муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
Новокиевская средняя школа
Новоаннинского муниципального района Волгоградской области

403992, Россия, Волгоградская область, Новоаннинский район, х.Новокиевка, ул. Школьная, д.25
тел-факс. 5-42-40, e-mail: novan_sh.novoc@volganet.ru

ПРИКАЗ

01.09.2026 № 87

«Об утверждении программы производственного контроля , положения о бракеражной комиссии, положения о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, о порядке доступа родителей/законных представителей за организацией и качеством питания обучающихся, плана работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания, состава бракеражной комиссии, состава комиссии по контролю за организацией и качеством питания »

В целях обеспечения организации работы МКОУ Новокиевской СШ в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического законодательства,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Программу производственного контроля (Приложение№1).
2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии(Приложение№2)
3. Утвердить состав бракеражной комиссии согласно Приложению№3.
4. Утвердить Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МКОУ Новокиевской СШ(Приложение № 4)
5. Утвердить План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МКОУ Новокиевской СШ на 2026-2027 год (Приложение №5)
6. Утвердить состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МКОУ Новокиевской СШ (Приложение № 6)
7. Утвердить Положение о порядке доступа родителей/законных представителей обучающихся для контроля качества организации бесплатного горячего питания обучающихся в МКОУ Новокиевской СШ .(Приложение7).
8. Ответственным за организацию питания, обеспечение проведения профилактических мероприятий, членам комиссий и сотрудникам школы, обеспечивающим выполнение мероприятий, связанных с организацией и сопровождением питания учащихся, при осуществлении полномочий, руководствоваться требованиями выше указанных локальных актов.
9. Ответственной за профилактику и организацию питания, Охременко С.Г., совместно с директором осуществлять контроль за выполнением предусмотренных Программой мероприятий.
10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МКОУ Новокиевской СШ Г.А.Рубан

Подписан:
Директор школы
РУБАН Г_А_
Дата:
2026-09-06 20:26:
20

Приложение№1

Утверждено приказом директора от 01.09.2026г. № 87

Программа производственного контроля

Общие положения

- 1.1. Настоящая программа разработана в соответствие с требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.99. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»(с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно- эпидемиологических (профилактических) мероприятий», СанПиНа 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 02.06.2026 №18
- 1.2. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.
- 1.3. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических)мероприятий возлагается на директора и ответственного за организацию питания.
- 1.4.КнастоящейПрограммеотносятсятерминыссоответствующимиопределениями:
- ***Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения*** – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.
- ***Среда обитания*** – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.
- ***Факторы среды обитания*** - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта иотдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.
- ***Вредные воздействия на человека*** – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.
- ***Благоприятные условия жизнедеятельности человека*** – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.
- ***Безопасные условия для человека***–состояние среды обитания, при котором

Отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

- ***Санитарно-эпидемиологическая обстановка*** - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.
- ***Гигиенический норматив*** – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.
- ***Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила)*** - нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.
- ***Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия*** – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.
- ***Профессиональные заболевания*** – заболевания человека, возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.
- ***Инфекционные заболевания*** – инфекционные заболевания человека,возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).
- ***Массовые не инфекционные заболевания (отравления)*** – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействие неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

- 2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).
- 2.2.Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная (бутилированная) вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно- воспитательный процесс.
- 2.3.Производственныйконтрольвключает:
- 2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
- 2.3.2.Организациямедицинскихосмотров.
- 2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.
- 2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
- 2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

- 2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
- 2.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются с учетом наличия вредных производственных факторов, степениихвлиянияназдоровье человека и среду

его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

3. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

- 3.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых
  Для осуществления деятельности(п.6).
- 3.2.Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов Производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.8).
- 3.3.Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствие с установленными требованиями (п.9).
- 3.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно- эпидемиологическому благополучию населения (п.10).
- 3.5.Мероприятия,проводимые при осуществлении производственного контроля(п.11).
- 3.6.Объем и номенклатура, периодичность лабораторных инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений, учреждений начального и среднего профессионального образования(п.12).

4. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню(п.6).

Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.

Контролировать критерии безопасности безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителейиблагополучиячеловекаомерах,принятыхпоустранениюнарушений санитарных правил.

Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных Медицинских осмотров.

