

**МУ ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ**  
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ**  
**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 10 ГОРОДА ФУРМАНОВА**

**ПРИКАЗ**

от 01.09.2022г.

№ 211-о

г. Фурманов

**Об утверждении Положения о комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся МОУ СШ № 10 и состава комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся школы**

В целях совершенствования деятельности МОУ СШ № 10 по организации и контролю качества питания обучающихся школы  
п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить Положение о комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся МОУ СШ № 10 (Приложение 1)
2. Утвердить состав комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся МОУ СШ № 10 (Приложение 2)
3. Утвердить план работы комиссии (Приложение 3)
4. Степановой В.Л., учителю русского языка и литературы, ОБЖ, социальному педагогу школы, разместить информационные материалы по организации горячего питания в школе на школьном сайте.
5. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор школы



Г.А. Тарунова

С приказом ознакомлены:

с.с. В.Л. Степанова

с.с. Н.В. Комарова

**Положение  
о комиссии по контролю  
организации и качества питания обучающихся МОУ СШ № 10**

**1. Общие положения**

1.1. Положение о комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся (далее – Положение) разработано в соответствии законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, Ивановской области, органов местного самоуправления, локальными нормативными актами школы.

1.2. Комиссия по контролю организации и качества питания обучающихся (далее - Комиссия) создается в школе для контроля предоставления качественного и безопасного питания обучающимся.

1.3. Состав Комиссии утверждается приказом директора школы каждый учебный год.

1.4. В состав Комиссии могут входить представители администрации школы, родительской общественности (не менее 50% от общего количества членов), медицинских работников, педагогического коллектива. Численность членов комиссии – не более 10 человек. К деятельности комиссии могут привлекаться депутаты представительных органов местного самоуправления (по согласованию).

1.5. Члены Комиссии выбирают председателя и заместителя председателя Комиссии из своего состава.

1.6. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, Ивановской области, муниципальными правовыми актами, в том числе приказами и распоряжениями органов управления образованием и учредителя школы. Уставом, настоящим Положением и другими локальными нормативными актами образовательной организации.

1.7. Деятельность членов Комиссии основывается на принципах добровольности участия, коллегиальности принятия решений, гласности.

1.8. Положение о комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся согласовывается Управляющим советом школы и утверждается директором школы.

1.9. Администрация школы 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 школы 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:

#### **3.1. Комиссия вправе:**

3.1.1. Привлекать к участию в проверках организации и качества питания обучающихся депутатов представительных органов местного самоуправления (по согласованию), а также родителей (законных представителей) обучающихся, от которых в Комиссию поступили обращения (жалобы) по вопросам организации и качества питания обучающихся).

3.1.2. Запрашивать в администрации школы 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.

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

3.1.4. Приглашать на заседания Комиссии депутатов представительных органов местного самоуправления, представителей администрации школы 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.

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

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

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

3.1.8. 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.

3.1.9. Обсуждать предложения по улучшению качества питания обучающихся на заседании Управляющего совета школы.

3.1.10. Вносить предложения по совершенствованию организации питания обучающихся директору школы.

3.1.11. Направлять учредителю школы и исполнителю услуг питания (организатору питания) предложения по совершенствованию организации питания обучающихся после обсуждения на Управляющем совете школы и с директором школы.

#### **3.2. Комиссия не вправе:**

3.2.1. Проводить фото- и видеофиксацию в помещениях пищеблока и через линию раздачи. Съёмка может быть проведена только представителем школы для подтверждения факта нарушения при оформлении претензионного акта.

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

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

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

3.2.5. 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 директора школы.

3.2.6. 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 директором школы и являющимся приложением к приказу о создании Комиссии. Внеплановые контрольные мероприятия Комиссией осуществляются по согласованию с директором школы.

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 школы.

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 директору школы и рассматриваются на заседании Комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

4.6. Заседания Комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц.

4.7. Результаты проверок и принятые меры при необходимости и по решению директора школы организации могут быть доложены на общешкольном родительском собрании.

4.8. По итогам учебного года Комиссия готовит аналитическую справку для публичного отчета школы.

