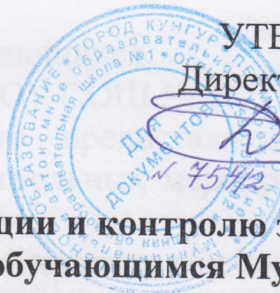


УТВЕРЖДЕНЫ приказом  
Директора МАОУ СОШ № 1  
О.В. Добрынина



**Положение по организации и контролю за качеством предоставления питания обучающимся Муниципального автономного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 1**

**1. Общие положения**

1.1. Положение по организации и контролю за качеством предоставления питания обучающимся Муниципального общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 1 (далее - МАОУ СОШ № 1) разработаны в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 520ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПин 2.4.5.2409-08), утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45

1.2. Положение по организации и контролю за качеством предоставления питания обучающимся МАОУ СОШ № 1 разработано в целях организации работы по:

предоставлению горячего полноценного, сбалансированного питания и мерах профилактики заболеваний в период массовых заболеваний:

проведению контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, предотвращению пищевых отравлений и острых кишечных инфекций;

контролю за качеством поступающих на пищеблок МАОУ СОШ № 1 продуктов питания и соблюдения технологии приготовления пищи;

соблюдение противоэпидемиологического режима на пищеблоке; взаимодействию между администрацией и индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания, администрацией МАОУ СОШ № 1 и медицинским работником при организации питания.

**2. Документы, регулирующие порядок организации и контроля за качеством питания в МАОУ СОШ № 1**

2.1. Режим работы МАОУ СОШ № 1, сформированный в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

2.2. Режим работы пищеблока, сформированный с учетом режима работы

МАОУ СОШ № 1, графика питания обучающихся.

2.3. Приказ, об утверждении в МАОУ СОШ № 1:

2.3.1. Положения, регулирующего предоставление услуг питания обучающимся, порядок проведения контрольных мероприятий за качеством питания в МАОУ СОШ № 1;

2.3.2. ответственных за организацию питания обучающихся, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, формирование навыков и культуры здорового питания, профилактике алиментарно - зависимых пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

2.3.3. положения и состава бракеражной комиссии в МАОУ СОШ № 1.

2.3.4. годового плана работы МАОУ СОШ № 1 по контролю за качеством предоставления питания: направления контрольных мероприятий, в т.ч. по исполнению договорных отношений с поставщиками услуг питания. Результаты контрольных мероприятий и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются соответствующими актами, которые рассматриваются на совещаниях с приглашением заинтересованных лиц.

2.4. Договор (контракт) на аренду помещений и договор (контракт) на предоставление услуг питания с индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания.

2.5. Договор о совместной деятельности по организации

2.6. медицинского обслуживания обучающихся МАОУ СОШ №1 с медицинским учреждением.

### **3. Основные требования к организации питания в МАОУ СОШ № 1**

3.1. Предоставление горячего полноценного, сбалансированного питания осуществляется по примерному меню исходя из нормы питания на одного ребенка в день.

3.2. Примерное меню разрабатывает индивидуальный предприниматель, осуществляющий организацию питания, согласовывает руководитель МАОУ СОШ № 1 и специалист Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю.

3.3. При разработке примерного меню учитывается обеспечение поступления с рационом питания основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы), витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных СанПин 2.4.5.2409-08.

3.4. Индивидуальный предприниматель, осуществляющий организацию питания, составляет на основании примерного меню ежедневное меню и меню-раскладку.

3.5. В рамках профилактики заболеваний в период эпидемического подъема заболеваемости гриппом и ОРВИ проводится корректировка

рационов питания с целью включения блюд, обогащенных витаминами, макро - и микронутриентами по согласованию с медицинским работником.

3.6. Взаимоотношения между администрацией МАОУ СОШ № 1 и индивидуальным предпринимателем, осуществляющими организацию питания, регулируются договором (контрактом) на аренду помещений и договором (контрактом) на предоставление услуг питания, заключенными в порядке, определенном действующим законодательством.

3.7. В договорах (контрактах) на аренду помещений и договорах (контрактах) на предоставление услуг питания предусматриваются требования, предъявляемые к индивидуальному предпринимателю, осуществляющему организацию питания, и условия прекращения договорных отношений в случае несоблюдения договорных обязательств.