5. Организация взаимодействия с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по территориальному отделу Роспотребнадзора

В соответствие с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо (индивидуальный

предприниматель) предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля, за исключением информации предоставляющей коммерческую тайну, определенную существующим законодательством Российской Федерации.

6. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1.	«О санэпид благополучии населения».	ФЗ№52от30.03.1999г.
2.	«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.	ФЗ№2300/1от 07.02.1992г.
3.	«О качестве и безопасности продуктов питания».	ФЗ№29-ФЗот02.01.2000г.
4.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля(надзора)и муниципального контроля».	ФЗ№294-ФЗот 26.12.2008г.
5.	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях	СанПиН2.4.1.2660-10
6.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях».	СанПиН2.4.2.2821-10
7.	«Санитарно-эпидемиологические требования к Организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».	СанПиН2.4.5.2409-08
8.	«Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с Дневным пребыванием детей в период каникул».	СанПиН2.4.4.2599-10
9.	«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».	СанПиН2.1.4.1074-01
10.	«Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».	СанПиН2.3.2.1078-01
11.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)мероприятий».	СП1.1.1058-01
12.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)мероприятий».	СП1.1.2193-07
13.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН2.3.2.1324-03
14.	Санитарно–эпидемиологические требования к организации воспитания, обучения , отдыха и оздоровления детей и молодёжи»	СП2.4.3648-20, СП 2.3/2.4.4282-26

15	«Гигиенические требования к персональным электронно- вычислительным машинам и организации работы», изменения №1и№2	СанПиН 2.2.2. /2.4. 1340-03 СанПиН2.2.2./2.4.2198-07 СанПиН2.2.2./2.4.2620-10

7. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля.

Директор(ответственный за организацию питания, профилактики),Завхоз

- За организацию производственного контроля
- За профилактикой травматических и несчастных случаев
- За своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания
- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой.
- За профилактикой травматических и несчастных случаев.
- За температурой воздуха в холодное время года;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

Повар организации, осуществляющей питание в соответствии с контрактом.

- За организацией питания и качественного приготовления пищи.
- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;

Контрактом об оказании услуг по организации питания учащихся может быть предусмотрен объем обязанностей ,распределяемых между школой и организацией, осуществляющей питание учащихся.

8. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для Человека и среды его обитания.

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, Снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно- двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника . При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

9. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа МинздравсоцразвитияРФ№29нот28.01.2021и профессионально-гигиенической подготовке.

№ п/п	Профессия	Количество работников.	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Педагоги: учителя,	9	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1раз в2года
2.	Директор.	1	Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	1разв2года
3.	Повар	1	Работы в школьных образовательных учреждениях Подъём и перемещение груза вручную.	1 раз в год	1раз в 2 года
4.	Учитель технологии	1	Пыль растительного происхождения	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Учитель информатики	1	Работы в школьных образовательных учреждениях Зрительно-напряженные работы, Связанные с работами на компьютерах	1 раз в год	1раз в 2года

			Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частотот ПЭВМ		
6.	Уборщица служебных и производственных помещений	1	Работы в школьных образовательных учреждениях Синтетические моющие средства хлориего соединения	1 раз в год	1 раз в 2 года
7.	Учитель химии	1	Работа с веществами соединениями, объединёнными химической структурой. Синтетические моющие средства	1 раз в год	1раз в2года
8.	Дворник	1	Работа в школьном Образовательном учреждении Работа, связанная с мышечным напряжением , с напряжением внимания. Подъём и перемещение груза вручную.	1 раз в год	1 раз в2 года

10. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-Эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций ,при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, отдел Роспотребнадзора

1. Отключение электроснабжения.
2. Аварии на системе водопровода , канализации.
3. Отключение газоснабжения в холодный период года.
4. Пожар.
5. Разлив ртути.
6. Непредвиденные ЧС:
7. Смерчи, ураганы, наводнения;
8. Обвалы, обрушения.
9. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

11. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	В течение года постоянно	Директор школы ответственный за организацию питания

