроля (надзора).

Приложение 1 к Положению о
проведении контроля организации
питания в МБОУ «ЦО - гимназия №
11 им. Александра и Олега
Трояновских»

Примерная номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организации питания

Вид исследований	Объект исследования	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда	5-10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	1 раз в год

Приложение 2 к Положению о
проведении контроля организации
питания в МБОУ «ЦО - гимназия № 11
им. Александра и Олега Трояновских»

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в МБОУ «ЦО - гимназия № 11 им. Александра и Олега Трояновских»?
 - Да
 - Нет
 - Затрудняюсь ответить
2. Удовлетворяет ли Вас санитарное состояние столовой МБОУ «ЦО - гимназия № 11 им. Александра и Олега Трояновских»?
 - Да
 - Нет
 - Затрудняюсь ответить
3. Питаетесь ли Вы в столовой МБОУ «ЦО - гимназия № 11 им. Александра и Олега Трояновских»?
 - Да
 - Нет
 - 3.1. Если нет, то по какой причине?
 - Не нравится
 - Не успеваете
 - Питаетесь дома
4. В МБОУ «ЦО - гимназия № 11 им. Александра и Олега Трояновских» Вы получаете:
 - Горячий завтрак
 - Горячий обед (с первым блюдом)
 - 2-разовое горячее питание (завтрак + обед)

Наедаетесь ли Вы в МБОУ «ЦО - гимназия № 11 им. Александра и Олега Трояновских»?

 - Да
 - Иногда
 - Нет
5. Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в МБОУ «ЦО - гимназия № 11 им. Александра и Олега Трояновских»?
 - Да
 - Нет
6. Нравится ли питание в столовой МБОУ «ЦО — гимназия № 11 им. Александра и Олега Трояновских»?
 - Да

- Нет
- Не всегда

7.1. Если не нравится, то почему?

- Невкусно готовят
- Однообразное питание
- Готовят нелюбимую пищу
- Остывшая еда
- Маленькие порции
- Иное _____

7. Посещаете ли группу продленного дня?

- Да
- Нет

8.1. Если да, то получаете ли полдник в МБОУ «ЦО - гимназия № 11 им. Александра и Олега Трояновских» или приносите из дома?

- Получает полдник в МБОУ «ЦО - гимназия № 11 им. Александра и Олега Трояновских»
- Приносит из дома
- Устраивает ли меню столовой МБОУ «ЦО - гимназия № 11 им. Александра и Олега Трояновских»?

- Да
- Нет
- Иногда

8. Считаете ли питание в МБОУ «ЦО - гимназия № 11 им. Александра и Олега Трояновских» здоровым и полноценным?

- Да
- Нет

9. Ваши предложения по изменению меню: _____

10. Ваши предложения по улучшению питания в МБОУ «ЦО - гимназия № 11 им. Александра и Олега Трояновских» _____

Приложение 3 к Положению о
проведении контроля организации
питания в МБОУ «ЦО - гимназия № 11
им. Александра и Олега Трояновских»

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	1 Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования	
	А) да	
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается	
	А) да _____	
	Б) нет _____	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	
	Б) да _____	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые	
	А) да _____	

	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема	
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы?	
	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из	
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	