

- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», редакция от 25.03.2019 (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08),
 - постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (далее - СанПиН 2.4.2.2821-10), - постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13),
 - 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-ТО «Об образовании», программам» и статью 7 Закона Тульской области «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 ГОУ ТО «Суворовская школа для обучающихся с ОВЗ».
- 1.2. Настоящее Положение регулирует организацию и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний), родительского (общественного) контроля, проведение контроля организации

горячего питания обучающихся, удовлетворенности питанием обучающихся и их родителей (законных представителей).

1.3. ГОУ ТО «Суворовская школа для обучающихся с ОВЗ» является ответственным за организацию и качество горячего питания обучающихся.

2. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

2.1. ГОУ ТО «Суворовская школа для обучающихся с ОВЗ» 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;
- 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 приготавливаемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

2.3. ГОУ ТО «Суворовская школа для обучающихся с ОВЗ» 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. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующее:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления, а также овощей и фруктов - в соответствии с примерным 10-ти дневным 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 другое.

2.6. Директор ГОУ ТО «Суворовская школа для обучающихся с ОВЗ» или назначенное им должностное лицо

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

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

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

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

2.6.5. Контролирует выполнение условий договоров и сроков поставки продуктов;

2.6.6. Обеспечивает систематический контроль:

- состояния и организации питания в школе,
- соблюдения разработанного примерного меню и фактического ежедневного меню,
- разнообразия ассортимента меню,
- работы ответственных за организацию питания обучающихся,
- выполнения натуральных норм рекомендуемых суточных наборов продуктов за 10 дней, за месяц;
- ведения журналов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;

2.7. Ответственный за организацию питания ГОУ ТО «Суворовская школа для обучающихся с ОВЗ» осуществляет контроль за:

- посещением столовой обучающимися;
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

2.8. Медицинский работник:

- следит за организацией питания;
- проводит ежедневно перед началом работы осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, с занесением результатов осмотра в журнал здоровья;
- контролирует витаминизацию блюд с регистрацией в журнале витаминизации третьих и сладких блюд;

- контролирует качество продовольственного сырья, поступающего на пищеблок, с занесением данных в журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов;

- контролирует правильность отбора и условия хранения суточных проб.

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

2.10. 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 кулинарной продукции.

3. Организация мониторинга горячего питания

3.1. Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в ГОУ ТО «Суворовская школа для обучающихся с ОВЗ», повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания.

3.2. Показателями мониторинга горячего питания являются:

- количество обучающихся всего, в том числе 1-4 классов, 5-9 классов;
- 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).

4. Родительский контроль за организацией питания

4.1. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды 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.

4.2. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (приложение 2).

Приложение 1
к Положению о проведении контроля
организации питания в
ГООУ ГО «Суворовская школа для обучающихся с ОВЗ»

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

| Вид исследований | Объект исследования (обследования) | 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 блюда 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 персонала | 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 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
ГОУ ТО «Суворовская школа для обучающихся с ОВЗ»

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 ГОУ ТО «Суворовская школа для обучающихся с ОВЗ»?
 - Да
 - Нет
 - Затрудняюсь ответить
2. Удовлетворяет ли Вас санитарное состояние столовой ГОУ ТО «Суворовская школа для обучающихся с ОВЗ»?
 - Да
 - Нет
 - Затрудняюсь ответить
3. Питаетесь ли Вы в столовой ГОУ ТО «Суворовская школа для обучающихся с ОВЗ»?
 - Да
 - Нет
 - 3.1. Если нет, то по какой причине?
 - Не нравится
 - Не успеваете
 - Питаетесь дома
4. В ГОУ ТО «Суворовская школа для обучающихся с ОВЗ» Вы получаете:
 - Горячий завтрак
 - Горячий обед (с первым блюдом)
 - 2-разовое горячее питание (завтрак + обед)
5. Наедаетесь ли Вы в ГОУ ТО «Суворовская школа для обучающихся с ОВЗ»?
 - Да
 - Иногда
 - Нет
6. Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в ГОУ ТО «Суворовская школа для обучающихся с ОВЗ»?
 - Да
 - Нет

7. Нравится ли питание в столовой ГОУ ТО «Суворовская школа для обучающихся с ОВЗ»?

- Да
- Нет
- Не всегда

7.1. Если не нравится, то почему?

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

8. Посещаете ли самоподготовку?

- Да
- Нет

8.1. Если да, то получаете ли полдник в ГОУ ТО «Суворовская школа для обучающихся с ОВЗ» или приносите из дома?

- Получает полдник
- Приносит из дома

9. Устраивает ли меню столовой ГОУ ТО «Суворовская школа для обучающихся с ОВЗ»?

- Да
- Нет
- Иногда

10. Считаете ли питание в ГОУ ТО «Суворовская школа для обучающихся с ОВЗ» здоровым и полноценным?

- Да
- Нет

11. Ваши предложения по улучшению питания в ГОУ ТО «Суворовская школа для обучающихся с ОВЗ»?

скреплено печатью

9 (26.01.16)

листов

Директор ГОУ ТО «Суворовская
школа для обучающихся с ОБЗ»
Е.А. Губанова

