

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СОЛНЕЧНАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1»**

ВЫПИСКА из ПРИКАЗА

02.02.2022 г.

№ 226

**О создании Общественной комиссии по контролю за организацией
и качеством питания обучающихся в общеобразовательной организации**

На основании санитарных правил и норм 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, письма Министерства просвещения Российской Федерации от 26.11.2021 № АБ-2133/10 «Создание условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях», а также в целях повышения качества и эффективности организации питания, выявления пищевых предпочтений обучающихся и их корректировки, формирования у обучающихся навыков здорового питания, подготовки предложений, направленных на улучшение системы организации питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:

- 1.1. Состав Общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее – Комиссия) (Приложение № 1);
- 1.2. Утвердить Положение о Комиссии (Приложение № 2);
- 1.3. Утвердить График работы Комиссии (Приложение № 3);
- 1.4. Утвердить форму оценочного листа членов Комиссии (Приложение № 4);
- 1.5. Утвердить форму Акта проверки за организацией питания обучающихся (далее – Акт) (Приложение № 5);
- 1.6. Порядок допуска родителей (законных представителей) несовершеннолетних, обучающихся в общеобразовательной организации для проведения мониторинга качества питания (Приложение № 6).

2. Признать утратившими силу:

- 2.1. Положение о мобильной группе общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Солнечная средняя общеобразовательная школа № 1» (приказ от 31.12.2020 г. № 1565).

3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



Суровца

Е.И. Суровцова

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: _____

Инициативная группа, проводившая проверку: _____

	Вопрос	Да/нет
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	
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 организации?	
	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 бракераж?	
	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 аллергии)?	

☐	А) да	
☐	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
☐	А) да	
☐	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
☐	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 меню?	
☐	А) нет	
☐	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
☐	А) нет	
☐	Б) да	

Акт проверки организации питания обучающихся

«___» _____ 20__г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, в составе:

проведена проверка организации питания _____
по адресу _____

Основание проведения проверки _____

Цель проверки: осуществление контроля за:

- соответствием реализуемых блюд утвержденному меню;
- наличием меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании;
- качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- санитарным-техническим содержанием обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличием салфеток и т.п.;
- условиями соблюдения правил личной гигиены обучающимися, сотрудниками столовой;
- наличием и состоянием санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объемами и видами пищевых отходов после приема пищи;
- вкусовыми предпочтениями детей, удовлетворенностью ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информированием родителей и детей о здоровом питании;
- организацией приема пищи обучающимися;
- соблюдением графика работы столовой;
- соблюдением питьевого режима;
- работой буфета «при наличии».

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения (ОО/организатор питания)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов			
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой			
2.2	Соответствие рационов питания примерному меню			
3	Качество готовой продукции:			
3.1	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню			
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)			
3.3	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации			
4	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
4.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися			
4.2	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению			
4.3	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока			
4.4	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья)			
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря			
5	Организация приема пищи:			
5.1	Достаточность раздаточного инвентаря на			

	линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток			
5.2	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов			
6	Соблюдение графика работы столовой:			
6.1	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества, питающихся по переменам) и его соблюдение			
6.2	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком			
7	Работа буфета «при наличии»:			
7.1	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции			
7.2	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции			
7.3	Соблюдение условий хранения буфетной продукции			
7.4	Наличие оформленных ценников			
7.5	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены			

ВЫВОДЫ: _____

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: _____

Члены комиссии:

(Ф.И.О., подпись)

**Порядок допуска родителей (законных представителей)
несовершеннолетних обучающихся в общеобразовательные организации
для проведения мониторинга качества питания**

Родителю (законному представителю) обучающегося, изъявившему желание участвовать в мониторинге питания, необходимо:

- заблаговременно уведомить об этом письменно или в форме электронного обращения руководителя общеобразовательной организации;
- войти в состав комиссии по контролю за организацией питания или согласовать разовое/периодическое участие в составе указанной комиссии по решению Управляющего совета или совета родителей (законных представителей) обучающихся; или согласовать индивидуальное посещение помещения для приема пищи по вопросу, относящемуся к питанию своего ребенка;
- в соответствии с временными методическими рекомендациями «Профилактика, диагностика и лечение новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», при каждом посещении в составе комиссии по контролю за организацией питания или при индивидуальном посещении соблюдать правила личной гигиены и другие мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекции, в соответствии с нормативными и методическими документами по борьбе с новой коронавирусной инфекцией, в соответствии с требованиями территориального органа Роспотребнадзора в зависимости от эпидемиологической обстановки в регионе Российской Федерации в определенный период.
- применять при проведении мероприятий контроля за качеством питания в помещениях приема пищи санитарную одежду, сменную обувь (или бахилы) и медицинские средства индивидуальной защиты (маска, перчатки). Специальная одежда и средства индивидуальной защиты предоставляются образовательной организацией.