2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	При приемке на работу и в соответствии с перечнемсогласноп.9	Директор школы
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	По договору
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	ежедневно	Директор школы ответственный за
			профилактику
5	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно	Директор школы ответственный за Организацию питания
6	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным Приготовлением пищи, организацией Питьевого режима обучающихся, проведения витаминизации , хранением суточных проб.	1развмесяц-комиссия по питанию Ежедневно бракеражная комиссия	Бракеражная комиссия
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и Персонала в соответствие с национальным Календарем прививок.	постоянно	Директор школы ответственный за профилактику
8	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно	Директор школы, ответственный за профилактику
9	Контроль за наличием сертификатов Безопасности на поступающие товары: мебель, отделочные и строительные материалы при проведении косметических ремонтов.	постоянно	Директор школы, ответственный за Организацию питания.
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал образовательного учреждения.	постоянно	директор школы
11	Санпросвет работа	постоянно	ответственный за организацию питания, классные руководители
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Директор школы

12. Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений

Показатели исследования	**Кратность**	**Место замеров (количество замеров)**	**Примечание**
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в квартал	2пробыисследуемого приема пищи - пищеблок	Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, Творожные ,яичные, овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1рацион,прием	Суточный рацион, приемы пищи
Содержание«С» витамина	2 раза в год	1блюдо	Третьи блюда

Смывы на БКГП	1 раз вгод	10смывов-пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
- на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5-10смывов	Оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех Обработки овощей
-на наличие яиц гельминтов	1 раз вгод	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	2 раза в год	1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность , мутность), 1 проба по м/б показателям– (ОМЧ,ОКБ) 2 раза в год	
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 помещения(по5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	
Шум	1 раз в год	2помещения	Проводятся замеры также после введения Реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

Характеристика условий размещения объекта питания МКОУ Новокиевской СШ

Название объекта	доготовочная столовая МКОУ Новокиевской СШ
Адрес	Волгоградская область, Новоаннинский район ,х.Новокиевка, ул.Школьная, д.25
Размещение объекта	Доготовочнаястоловаяразмещенавзданиишколына1-ом этаже
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Установлен водонагреватель
Отопление	Автономная газовая котельная
Вентиляция	Естественная(помещение доготовочной столовой-принудительная)
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	пищеблок, склад, обеденный зал
Доставка продуктов	Автотранспорт поставщика

Контролируется:

- Микробиологическиепоказателикачестваибезопасностипродуктов,готовыхблюд, воды;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;

- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контрольличнойгигиеныисвоевременноепрохождениенеобходимыхосмотров;

- Дезинфицирующие мероприятия;
- Санитарное состояние столовой.

План производственного контроля организации питания в МКОУ Новокиевской СШ

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	**2**	**3**	**4**	**5**
1.*Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов*				
1.1.	Документация поставщика направо поставок продовольствия .	При заключении контрактов	Руководитель образовательного учреждения	Контракт с поставщиком на поставку продуктов питания (организацию питания)
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт(при выявлении нарушений условий транспортировки)
2.*контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции*				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции
2.2.	Качество готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. медсестра.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.

3. ***Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.***				
3.1.	Рацион питания	1разв10дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное директором , ассортиментный перечень.
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 разв6месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептур , технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 разв6месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
3.6.	Контроль за потоками сырья, Полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.
4.*Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов(сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).*				
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал температурного режима

5.*Контрользаусловиямитрудасотрудниковисостояниемпроизводственнойсредыпищеблоков.*				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6.Контрользасостояниемпомещенийпищеблоков (производственных,складских,подсобных), инвентаря и оборудования				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
7.*Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке*				
7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины.
8.*Контрользаконтингентомпитающихсярежимомпитанияигигиенойприемапищиобучающихся*				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, Нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус

				Многодетной или социально незащищенной семьи.
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи.
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Акты по проверке организации питания школьной комиссии.

Лабораторный контроль

№	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Учетно-отчетная форма
1	Качество готовой продукции Микробиологические исследования проб готовых блюд	Салаты, первые, вторые блюда, овощные блюда, напитки		1 раз в квартал	Акт проверки
2	Калорийность,выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год	Акт проверки
3	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1блюдо	2 раза в год	Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно- показательной микрофлоры(БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
5	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара руки, спецодежда персонала сырые пищевые	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки

		Продукты (рыба, мясо, зелень)			
6	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм правил и 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	По химическим показателям- 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2разавгод	Акт проверки
7	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Акт проверки
8	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1развгодвтемное время суток	Акт проверки
9	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума	Акт проверки

Г РАФ И К

проведения генеральной уборки доготовочной столовой

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка доготовочной столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимума.	Ежедневно
4	Мочалки ,щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
7	Влажная уборка доготовочной столовой и подсобных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	1 раз в месяц

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

1. **Личные медицинские книжки работников;**
2. **Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;**
3. **Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции(для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);**
4. **Договоры и акты приема выполненных работ по договорам(вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)**

Приложение№2

Утверждено приказом
директора от 01.09.2026г №87

Положение
о бракеражной комиссии МКОУ Новокиевской СШ

I. Общее положение

Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питаниявшколе.Бракеражнаякомиссиясоздаетсяприказомдиректорашколынаначало учебного года.

Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовойисыройпродукции,которыйпроводитсяорганолептическимметодом.Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражномжурналерезультатовоценкиготовыхблюдиразрешенияихквыдаче.При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у ответственного за организацию питания.

В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищидолжныбытьознакомленысметодикойпроведенияданногоанализа.Закачество пищинесутответственностьпредседательбракеражнойкомиссии,поставщикиповара, приготовляющие продукцию.

II. Методика органолептической оценки пищи

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый,гнилостный,кормовой,болотный,илистый.Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности:изсырыхпродуктовпробуютсятолькоте,которыеприменяютсяв сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

III. Органолептическая оценка первых блюд.

Дляорганолептическогоисследованияпервоеблюдотщательноперемешиваетсяв котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращатьвниманиенакачествообработкисырья:тщательностьочисткиовощей,наличие посторонних примесей и загрязнённости.

При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов,особенноизготавливаемыхизмясаирыбы.Недоброкачественныемясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

При проверке пюре образных суп о в пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку,отмечаягустоту,однородностьконсистенции,наличиенепротёртыхчастиц.Суп- пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной Свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности , пересола. У заправочных и прозрачныхсуповвначалепробуютжидкуючасть,обращаявниманиенааромативкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки ,с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

IV. Органолептическая оценка вторых блюд.

Вблюдах,отпускаемыхсгарниромисоусом,всесоставныечастиоцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.

Мясо птицы должно быть мягким, сочными легко отделяться от костей.

При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию.Врассыпчатыхкашахорошонабухшиезёрнадолжныотделятьсядругот друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

Макаронныеизделия,еслионисвареныправильно,должныбытьмягкиеилегко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

Приоценкеовощныхгарнировобращаютвниманиенакачествоочисткиовощейи картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжиженоиимеетсиневатыйоттенок,следуетпоинтересоватьсякачествомисходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре –блюдо направляется на анализ в лабораторию.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохоприготовленныйсоус,горьковато-неприятныйвкус.Блюдо,политоетакимсоусом, невызываетаппетита,снижаетвкусовыедостоинствапищи,аследовательно,еёусвоение.

При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфическихзапахов.Особенноэтоважнодлярыбы,котораялегкоприобретает

Посторонние запах и из окружающей среды. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, ажареная–приятныйслегказаметныйпривкуссвежегожира,накоторомеёжарили.Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

V. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

Критерии оценки блюд устанавливаются следующие:
«Отлично»-блюд о приготовлено в соответствии с технологией;
«Хорошо»-незначительныеизмененияв технологииприготовленияблюда,которыене привели к изменению вкуса и которые можно исправить;
«Удовлетворительно»-измененияв технологииприготовленияпривеликизменению вкуса и качества, которые можно исправить;
«Неудовлетворительно»-измененияв технологииприготовленияблюданевозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

Оценка*"удовлетворительно"*и*"неудовлетворительно",*даннаябракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках.
Лица,виновныевнеудовлетворительномприготовленииблюдикулинарныхизделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида,акаш,гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Приложение№3

Утверждено приказом
директора от 01.09.2026 №87

СОСТАВ
бракеражной комиссии МКОУ Новокиевской СШ

№ п/п	ФИО	должность	Выполняемая в комиссии функция
1.	Охременко Светлана Геннадьевна	учитель	Председатель комиссии
2.	Пономарев Павел Владимирович	учитель	Член комиссии
3.	Тонконогова Татьяна Алексеевна	повар	Член комиссии

Приложение№4

Утверждено приказом
директора от 01.09.2026г №87

ПОЛОЖЕНИЕ О КОМИССИИ
по контролю за организацией и качеством питания обучающихся
МКОУ Новокиевской СШ

1. ОБЩИЕПОЛОЖЕНИЯ

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее - Комиссия) является постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками общеобразовательной организации правил и норм по организации питания в школе.

