



**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 18 имени Героя Советского
Союза Ивана Константиновича Боронина г.Славянска-на- Кубани
муниципального образования Славянский район**

ПРИКАЗ

от 30.08.2022

№ 604

г. Славянск-на-Кубани

**О создании общешкольной комиссии по контролю за организацией и
качеством школьного питания**

На основании методических рекомендаций от 18.05.2020 МР 2.4.0180-20, утвержденных руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, в целях осуществления родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся, качеством приготовленных блюд в соответствии с утвержденным меню в МБОУ СОШ №18 ,

п р и к а з ы в а ю:

1. Создать на 2022-2023 учебный год общешкольную комиссию родительского контроля для осуществления действительного контроля за организацией и качеством питания обучающихся школы , с правом их прихода на пищеблок (при обязательном условии соблюдения ими требований санитарного законодательства) в следующем составе:
2. Председатель комиссии : Холина Юлия Викторовна зам. директора по ВР, ответственная за организацию питания. Члены комиссии: 1.Кнуренко Кристина Алексеевна – социальный педагог 2.Кынгурогова Юлия Александровна, председатель Управляющего совета 3. член родительского комитета (по согласованию).
3. Утвердить план работы общешкольной комиссии родительского контроля организации горячего питания в МБОУ СОШ №18на 2022-2023 учебный год (приложение №1).
- 4..Утвердить Положение о родительском контроле (приложение2)
- 5..Утвердить график посещения столовой родителями (приложение 3)
- 6.Общешкольной комиссии родительского контроля осуществлять: - контроль соответствия реализуемых блюд утвержденному меню; -

контроль санитарно-технического содержания обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды т т .п.; - контроль условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися; - контроль наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; - контроль объема пищевых отходов после приема пищи; - контроль наличия лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей продукции и готовых блюд; - контроль удовлетворенности обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей); - контроль информирования родителей и детей о здоровом питании.

7. Обсуждать результаты контроля на совещаниях при директоре, на общешкольных и классных родительских собраниях.

8.Золотой Н.С. ответственной за сайт школы:

8.1. Разместить данный приказ на сайте школы

9.Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ №18



Л.Н.Пышная

«Рассмотрено»
на заседании управляющего Совета
Протокол №3 от 11.01.2021 г



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ МБОУ СОШ №18 имени Героя Советского Союза Ивана
Константиновича Боронина г.Славянска-на-Кубани муниципального
образования Славянский район**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение имеет цель: сохранение и укрепление здоровья учащихся.

1.2. Разработано в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

При разработке данного Положения учтены требования СанПиНа 2.4.5.2409-08, рекомендации Министерства торговли РФ (приказ от 26 декабря 1986 года № 315), «Методические указания по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных школах», Положения об организации питания учащихся общеобразовательных организаций муниципального образования Славянский район пр. №108 от 11.01.2021 г.

1.3. Настоящее положение определяет порядок и условия организации питания обучающихся школ муниципального образования Славянский район: принципы и методику формирования рационального питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания. А также обеспечивает порядок предоставления льготного питания за счет средств местного бюджета или за счет внебюджетных средств в общеобразовательных организациях района.

1.4. Основными задачами при организации питания детей и подростков в образовательном учреждении МБОУ СОШ №18 являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- оптимальный режим питания;
- учет индивидуальных особенностей обучающихся образовательных учреждений (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся заболеваний, связанных с фактором питания;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

- развитие материально-технической базы пищеблоков школьных столовых и организации общественного питания в соответствии с современными требованиями технологии производства и организации обслуживания учащихся общеобразовательных школ;
- совершенствование системы управления организации школьного питания;
- формирование культуры школьного питания;
- пропаганда принципов правильного и полноценного питания.

2. Сфера деятельности настоящего Положения

2.1. Регулирование отношений между школой, родителями (законными представителями) учащихся и предприятиями, оказывающими услуги по организации горячего питания (предприятиями общественного питания).

2.2. Взаимодействие Школы с управлением образования, территориальным органом Роспотребнадзора в своей деятельности по организации питания.

2.3 Проведение школой мероприятий по определению поставщика услуги организации горячего питания.

