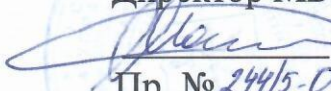
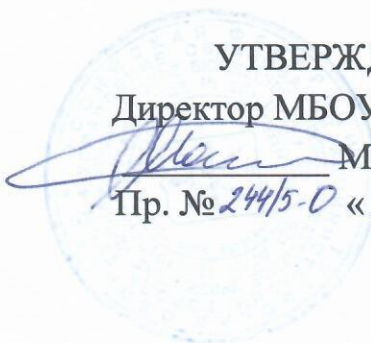


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Центр образования № 28»

ПРИНЯТО  
Решением Управляющего совета  
Протокол №1  
«31» августа 2022

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ ЦО №28  
 Мосин Д.Г.  
Пр. № 244/5-0 «31» августа 2022г.



**Положение**  
**о проведении контроля организации питания в**  
**МБОУ «Центр образования №28»**

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о проведении контроля организации питания в МБОУ «Центр образования № 28» (далее - Положение) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями),
- Федеральным законом от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях и правах ребенка в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями),
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве безопасности продуктов питания» (с изменениями и дополнениями),
- Федеральным законом от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции»,
- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями),
- Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации»;
- правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 г. № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 10 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- методическими рекомендациями Государственного санитарно-



эпидемиологического нормирования Российской Федерации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (далее – МР 2.4.0179-20),

- методическими рекомендациями Государственного санитарно-эпидемиологического нормирования Российской Федерации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»,

- методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях) (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30.12.2019)»;

- Законом Тульской области от 07.10.2009 № 1336-ЗТО «О защите прав ребенка»,

- Законом Тульской области от 30.09.2013 № 1989-ТО «Об образовании», программам» и статью 7 Закона Тульской области «Об образовании»;

- рекомендациями Управления Роспотребнадзора по Тульской области по вопросу оптимального набора продуктов для организации питания с целью формирования меню для обучающихся начальной школы;

- Уставом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Центр образования № 28».

1.2. Настоящее Положение регулирует организацию и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний), родительского (общественного) контроля проведение контроля организации горячего питания обучающихся, удовлетворенности питанием обучающихся и их родителей (законных представителей).

1.3. МБОУ «Центр образования № 28» является ответственным за организацию и качество горячего питания обучающихся.

## **2. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся**

2.1. Центр образования № 28 обеспечивает реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- проведение производственного контроля организации питания



МБОУ ЦО №28;

- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (приложение 1).

2.2. Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасностиготавливаемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также - подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

2.3. МБОУ «Центр образования № 28» разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся.

2.4. Во время организации внеклассной работы педагогический коллектив проводит беседы, лекции, викторины, иные формы и методы занятий по гигиеническим навыкам и здоровому питанию, в том числе о значении горячего питания, пищевой и питательной ценности продуктов, культуры питания.

2.5. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания осуществляется во взаимодействии Центра образования с общешкольным родительским комитетом, с Советом по питанию, общественными организациями.

2.6. При подготовке к проведению конкурсных процедур (аукционов) по поставке продуктов и (или) организации питания обучающимся или лицом, ответственным за проведением данных процедур в Центре образования, определяются виды и количественные объемы необходимых продуктов, а также предъявляются технические характеристики качества каждого наименования продукта (в соответствии с приложением 6 к МР 2.4.0179-20). Данные характеристики учитываются и при определении прямых поставок продукции (без конкурсных процедур).

2.7. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с Перспективным рационом питания (примерным меню) и ежедневным меню-раскладкой;

- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню- требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;



- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для обучающихся;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

2.8. Директор Центра образования или назначенное им должностное лицо (заместитель директора и (или) иное лицо):

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

2.8.2. Не допускает превышения количества бесплатно получающих завтрак (обед) сверх цифр, утвержденных в договоре (контракте) на определенный период;

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

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

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

2.8.6. Контролирует выполнение условий договоров и сроков поставки продуктов;

2.8.7. Обеспечивает систематический контроль:

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

2.9. Ответственный за организацию питания Центра образования осуществляет контроль:

- посещения столовой обучающимися, в том числе получающими питание за счет бюджетных средств;



- предоставления пакета документов родителями (законными представителями) обучающихся на льготное питание;
- учетом количества фактически отпущенных завтраков и обедов; - санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

#### 2.10. Медицинский работник (или иное определенное лицо):

- следит за организацией питания в учебном корпусе;
- проводит ежедневно перед началом работы осмотр работников пищеблока учебного корпуса на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья» в соответствии с рекомендуемой формой (СанПиН 2.3/2.4. 3590-20);
- контролирует витаминизацию блюд с регистрацией в журнале витаминизации третьих и сладких блюд», в соответствии с рекомендуемой формой (СанПиН 2.3/2. 4. 3590-20);
- контролирует качество продовольственного сырья, поступающего на пищеблок, с занесением данных в журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (СанПиН 2.3/2. 4. 3590-20);
- контролирует качественный и количественный состав рациона питания, ассортимент используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья и ведет «Ведомость контроля за питанием» (СанПиН 2.3/2. 4. 3590-20 );
- контролирует правильность отбора и условия хранения суточных проб.

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

2.12. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (СанПиН 2.3/2. 4. 3590-20). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Состав бракеражной комиссии, организация и осуществление её работы осуществляется в соответствии с Положением об организации питания.

### **3. Организация мониторинга горячего питания**

3.1. Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в МБОУ «Центр образования № 28», повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания. Мониторинг проводят учредитель общеобразовательной организации, государственные и муниципальные органы управления образованием и Совет по питанию МБОУ «Центр образования № 28».

3.2. Показателями мониторинга горячего питания являются:

- количество обучающихся всего, в том числе 1-4 классов, 5-11 классов;
- тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, столовые, работающие на полуфабрикатах (доготовочные), буфеты-раздаточные);
- количество посадочных мест в обеденном зале;
- соответствие меню положениям настоящих рекомендаций;
- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с положениями настоящих рекомендаций;
- наличие родительского (общественного) контроля за организацией питания детей;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов;
- удовлетворенность питанием обучающихся и их родителей (законных представителей).

3.3. С целью автоматизации процедур сбора и оценки показателей используются программные средства.



Приложение 1  
к Положению о проведении контроля  
организации питания в МБОУ  
«Центр образования № 28»

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

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, вторые блюда, гарниры, творожные, овощные блюда, напитки, соусы, яичные,	2-3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5-10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год



Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил 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	1 раз в год
--	---	---------	-------------