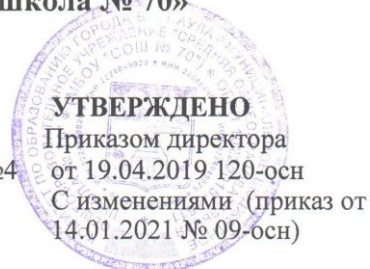


**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 70»**

РАССМОТРЕНО:
Педагогический совет
Протокол от 08.04.2019 № 03

СОГЛАСОВАНО
Управляющий Совет
Протокол от 12.04.2019 №4



**ПОЛОЖЕНИЕ
О ГРУППЕ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ МБОУ «СОШ №70»**

1. Основные положения.

1.1. Положение о Группе общественного контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ №70» разработано в соответствии с письмом Министерства образования и науки Алтайского края от 08.04.2019 №23-02/02/1148. , Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

1.2. Положение устанавливает порядок организации общественного контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ №70».

1.3. Группа общественного контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ №70» (далее - Группа) утверждается приказом директора школы.

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

- Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- 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);

- 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 №70» 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, 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 №70», 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 №70»

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 либо достаточное количество одноразовых стаканчиков, емкостей для сбора использованных одноразовых стаканчиков	

Приложение №2
к Положению о Группе общественного
контроля организации питания
учащихся МБОУ «СОШ №70»

СПРАВКА по изучению организации питания в МБОУ «СОШ №70»

_____ (основания)

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
общеобразовательном учреждении.

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 в 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 утверждённому меню _____

Наличие и место расположения контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции _____

практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке

Качество готовой пищи

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Со справкой ознакомлен:

директор МБОУ «СОШ №70» _____

законный представитель КПП «Глобус» _____