#### **4. Основные требования, предъявляемые к индивидуальному предпринимателю, осуществляющему организацию питания**

##### *4.1. Основные требования к документации пищеблока*

На пищеблоке должна быть следующая документация:

- 4.1.1. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- 4.1.2. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- 4.1.3. Журнал здоровья (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангин, нахождением сотрудников на листке временной нетрудоспособности);
- 4.1.4. Санитарный журнал для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля;
- 4.1.5. Перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты;
- 4.1.6. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания (1994-1998 годов);
- 4.1.7. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- 4.1.8. Медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинских осмотров, наличии прививок против вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа;
- 4.1.9. Журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;
- 4.1.10. Ассортиментный перечень блюд и изделий пищеблока;
- 4.1.11. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- 4.1.12. Журнал учета аварийных ситуаций (на системах энергоснабжения, водоснабжения, канализации);
- 4.1.13. Ведомость контроля за рационом питания, по форме рекомендуемой СанПиН 2.4.5.2409-08;
- 4.1.14. Журнал учета проведенных проверок.

#### 4.2. Контрольные функции за организацией питания: в МЛОУ СОШ

№ 1

В рамках контроля за организацией питания должно быть предусмотрено следующее:

4.2.1. организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

4.2.2. предоставление питания в соответствии с графиком, утвержденным руководителем МАОУ СОШ № 1;

4.2.3. контроль за выполнением: натуральных норм, рационом питания в соответствии с примерным (10-ти дневным) меню, проведением профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности и исполнения иных обязательств, предусмотренных настоящим Положением и договором (контрактом), заключенным МАОУ СОШ № 1 с индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания;

4.2.4. контроль за соблюдением санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий по ведомости контроля за питанием (накопительной ведомости);

4.2.5. проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

4.2.6. контроль за наличием сертификатов, санитарно - эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья;

4.2.7. контроль за соблюдением санитарных правил и организацией питания;

4.2.8. проведение в рамках производственного контроля лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с рекомендациями, в соответствии с приложением № 12 к Постановлению Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года N 45 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПин 2.4.5.2409-08).

#### 4.3. Основные требования к персоналу пищеблока МАОУ СОШ № 1

4.3.1. Для работы на пищеблоке допускаются лица, имеющие допуск по состоянию здоровья, прошедшие профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию.

4.3.4. Работник пищеблока в обязательном порядке проходит предварительный и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующими нормативными документами Министерства здравоохранения

Российской Федерации. Каждый работник должен иметь на рабочем месте личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских осмотров, лабораторных исследований, сведения о профилактических прививках (против кори, краснухи, дифтерии, вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа), отметка о профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

4.3.5. Сотрудники пищеблока имеют квалификацию не ниже 4 разряда.

4.3.6. Для сотрудников пищеблока ежегодно организуется курсовая гигиеническая подготовка для сотрудников пищеблока (Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000 г. N 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»).

## **5. Обязанности медицинского работника по контролю за качеством питания в МАОУ СОШ № 1**

5.1. Медицинский работник контролирует в ежедневном режиме соблюдение примерного меню, разработанного индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания в МАОУ СОШ № 1, согласованное с руководителем МАОУ СОШ № 1 и Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.

5.2. Выборочно (1 раз в неделю) медицинский работник проверяет соответствие меню фактического меню, утвержденному Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.

5.3. Медицинский работник участвует в работе бракеражной комиссии по оценке качества готовых блюд. После снятия пробы медицинский работник делает запись в журнале бракеража готовой продукции о разрешении или запрете выдачи готового блюда обучающимся. Периодически (не реже одного раза в неделю) контролирует качество поступающей продукции на пищеблок. При выявлении недоброкачественной продукции фиксирует данный факт актом, сообщает руководителю МАОУ СОШ № 1 и индивидуальному предпринимателю для принятия мер по изъятию из оборота данного продукта. При необходимости направляет информацию в Управление Роспотребнадзора по Пермскому краю.

5.4. Медицинский работник ежедневно проводит осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья работников пищеблока по форме рекомендованной приложением 10 СанПин 2.4.5.2409-08.

5.5. При вынесении решения о запрете выдачи готового блюда принимает меры по недопущению блюда к выдаче до устранения выявленных кулинарных недостатков, при необходимости направляет

представление руководителю МАОУ СОШ № 1.

5.6. Медицинский работник контролирует правильность отбора и условий хранения суточных проб.

5.7. Медицинский работник осуществляет контроль за качественным и количественным рационом питания, витаминизацией блюд, проводит анализ выполнения норм питания.