3. Порядок организации питания

3.1 Осуществление рационального питания школьников на основе следующих принципов его организации:

- соответствие возрасту учащихся энергетической и пищевой ценности блюд, включая содержание витаминов и минеральных веществ;
- удовлетворение физиологических потребностей школьников в полноценном, сбалансированном питании;
- оптимальный режим питания, т.е. физиологически обоснованное распределение количества пищи, потребляемой в течение дня;
- обеспечение безопасности питания: организация и рацион питания подлежат обязательному согласованию с органами Роспотребнадзора;
- проведение С-витаминизации питания.

3.2 Питание обучающихся в школе осуществляется только в дни учебных занятий без права получения денежных компенсаций на удорожание стоимости питания за пропущенные дни или отказ от предлагаемого горячего питания. Работа школьной столовой организована на сырье.

3.3 Обучающиеся, посещающие группы продленного дня и (или) находящиеся в школе более 6 часов, должны обеспечиваться по месту учебы двухразовым горячим питанием (завтрак и обед), в иных случаях должно быть организовано одноразовое горячее питание (завтрак).

3.4 Для учащихся школы предусмотрена организация горячего питания, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции в достаточном ассортименте.

3.5 Ответственность за организацию питания возлагается на директора школы и на организацию оказывающую услугу по организации школьного горячего питания в соответствии с договором заключенным родителями учащихся и организацией общественного питания.

3.6 Взаимодействие общеобразовательных учреждений и организацией общественного питания осуществляется на основании Соглашения о сотрудничестве по организации питания учащихся заключенного с предприятием общественного питания, являющимся поставщиком услуг по организации горячего питания учащихся общеобразовательного учреждения.

3.7 Режим работы школьной столовой должен соответствовать режиму работы школы.

3.8 График питания учащихся утверждается руководителем муниципальной образовательной организации.

3.9 Примерное меню для организации питания учащихся общеобразовательного учреждения разрабатывается организацией, оказывающей услугу по организации школьного горячего питания и согласовывается с начальником управления образования.

При этом необходимо предусмотреть составление разных вариантов примерного меню в зависимости от вида пищеблока МБОУ СОШ №18.

Примерное меню разрабатывается на период не менее двух недель (10-12 дней) с учётом сезонности, необходимых пищевых веществ и калорийности суточного рациона.

3.10 В меню обязательно должны включаться свежие овощи, зелень, фрукты и ягоды, картофель, натуральные соки и витаминизированные продукты.

Для приготовления блюд и кулинарных изделий должна использоваться только йодированная поваренная соль, соответствующая требованиям государственных стандартов и имеющая гигиеническое заключение (сертификат).

3.11 Примерное меню для организации питания учащихся согласовывается с территориальным отделом Роспотребнадзора с выдачей экспертного заключения о соответствии его нормам СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.12 При недостаточном количестве в рационе витаминов медицинским работником, закрепленным за общеобразовательным учреждением проводится «С»- витаминизация третьих блюд с учетом возрастной потребности учащихся.

3.13 Обучающихся МБОУ СОШ №18 необходимо обеспечивать рациональным питанием, разнообразным на протяжении дня и учебной недели, основу которого должна составлять организация профилактического (щадящего) питания, предусматривающая специальную кулинарно - технологическую обработку продуктов.

3.14 Медицинский работник, закрепленный за школой, должен следить за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов, приготовлением готовой пищи и отбором проб всех блюд.

3.15 Классные руководители сопровождают учащихся в столовую и несут ответственность за отпуск питания обучающимся согласно табеля питающихся.

4. Контроль за организацией питания

4.1 Контроль за организацией питания в общеобразовательной организации осуществляют:

- общественная комиссия, в которую должны входить представители родительского комитета и общественности;
- ответственный за организацию питания, назначенный приказом руководителя общеобразовательного учреждения;
- медицинский работник;
- бракеражная комиссия, в состав которой входит медицинский работник, представители администрации образовательной организации, педагогические работники;
- предприятие общественного питания;
- управление образования;
- межведомственный Совет по питанию муниципального образования

Славянский район.