1. ЦЕЛИИЗАДАЧИКОМИССИИ

Изучение вопросов организации и качества питания обучающихся.

Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся.

Повышение охвата обучающихся горячим питанием, культуры питания.

Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания, в том числе и за счет дополнительных внебюджетных(родительских)финансовых средств.

3. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

Комиссия:

Оказывает содействие администрации образовательной организации в организации питания учащихся.

Осуществляет контроль:

- За рациональным использованием платы за питание;
- за организацией приема пищи учащимися за соблюдением порядка в столовой;
- за соблюдением графика работы столовой.

Проводит систематические проверки по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы. (Приложение №5)

Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководителю образовательной организации.

Вносит предложения администрации образовательной организации по улучшению обслуживания учащихся.

Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работысреди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием обучающихся.

4. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕПРИНЦИПЫРАБОТЫКОМИССИИ

Комиссия по контролю над питанием создается приказом директора школы вначале учебного года, в котором определяются: состав, цели и содержание работы комиссии, утверждается план работы на учебный год.

В состав комиссии по контролю питания могут входить представители администрации школы, педагогического коллектива, родители обучающихся. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания учащихся.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ

Комиссия по контролю за питанием строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год, определяя цели и задачи текущего контроля его сроки, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.

Комиссия по контролю за питанием может осуществлять свои функции вне плана (графика)работы по инициативе администрации, по жалобе, из-за нарушения нормативно-правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации школы.

Результаты контроля(экспертизы)отражаются в справке.

Плановая работа комиссии по контролю за питанием должна осуществляться не реже 1 раза в учебную четверть.

Комиссия по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию школы; педагогов и родителей на заседаниях Управляющего совета.

6. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ

Контроль посещений столовой обучающимися, учетом качества фактически отпущенных бесплатных завтраков и(или) обедов.

Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, внешним видом и опрятностью обучающихся, принимающих пищу, заступающих на дежурство по столовой.

Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.

- Контроль за дежурством классов и педагогов в столовой.
- Контроль за своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергообеспечения.
- Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой и буфета.
- Контроль за списками обучающихся, получающихталоны на бесплатное питание из бюджетных средств.
- Выводы, замечания и предложения комиссии по контролю за питанием должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока, администрацией школы и администрацией, организующей питание.
- С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, комиссия по контролю за питанием может назначить повторную проверку.

7. ДОКУМЕНТАЦИЯ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

Папка протоколов заседания комиссии и тетрадь контроля за организацией питания хранится у председателя комиссии или ответственного за питание.

Приложение№5

Утверждено приказом
директора от 01.09.2026г №87

ПЛАНРАБОТЫ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся
на 2026 - 2027 учебный год

№	**Наименование мероприятий**	**Сроки исполнения**	**Ответственные**
1	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	сентябрь	Председатель комиссии
2	Формирование списка учащихся, имеющих право на льготное питание	сентябрь	Председатель комиссии
3	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	В течение года	Члены комиссии
4	Соблюдение графика работы столовой	В течение года	Члены комиссии
5	Санитарное состояние и содержание помещений ,и мытье посуды согласно санитарно-Эпидемиологическим нормам	Раз в месяц	Члены комиссии
6	Соблюдение норм питьевого режима	по графику	Члены комиссии
7	Соблюдение поваром школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	В течение года	Члены комиссии
8	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	В течение года	Члены комиссии
9	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	В течение года	Члены комиссии
10	Контроль за рационом питания.	В течение года	Члены комиссии
11	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	В течение года	Члены комиссии
12	Наличие технологических карт и их соблюдение	В течение года	Председатель комиссии
13	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь май	Классные руководители
14	Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	В течение года	Члены комиссии

15	Беседы с учащимися о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	В течение года	Классные руководители
16	Взятие проб готовой продукции общественной комиссии	В течение года	Члены комиссии

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

8. Проверка качества питания

Проверка качества по оставляемой продукции сырья.

Проверка сроков реализации условий хранения готовой продукции сырья.

Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.

Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.

Контроль за организацией приема пищи обучающимися.

Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.

Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.

Контроль на взвешивание отпускаемой продукции.

Проверкасоответствиядокументациинапродукты,поступающиенапищеблок.

Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.