#### **5. Документация Комиссии**

5.1. Заседания Комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем, доводятся до сведения руководителя школы 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:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

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 проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Примечания	Соответствие/ несоответствие нормам, рекомендациям
<b>1.</b>	<b>Соответствие ассортимента блюд утвержденному меню:</b>		
1.1.	Наличие двухнедельного меню, согласованного с Роспотребнадзором.		
1.2.	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденное руководителем образовательной организации с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий.		
1.3.	Наличие оформленного стенда с информацией о здоровом питании (рекомендация).		
1.4.	Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню.		
1.5.	Отсутствие в меню продуктов, запрещенных к реализации в образовательных организациях.		
1.6.	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии, наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции».		
1.7.	Соответствие фактического ассортимента блюд «Журналу бракеража готовой кулинарной продукции».		
1.8.	Наличие суточных проб в промаркированной посуде.		
<b>2.</b>	<b>Качество готовой продукции:</b>		
2.1.	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.).		
2.2.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.		
<b>3.</b>	<b>Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:</b>		
3.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися. Наличие умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце).	При обеденном зале устанавливаются умывальники. Рядом с умывальниками следует предусмотреть установку электрополотенца (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.	
3.3.	Санитарное состояние пищеблока (чисто).		
3.4.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды (перчатки, халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), отсутствие ювелирных украшений, часов во время работы.		

3.5.	Наличие отметок в «Журнале здоровья».	Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации на наличие питания образований кожных рук и открытых гнойничковых заболеваний кожных рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей.
3.6.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья, правильное хранение).	
<b>4.</b>	<b>Организация приема пищи:</b>	
4.1.	Раздаточная, оборудованная мармитами (емкостями для хранения готовых блюд в горячем или теплом виде).	
4.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале.	
4.3.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	
4.4.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	
4.5.	Организация питания обучающихся, получающих льготное/бесплатное питание, не унижает человеческое достоинство (отсутствие «отдельного» стола для льготников).	
<b>5.</b>	<b>Работа буфета (заполняется при наличии буфета):</b>	
5.1.	В ассортименте буфетной продукции отсутствует запрещенная к реализации в образовательных организациях продукция.	Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах, утвержден Роспотребнадзором
5.2.	Наличие оформленных ценников. Соблюдение размера максимальной наценки.	
5.3.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены. Чистота.	
<b>6</b>	<b>Информационная открытость образовательной организации:</b>	
6.1.	Наличие на сайте образовательной организации информации об условиях питания обучающихся:	
6.2.	локальный нормативный акт об организации питания в образовательной организации;	
6.3.	состав бракеражной комиссии;	
6.4.	Положение о комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся и её состав;	
6.5.	ежедневное меню;	
6.6.	график дежурства по столовой;	
6.7.	время приема пищи;	
6.8.	материалы по культуре питания.	

7.	<p>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 (Количество детей, диагнозы (без указания персональных данных)).</p>	<p>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 (Количество детей, диагнозы (без указания персональных данных)).</p>
7.1.	<p>Наличие особого меню и графика приема пищи (при необходимости).</p>	
7.2.	<p>Размещение на сайте образовательной организации информации об организации питания детей с учетом имеющихся заболеваний.</p>	<p>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.</p>



**Потребность в оборудовании**

Требуется приобрести оборудование	Требует замены имеющееся оборудование

**ВЫВОДЫ (замечания, рекомендации, предложения):**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Члены комиссии (ФИО, подпись):**

---

---

---

---

---

---

**ПЕРЕЧЕНЬ  
ПРОДУКТОВ И БЛЮД, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЮТСЯ ДЛЯ  
РЕАЛИЗАЦИИ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша – «самоквас».
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.

33. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности;  
кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Состав комиссии  
по контролю организации и качества питания обучающихся МОУ СШ № 10

Тарунова Г.А. – директор школы  
Комарова Н.В. – учитель физики, математики и астрономии, председатель профсоюзного комитета школы  
Степанова В.Л. – учитель русского языка и литературы, ОБЖ, социальный педагогу школы  
Смирнова Е.В. – медицинская сестра (по согласованию)  
Тимофеева Е.В. – председатель Управляющего совета школы  
Киселева Н.А. – представитель родительской общественности, 11 класс  
Золина Е.И. – представитель родительской общественности, 8а класс  
Кудрявцев А.В. – представитель родительской общественности, 2б класс

План работы комиссии  
по контролю организации и качества питания обучающихся МОУ СШ № 10

Рассматриваемые вопросы	Ответственные	Сроки проведения
1.Целевое использование продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом. 2.Соответствие 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). 3.Наличие меню в обеденном зале. 4.Качество готовой продукции, температуры блюд и полноты их потребления. 5.Санитарное состояние обеденного зала, буфета (при наличии), пищеблока. 6.Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками столовой. 7.Организация приема пищи обучающимися, соблюдение питьевого режима. 8.Создание условий для соблюдения правил личной гигиены обучающимися. 9.Соблюдение графика приема пищи (работы столовой). 10.Информационная открытость образовательной организации. 11.Оганизация питания детей с особыми пищевыми потребностями с учетом имеющихся нарушений здоровья.	Тарунова Г.А. Комарова Н.В. Степанова В.Л. Смирнова Е.В. Тимофеева Е.В. Киселева Н.А. Золина Е.И. Кудрявцев А.В.	1 раз в месяц