4.2 Общественная комиссия:

4.2.1 осуществляет контроль:

- за качеством работы предприятия школьного питания;
- за качеством и ассортиментом блюд (наблюдение, опрос учащихся и педагогических работников);

4.2.2 изучает спрос школьников и родителей по организации питания в общеобразовательной организации;

4.2.3 вносит предложения администрации общеобразовательной организации и организации общественного питания по улучшению школьного питания.

4.3 Ответственный за организацию питания : *Светлана*

4.3.1 формирует два раза в месяц таблицы учета питания учащихся на основании таблиц, предоставляемыми классными руководителями (в том числе в электронной форме);

4.3.2 предоставляет таблицы учета питания учащихся в организацию оказывающую услугу по организации горячего питания в сроки, согласованные с данной организацией;

4.3.3 готовит необходимую документацию для предоставления частичной компенсации удорожания стоимости питания учащихся в соответствии с Порядком предоставления частичной компенсации удорожания стоимости питания учащихся дневных муниципальных общеобразовательных учреждений, реализующие общеобразовательные программы основного, среднего, общего образования;

Книженко 4.3.4 формирует списки учащихся, нуждающихся в бесплатном питании, и представляет их на заседание межведомственного Совета по питанию муниципального образования Славянский район; *Колкина*

4.3.5 проводит ежедневный мониторинг охвата питанием учащихся;

4.3.6 осуществляет контроль за: *Колкина Н.В.*

- дежурством учителей и учащихся в школьной столовой;
- работой бракеражной комиссии;
- соблюдением примерного 10-12-дневного меню;

4.3.7 выявляет причины и своевременно информирует директора школы об учащихся, не питающихся в школьной столовой;

Сетанова¹⁵

4.3.8 обеспечивает накопление материала по организации питания в образовательном учреждении; готовит и ежемесячно предоставляет в управление образования информацию об организации питания учащихся в школе;

Келин 4.3.9 организует разъяснительно-пропагандистскую работу среди учащихся и родителей о необходимости здорового питания и формирования культурно-гигиенических навыков у детей;

4.3.10 изучает и вносит предложения по улучшению организации питания;

Белопольская 4.3.11 готовит материал для участия в конкурсах на лучшую организацию школьного питания.

4.4 Медицинский работник:

Следит за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и качеством приготовленной пищи, за проведением витаминизации третьих и сладких блюд, за своевременным отбором проб, за санитарно-техническим состоянием и санитарным содержанием помещений, технологических линий, оборудования, оснащения пищеблока, поставляемых продуктов питания (сырья.).

4.5 Бракеражная комиссия:

4.5.1 проводит оценку качества блюд по органолептическим показателям. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал;

4.5.2 вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушением санитарно-эпидемиологических требований.

5. Совет по питанию

Создается с целью:

5.1 Повышения доступности питания для более широкого контингента учащихся.

5.2 Предоставления горячего питания школьникам.

5.3 Улучшения качества школьного питания, обеспечение его безопасности, сбалансированности, методов обслуживания школьников.

5.4 Создания благоприятных условий для сохранения и укрепления, нормального роста и развития детей.

5.5 Формирования у школьников культуры питания и чувства ответственности за свое здоровье.

6. Обязанности и права Советов по питанию МБОУ СОШ №18 и родителей

6.1 Совет по питанию вправе рекомендовать родительским комитетам школы предприятия общественного питания, оказывающие услугу в сфере организации детского питания, на основании итогов рассмотрения предложений, поступивших от данных организаций.

6.2. В обязанности Совета по питанию входит контроль за соблюдением:

- режима питания в образовательном учреждении;
- выход блюд, закладку продуктов;
- выполнение установленных правил технологии приготовления блюд;
- объем разовых порций в обеденном зале;
- условие хранения готовых блюд;

- условия поставки продуктов питания;
- организацию правильного хранения продуктов;
- сроков хранения продуктов питания;
- санитарного состояния пищеблоков;
- меню, вкусовых качеств приготавливаемых блюд;

По результаты контроля оформляется акт. Приложение3.

6.3 Права и полномочия Совета по питанию.