5.8. Медицинский работник контролирует санитарное состояние пищеблока, один раз в неделю проверяет наличие дезинфицирующих растворов на пищеблоке.

5.9. Медицинский работник проверяет наличие медицинской книжки установленного образца на каждого работника пищеблока, наличие в них необходимых отметок в соответствии с действующими нормативными документами.

5.10. Медицинский работник фиксирует результаты всех проверок пищеблока и документации по организации питания в «Ведомость контроля за рационом питания», «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд» и др. в соответствии с рекомендуемыми формами СанПин 2.4.5.2409-08.

5.11. Медицинский работник обязан докладывать заведующему отделением медицинской организации и доводить до сведения администрации МАОУ СОШ № 1 в письменном виде информацию о выявленных дефектах в организации питания детей, один экземпляр служебной записки оставлять себе.

## **6. Основные требования к организации работы бракеражной комиссии**

6.1. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии.

6.2. Состав и положение бракеражной комиссии утверждается руководителем МАОУ СОШ № 1.

6.3. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

6.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленного образца.

6.5. В бракеражном журнале дается оценка каждого блюда и отметка о разрешении на выдачу. При нарушении технологии приготовления и в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

6.6. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях бракеражной комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

## **7. Организация общественного контроля за питанием в МАОУ СОШ № 1**

7.1. Организация общественного контроля за питанием

осуществляется администрацией МАОУ СОШ № 1 с привлечением представителей родительской общественности, а также педагогических работников,

7.2. Состав общественной комиссии утверждается приказом руководителя МАОУ СОШ № 1 в начале каждого учебного года.

7.3. На очередной учебный год формируется план проведения проверок общественной комиссией в части контроля за

- соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд;
- отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов;
- соблюдением культуры обслуживания обучающихся;
- санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;
- своевременностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с рекомендациями, в соответствии с приложением № 12 к Постановлению Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года N 45 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПин 2.4.5.2409-08) и договором (контрактом) с индивидуальным предпринимателем.

7.4. Общественная комиссия вправе организовать проверку за поступающими на пищеблок продуктами питания: наличие сопроводительных документов на поступающее сырье и продуктов питания, подтверждающих их качество и безопасность, сроки реализации продуктов. В случае выявления нарушений потребовать от индивидуального предпринимателя добровольного изъятия пищевых продуктов из оборота до устранения нарушений.

7.5. Общественная комиссия по контролю, за организацией питания обучающихся периодически (но не реже 1 раза в квартал) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при руководителе МАОУ СОШ № 1.

7.6. Сведения по составу бракеражной комиссии, общественной комиссии, меню, график дежурства классов по столовой, время приема пищи, материалы по культуре питания, книга отзывов и предложений размещаются на информационном стенде.

## **8. Меры, принимаемые по результатам проведенных мероприятий по контролю за качеством предоставления питания**

8.1. Ответственный за организацию питания ежеквартально

осуществляет контроль исполнения договора (контракта) на аренду помещений и договора (контракта) на предоставление услуг питания.

8.2. Итоги проведенных проверок администрации МАОУ СОШ № 1, общественного контроля рассматриваются на совещаниях, педагогическом совете, родительских собраниях.

8.3. При получении представления от медицинского работника либо члена бракеражной комиссии, о запрете выдачи готовых блюд принимает меры по недопущению блюда к выдаче, при наличии опасности или факта возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений принимает меры по приостановке деятельности пищеблока.

8.4. О всех случаях возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений руководитель МАОУ СОШ № 1 обязан незамедлительно сообщить в Управление образования администрации города Кунгура, территориальный отдел управления Роспотребнадзора по Пермскому краю и Управление здравоохранения администрации города Кунгура.

8.5. При условии выявления нарушений в ходе контроля за исполнением договора (контракта) на аренду помещений и договора (контракта) на предоставление услуг питания, возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в МАОУ СОШ № 1 проводится служебное расследование, с последующим привлечением к ответственности виновных лиц, в соответствии с действующим законодательством.

8.6. В случаях выявления нарушений МАОУ СОШ № 1 инициирует расторжение договоров (контрактов) и при необходимости внесение в реестр недобросовестных поставщиков услуг.

8.7. С момента расторжения договора (контракта) до заключения нового договора (контракта) на аренду помещений и договора (контракта) на предоставление услуг питания, организация горячего питания обучающихся осуществляется специальными изотермическими емкостями согласно п. 4.13 Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года N 45 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПин 2.4.5.2409-08).