

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №49» г. Барнаула

Согласовано Педагогическим советом Протокол №1 От 27.08.2020 г.	СОГЛАСОВАНО Совет школы Протокол №4 «27» августа 2020 г.	УТВЕРЖДЕНО  Директор школы Чепкасова О. А./ Приказ №143-р Дата утверждения «28» августа 2020 г.
------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**ПОЛОЖЕНИЕ
О ГРУППЕ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ
ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ МБОУ «СОШ №49»**

1. Основные положения

1.1. Положение о Группе общественного контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ №49» разработано в соответствии с письмом Министерства образования и науки Алтайского края от 08.04.2019 №23-02/02/1148.

1.2. Положение устанавливает порядок организации общественного контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ №49».

1.3. Группа общественного контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ №49» (далее - Группа) утверждается приказом директора школы.

1.4. В своей работе Группа руководствуется основными нормативно-правовыми и методическими документами по организации питания в школах:

- 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);

- «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 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.

Организация общественного контроля за питанием в школе

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

2.2. Состав Группы общественного контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ №49» утверждается приказом директора школы в начале каждого учебного года.

2.3. На очередной учебный год формируется план проведения проверок общественной комиссией (Приложение №1) 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 основном и дополнительном меню продуктов и блюд, запрещенных к реализации в образовательных учреждениях;

- соблюдением культуры обслуживания обучающихся;

- санитарным состоянием и оформлением столовой.

2.4. Группа вправе организовать проверку за поступающими на пищеблок продуктами питания и наличием сопроводительных документов на поступающее сырье и продукты питания, подтверждающих их качество и безопасность, включая сроки реализации продуктов. В случае выявления нарушений потребовать добровольного изъятия пищевых продуктов из оборота до устранения нарушений. 2.5. По итогам проверок Группой составляется справка по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении. (Приложение №2).

2.6. Группа периодически (но не реже 1 раза в квартал) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре школы.

2.6. Сведения по составу Группы общественного контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ №49», меню, график дежурства классов по столовой, время приема пищи, материалы по культуре питания, книга отзывов и предложений размещаются на информационном стенде и сайте школы.

2.7. Группа общественного контроля вправе контролировать документацию пищеблока школы (п. 3.18 Положения об организации питания обучающихся в школе).

2.8. Итоги проведенных общественных проверок рассматриваются на инструктивно-методических совещаниях, педагогическом совете, родительских собраниях.

Приложение №1 к Положению о
Группе общественного контроля
организации питания учащихся
МБОУ «СОШ №49»

**ПРИМЕРНЫЙ ПЛАН ПРОВЕДЕНИЯ ПРОВЕРОК ОРГАНИЗАЦИИ
ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья	
2	Наличие товаросопроводительной документации, содержащей по каждому наименованию товара сведения об обязательном подтверждении соответствия согласно законодательству Российской Федерации о техническом регулировании (сведения о декларации о соответствии, в том числе ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший); наличие маркировки на транспортной или потребительской таре пищевой продукции	
3	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требований к качеству поставляемых продуктов	
4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	
5	Соблюдение условий и сроков хранения скоропортящихся продуктов, указанных на маркировке	
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования	
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре производителя (поставщика) на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	

8	Обеспеченность столовой фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой в количестве не менее 2-х комплектов на одно посадочное место, отсутствие сколов и трещин	
9	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	
10	Санитарное состояние обеденного зала, пищеблока удовлетворительное, кратность и качество проведения текущих и генеральных уборок соблюдается	
11	Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню	
12	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, Готовые первые и вторые блюда находятся на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, осуществляется контроль выхода порционных блюд	
13	Выход порционных блюд соответствует рекомендуемой массе порций для обучающихся различных возрастов	
14	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом)	
15	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	
16	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	

Приложение №2
к Положению о Группе
общественного
контроля организации
питания учащихся МБОУ
«СОШ №49»

СПРАВКА

по изучению организации питания в МБОУ «СОШ №49»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии _____

Члены

комиссии: _____

В присутствии _____

составила настоящую справку о том, что « _____ » _____ 20 ____ г. в
____ час. _____ мин. проведено изучение организации питания в МБОУ «СОШ
№49»

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве _____ ;
примечание:

_____ ;

если есть замечания

подведена вода холодная и горячая _____ ;

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца
количестве _____ ;

примечание:

_____ .

если есть замечания

Наличие мыла _____

Наличие графика работы столовой _____

Наличие графика приёма пищи обучающимися _____

Продолжительность

перемены _____

(успевают ли дети принять пищу)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в
школьной столовой: _____

дежурство учащихся в столовой _____

как организовано дежурство педагогов _____

чистота зала

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью) _____;

количество посадочных мест в обеденном зале _____

достаточно ли посадочных мест и др.

Внешний вид поваров _____

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов _____

- наличие 2-х комплектов подносов _____

- наличие 2-х комплектов столовых приборов _____

- гигиеническое состояние столовых приборов _____

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Соответствие рационов питания утвержденному меню _____

Наличие и место расположения контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции _____

Наличие пищевых отходов: _____

практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке

Качество готовой пищи _____

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Со справкой ознакомлен:

директор МБОУ «СОШ №49» _____

законный представитель КШП «Глобус» _____