- отчитываться перед родителями учащихся за организацию питания учащихся; по необходимости;
- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся, через администрацию школы;
- вести пропаганду среди родителей и учащихся о необходимости полноценного, здорового питания;

6.4 Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- своевременно вносить плату за питание ребенка в соответствии с договором об оказании услуги по организации горячего питания учащегося, заключенного с организацией общественного питания;
- своевременно сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе до 15.00ч. дня предшествующего его фактического отсутствия с целью корректировки табеля учета питания учащихся;
- своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

7. Обязанности предприятия общественного питания осуществляющего услугу по организации школьного горячего питания

7.1 При оказании услуг по организации горячего питания для школьной столовой, предприятие общественного питания обязано:

7.1.1 взять в аренду помещения пищеблока и технологического оборудования;

7.1.2 производить возмещение затрат на оплату коммунальных услуг общеобразовательному учреждению (за использование холодной и горячей воды, природного газа, электроэнергии);

7.1.3 обеспечить доставку продуктов в столовую специализированным транспортом;

7.1.4 осуществлять горячее питание работниками, состоящими в штате организации общественного питания по их требованию;

7.1.5обеспечивать шеф-поваров, поваров, кух.рабочих и мойщиков посуды санспецодеждой, средствами индивидуальной защиты органов дыхания, перчатками;

7.1.6 обеспечить контроль за своевременным и обязательным прохождением работников пищеблока, являющихся сотрудниками организации общественного питания, медицинских и профилактических осмотров и прививок, согласно Национальному календарю;

7.1.7 обеспечить наличие моющих и дезинфицирующих средств в необходимом количестве и их применение, согласно инструкциям;

7.1.8 предоставлять учащимся общеобразовательных организаций питание в соответствии с утвержденным меню и по ценам, предусмотренным для общеобразовательных организаций муниципального образования Славянский район;

7.1.9 осуществлять контроль за сохранностью и бережным отношением к столовой посуде (в двухстороннем порядке);

7.1.10 осуществлять мойку кухонного инвентаря, столовой посуды, лотков и оборудования, уборку отходов в специальные контейнеры, и доставку сырья и полуфабрикатов со склада к месту обработки и приготовления;

7.1.11 использовать тару, пригодную для каждого вида товара;

7.1.12 обеспечить наличие ежедневного меню всей продукции, реализуемой в школьной столовой, в месте ее реализации;

7.1.13 обеспечить строгое соблюдение установленных правил приемки поступающего сырья, требований к кулинарной обработке пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации;

7.1.14 соблюдать процесс приготовления горячих блюд и выход порции;

7.1.15 осуществлять отбор и хранение суточных проб, согласно требованиям действующего законодательства;

7.1.16 составлять меню – требование на каждый питательный день;

7.1.17 осуществлять производственный контроль;

7.1.18 обеспечивать контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся;

7.1.19 обеспечить полное ведение учета по деятельности пищеблока;

7.1.20 подавать своевременные отчеты по деятельности пищеблока в управление образования администрации муниципального образования Славянский район в установленные сроки или по требованию управления образования или общеобразовательной организации;

7.1.21 нести полную ответственность перед налоговой инспекцией, Санэпиднадзором, Роспотребнадзором и другими контролирующими органами по организации питания;

7.1.22 соблюдать правила противопожарной безопасности;

8. Обязанности общеобразовательной организации в организации питания

8. МБОУ СОЦ №18 обязана:

8.1.1 предоставить и создать условия для осуществления питания учащихся;

8.1.2 обеспечить контроль за содержанием помещения, оборудования и инвентаря столовой в состоянии, соответствующим санитарным требованиям;

8.1.3 осуществлять за свой счет капитальный ремонт и реконструкцию помещений пищеблока, эксплуатацию и ремонт всех инженерных коммуникаций, при наличии бюджетного финансирования, предусматриваемого для этих целей.

8.1.4 для повышения технического уровня технологического процесса в школьной столовой осуществлять дооснащение и замену торгово - технологического, подъемно – транспортного и весоизмерительного оборудования, мебе-

9.6 В соответствии с пунктом 2 Постановления главы администрации (губернатора) Краснодарского края от 15 января 2015 года № 5 «Об утверждении Порядка обеспечения льготным питанием учащихся из многодетных семей в муниципальных общеобразовательных организациях в Краснодарском крае» на каждого учащегося из числа многодетных семей выделяется ежедневная компенсация за счет субвенций краевого бюджета в фиксированном размере, принятом в Краснодарском крае.