Проверка наличия необходимой информации на стенде

столовой.

Контроль организации приема пищи учащимися(санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).

Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.

Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

9. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.

Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.

Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.

Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.

Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.

Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

10. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья

Проверка условий транспортировки и доставки продукции.

Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

11. Контроль за исполнением условий государственного контракта

Контроль исполнения финансовых обязательств.

Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.

Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО(наличие подтверждающей документации).

Контроль за поставкой мяса и мясо продуктов, изготовляемых из отечественного сырья.

Контроль качества услуги соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.

Приложение№6

Утверждено приказом
директора от 01.09.2026г №87

СОСТАВ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания МКОУНовокиевской СШ

№ п/п	ФИО	должность	Выполняемая в комиссии функция
1.	Охременко Светлана Геннадьевна	Учитель, Ответственная за организацию питания	Председатель комиссии
2.	Рубан Наталия Владимировна	учитель	Член комиссии
3.	Харитонова Светлана Николаевна	представитель от родителей(законных представителей) учащихся школы	Член комиссии
4.	Дождева Любовь Сергеевна	представитель от родителей(законных представителей) учащихся школы	Член комиссии
5.	Бутко Кристина Сергеевна	представитель от родителей(законных представителей) учащихся школы	Член комиссии

Приложение7

Утверждено приказом директора от
01.09.2026 г №87

Положение о

порядке доступа родителей/законных представителей обучающихся для контроля качества организации бесплатного горячего питания обучающихся в МКОУ Новокиевской СШ

Родительский контроль осуществляется в порядке, предусмотренном законодательством Российской Федерации об основах общественного контроля, нормамСанПиНа 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», и в соответствии с актами общеобразовательной организации, разработанными на основании настоящего Порядка.

1. Организация и оформление посещения родителями (законными представителями) школьной столовой и буфета

Родители (законные представители) посещают школьную столовую и буфет в установленном настоящим Порядком и в соответствии с Графиком посещения школьной столовой и буфета (*Приложение № 1*), разработанным и утвержденным руководителем образовательного учреждения по согласованию с председателем совета родителей (законных представителей) (председателем управляющего совета или прочего органа управления образовательной организацией с участием родителей (законных представителей).

Посещение школьной столовой и буфета может осуществляться родителями (законными представителями) в любой учебный день во время работы школьной столовой и буфета только на переменах (сменах питания) во время реализации обучающимся горячих блюд, в соответствии с утвержденным графиком посещения.

Во избежание создания неудобств в работе школьной столовой и буфета Графиком посещения школьной столовой и буфета предусматриваетсяпосещениеродителямивколичествеболее2человек в течение двух перемен (смен питания).

При составлении Графика посещения школьной столовой и буфета рекомендуется предусматривать посещение не менее 2 раз в неделю (в дни их работы).

Родители имеют право выбрать для посещения как перемену (смену питания), на которой организовано горячее питание для его ребенка, так и любую иную перемену (смену питания), во время которой осуществляется отпуск горячего питания. Проверку следует начинать за 10-15 минут до прихода обучающихся.

График посещения организации общественного питания формируется ежемесячно и заполняется на каждую учебную неделю

(целесообразно чередовать дни недели)на основании заявок, поступивших от родителей (законных представителей) обучающихся и согласованных уполномоченным лицом образовательной организации.

Заявка на посещение организации общественного питания подается непосредственно в образовательную организацию не позднее 2сутокдопредполагаемогодняивременипосещенияшкольнойстоловой и буфета. Посещение на основании заявки, поданной в более поздний срок, возможно по согласованию с администрацией образовательной организации.

Заявка на посещение организации общественного питания подается на имя директора образовательной организации в письменной форме, в том числе электронной форме *(Приложение № 2).*

Заявка должна содержать следующие сведения:

- ФИО родителя;
- Контактный номер телефона родителя;
- ФИО и класс обучающегося, в интересах которого действует родитель.

Заявка должна быть рассмотрена директором или иным уполномоченным лицом образовательной организации не позднее одних суток с момента ее поступления. В случае ее удовлетворения родитель (законный представитель) включается в График.

Результат рассмотрения заявки незамедлительно (при наличии технической возможности для связи) доводится до сведения родителя (законного представителя) по указанному им контактному номеру телефона. В случае невозможности посещения школьной столовой и буфета в указанное родителем в заявке время, сотрудник образовательной организации уведомляет родителя о ближайшем возможном для посещения времени. Новое время посещения должно быть согласовано родителем письменно.

Посещение школьной столовой и буфета осуществляется родителями (законными представителями) в сопровождении представителей учебной организации и/или исполнителя услуг по питанию. Проверка организации бесплатного горячего питания осуществляется путем внешнего визуального контроля.

Членам комиссии, в составе которой родители (законные представители), должна быть предоставлена возможность:

- Сравнить меню на день посещения с утвержденными меню и ассортиментом буфетной продукции с фактически выдаваемыми блюдами;
- наблюдать осуществление бракеража готовой продукции или получить у компетентных лиц сведения об осуществляемом в день посещения организации общественного питания бракераже готовой продукции и сырья;
- приобрести за наличный или безналичный расчет и попробовать блюда согласно меню, кроме того, проверить температуру готового блюда на линии раздачи (холодное/теплое/горячее);

- наблюдать полноту потребления блюд меню (оценить остаток несъеденных блюд);
- зафиксировать результаты наблюдений в Книге посещения школьной столовой и буфета;
- сделать запись в книге отзывов и предложений исполнителя услуг питания (при желании).

По итогам проверки комиссией заполняется акт проверки организации питания за подписью всех участников, кроме того, родителями (законными представителями) пожеланию заполняется оценочный лист.По результатам посещения школьной столовой и буфета родители (законные представители) делаю тот метку в Книге посещения школьной столовой и буфета(прошитой, пронумерованной и скрепленной подписью директора и печатью образовательной организации) *(Примерная форма книги – Приложение№3)***.** При желании отметка также делается в книге отзывов и предложений исполнителя услуг питания.

Образовательной организацией могут быть предусмотрены и реализованы иные способы фиксации родителями результатов посещения школьной столовой и буфета*(например, электронная форма фиксациии пр. с фиксацией ответов на вопросы).*

Возможность ознакомления с содержанием Книги посещения школьной столовой и буфета и иными формами фиксации результатов *(Приложения 4,5)* посещения должна быть предоставлена органамуправления образовательной организации, исполнителю услуг и родителям (законным представителям) обучающихся по их запросу.

Предложения и замечания, оставленные родителями (законными представителями) по результатам посещения, подлежат обязательному учету, рассмотрению, устранению в случае выявленных нарушений органами управления образовательной организации, к компетенции которых относится решение вопросов в области организации питания.

Рассмотрение предложений и замечаний, оставленных родителями по результатам посещения, осуществляется 1 раз в неделю компетентными органами образовательной организации (комиссией или советом по питанию и прочими органами) с участием представителей администрации образовательной организации, исполнителя услуг, законных представителей обучающихся и с оформлением протокола заседания.

2. Права родителей (законных представителей) при посещении школьной столовой и буфета

Родители (законные представители) обучающихся имеют право посетить помещения, где осуществляются реализация питания и прием пищи.

Допуск родителей (законных представителей)в пищевой блоки помещения для хранения сырья возможен в случае их включения в состав бракеражной комиссии приказом образовательной организации. Допуск осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации и локальным актом образовательной организации, регламентирующими деятельность бракеражной комиссии в образовательной организации.

Родители (законные представители), не входящие в состав бракеражной комиссии, получают необходимые сведения об организации питания от членов бракеражной комиссии, присутствующих в образовательной организации во время посещения родителями школьной столовой и буфета,и(или)путем ознакомления с документацией о бракераже (бракераж готовой продукции), предусмотренной Российским законодательством.

3. Заключительные положения

Содержание Порядка доводится до сведения родителей (законных представителей)обучающихся путем его размещения в информационном уголке и нас сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети общего пользования «Интернет»,а также на общешкольном родительском собрании и родительских собраниях в классах.

Результаты проверки (акты) в обязательном порядке публикуются на сайте общеобразовательной организации в течении суток после окончания проверки.

Руководитель образовательной организации назначает сотрудников, ответственных за взаимодействие с родителями в рамках посещения ими школьной столовой и буфета (за их информирование, приеми рассмотрение заявок на посещение, согласование времени посещения, уведомление родителей о результатах рассмотрения заявки, ведение предусмотренной Порядком документации), организует рассмотрение результатов посещения.