9.7 Для удешевления стоимости питания из бюджета муниципального образования Славянский район в соответствии с Порядком предоставления частичной компенсации удорожания стоимости питания **учащихся льготных категорий 5-11 классов** дневных муниципальных общеобразовательных учреждений, реализующих общеобразовательные программы основного, среднего, общего образования: учащимся из малообеспеченных семей или из числа детей-инвалидов и детей, оставшихся без попечения родителей, получающим услугу по организации горячего питания, учащимся из многодетных семей, получающим услугу по организации горячего питания предоставляется частичная компенсация родительской оплаты по схеме установленной в муниципальном образовании Славянский район.

9.8 В целях реализации Послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации **обучающиеся 1-4 классов муниципальных общеобразовательных организаций обеспечиваются 100% бесплатным горячим питанием.**

9.8.1 Учащиеся 1-4 классов школы обеспечиваются бесплатным горячим питанием при этом стоимость набора пищевых продуктов для приготовления горячего питания финансируется за счет федерального, краевого и муниципального бюджетов; стоимость услуги по приготовлению горячего питания финансируется за счет средств муниципального бюджета.

9.8.2. Учащиеся 1-4 классов школы, обучающиеся во вторую смену обеспечиваются бесплатным горячим обедом при этом стоимость набора пищевых продуктов для приготовления горячего питания финансируется за счет федерального, краевого и муниципального бюджетов; стоимость услуги по приготовлению горячего питания финансируется за счет средств муниципального бюджета.

9.8.2 Учащиеся 5-11 классов с **ограниченными возможностями здоровья**, обучающиеся в школе очно, обеспечиваются одноразовым бесплатным горячим питанием (горячий завтрак) в соответствии с возрастными категориями **за счет средств муниципального бюджета.**

9.9 Субсидии из муниципального и краевого бюджета носят целевой характер и не могут быть использованы на другие цели.

9.10 Контроль по целевому использованию субсидий осуществляется в соответствии с действующим законодательством.

9.11 Перерасчет оплаты на следующий месяц проводится согласно таблице посещения.

9.12 Учет питающихся ведется классными руководителями.

10. Пропаганда культуры питания, гигиенических основ питания в общеобразовательных организациях.

В МБОУ СОШ №18:

10.1. Проводится работа по пропаганде гигиенических основ питания среди школьников, родителей, педагогического и обслуживающего персонала. Школа воспитывает у учащихся культурно- гигиенические навыки по вопросам питания.

10.2. Принимаются необходимые меры по улучшению медицинского обслуживания и охраны здоровья детей.

10.3. Медицинский персонал, осуществляющий обслуживание школы проводит обследование детей для выявления нуждающихся в диетическом питании.

10.4. Контроль за исполнением санитарного законодательства в организации питания учащихся осуществляет территориальное управление федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю в славянском, Красноармейском и Калининском районах.

Акт по контролю за организацией горячего питания обучающихся
МБОУ СОШ №18

«___» _____ 202_г.

Совет по питанию в составе:

Проверил организацию горячего питания обучающихся _____
классов на _____ перемене.

Выявлено:

- режим питания в образовательном учреждении _____

- выход блюд _____

закладка продуктов; _____

установленные правила технологии приготовления блюд; _____

- объем разовых порций в обеденном зале; _____

- условие хранения готовых блюд; _____

- условия поставки продуктов питания; _____

- организация правильного хранения продуктов; _____

- сроков хранения продуктов питания; _____

- санитарного состояния пищеблоков; _____

- вкусовые качестваготавливаемых блюд; _____

Подписи проверяющих:

«Рассмотрено»

Приложение № 5
к Положению об организации
горячего питания

СПРАВКА
по проверке организации питания в МБОУ СОШ № 18
родительской общественностью

Дата проверки: _____

Комиссией в составе: _____

проведена проверка: _____

В ходе проверки выявлено: _____

Выводы, замечания, предложения: _____

Члены комиссии: _____