Образовательная организация в лице ответственного сотрудника должна:

- информировать родителей о порядке, режиме работы исполнителя услуги питания и действующих на территории школьной столовой и буфета правилах поведения; родителей (законных представителей) обучающихся о содержании Порядка;
- проводить разъяснения и инструктаж на тему посещения родителями школьной столовой и буфета;
- проводить с сотрудниками исполнителя услуг питания разъяснения на тему посещения родителями школьной столовой и буфета.

Контроль за реализацией Порядка осуществляет директор и иные органы управления образовательной организацией в соответствии с их компетенцией.

Приложение1

График посещения школьной столовой/буфета_____(общеобразовательная организация) комиссией, осуществляющей родительский контроль

№	Указать классы, Которые были обеспечены питанием в период проверки	Согласованная дата и время посещения (с указанием продолжительности перемены)	Участник комиссии (ФИО родителей,класс обучающегося)	Участник комиссии (представитель общеобразовательной организации;организации, предоставляющей услуги по организации питания - ФИО, должность)	Отметка о посещении (подпись, расшифровка)	Отметка о предоставлении книги посещения школьной столовой и буфета

Приложение2

Директору _____

_____

_____

(ФИОродителя,законногопредставителя)

проживающего

по адресу:_____

_____т

ел.:_____

Заявка на участие в проверке организации питания

Я,_____, законный представитель _____ (*ФИО обучающегося*), обучающегося в_____классе, прошу включить меня в график посещения школьной столовой/буфета,а также в состав комиссии, осуществляющей родительский контроль за организацией питания в общеобразовательной организации.

_____ _____/_____

(дата) *(подпись) /(расшифровкаподписи)*

Приложение3

Книга посещения школьной столовой и буфета

1.Родитель(ФИО):

_____.

Дата посещения:

_____.

Оценка существующей организации питания по шкале от1до5(с кратким Указанием причин снижения оценки,в случае снижения оценки):_____

_____

_____

_____

_____.

Предложения:_____

_____.

Благодарности:_____

_____.

Замечания: _____

_____

_____.

Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами образовательной организации оставленных комментариев:_____

_____

_____

_____.

Принятые по результатам рассмотрение оставленных комментариев меры:

_____

_____

_____.

Родитель_____

«___»_____(подпись,дата)

Уполномоченное лицо образовательной организации

_____ «___»_____(ФИО,

должность, подпись, дата

Приложение4

Акт проверки организации питания

№_____в _____

(наименование образовательной организации)

«___»_____20___г.

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

проведена проверка организации питания в отделении (-ях) _____

по адресу(-ам): _____

Основание проведения проверки:_____
_____
_____

Цель проверки:осуществление контроля за

- Состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличием утвержденного меню;
- соответствие завтрака/обеда утвержденному меню;
- соблюдением обучающимися личной гигиены;
- работой бракеражной комиссии;
- качеством готовой продукции(блюд)

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Да	Нет
1	Блюдо выглядит аппетитно		
2	Наличие ежедневного меню		
3	Соответствие блюда ежедневному меню(пункт2)		
4	Еда вкусная(если нет,то ответственному указать органолептические свойства–цвет, запах, вкус)		
5	Основное блюдо горячее		
6	Блюдо качественное(нет горелого, плесени ит.д.)		
7	Отсутствуют сколы на столовой посуде		
8	Зал приема пищи чистый		
9	Обеденные столы чистые(протертые)		
10	Спец одежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)		

Проверкой установлено(иное):_____
_____
_____

Полнота потребления блюд и продукции основного,дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) **=_____%несъедаемости блюд(определяется визуально).**

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

_____
_____
_____

Члены комиссии (ФИО,подпись):

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Приложение5

Оценочный лист(заполняется по желанию)

№ п/п	Объект контроля	Да	Нет
1	Блюдо выглядит аппетитно		
2	Наличие ежедневного меню		
3	Соответствие блюда ежедневному меню (пункт 2).		
4	Еда вкусная(если нет,то в ином указать органолептическиесвойства–цвет,запах,вкус)		
5	Основное блюдо горячее		
6	Блюдо качественное(нет горелого,плесении т.д.)		
7	Отсутствуют сколы на столовой посуде		
8	Зал приема пищи чистый		
9	Обеденные столы чистые(протертые)		
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)		

Иное:_____

_____

Заполнено:_____

(ФИО родителя(законногопредставителя), участвовавшего в проверки