



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН  
«КУРМИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА - ИНТЕРНАТ»**

**368253 с.Курми Гергебильского района Республики Дагестан ул. Имама Шамиля 12  
тел. +7 (964) 000 51 04 www.ksshi.ru Email: kshi00@mail.ru**

---

**01.08.2022**

**№28/1**

**Приказ**

**О создании комиссии по осуществлению  
контроля за качеством питания обучающихся  
в школьной столовой в 2022-2023 учебном году**

На основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2022-2023 учебном году,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля организации и качества горячего питания обучающихся в школьной столовой в следующем составе:

Председатель: Абдулаев К.А.. – заместитель директора по УР.

Члены комиссии:

- ✓ Магомедов А.К. – завхоз школы;
- ✓ Гаджимагомедова С.Р. – член Родительского комитета;
- ✓ Нурудинов А.М.– председатель ПК школы, член комиссии.
- ✓ Магомедбеков СМ.А. – социальный педагог.

2. Утвердить Положение «О порядке проведения мероприятий родительского контроля организации горячего питания детей в ГКОУ РД «Курминская СШИ» (Приложение 1).

3. Утвердить Положение «О порядке доступа законных представителей обучающихся в помещение для приема пищи» (Приложение 2).

4. Утвердить план работы комиссии по контролю организации и качества питания в 2022-2023 учебном году (Приложение 3).

5. При проведении родительского контроля организации горячего питания в школе комиссией могут быть оценены:

- ✓ соответствие приготовленных блюд утвержденному меню;
- ✓ санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды;
- ✓ условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
- ✓ наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- ✓ объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- ✓ вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей и родителей или законных представителей;
- ✓ информирование родителей и детей о здоровом питании;
- ✓ соблюдение графика работы столовой.

**Директор  
ГКОУ РД «Курминская СШИ»**



**Ахмедова П.А.**

**Государственное казенное общеобразовательное учреждение Республики Дагестан  
«Курминская средняя школа-интернат»**

**ПРИНЯТО**  
на педагогическом совете  
ГКОУ РД  
«Курминская средняя школа-интернат»  
протокол от \_\_\_\_\_ 2022г. № \_\_\_\_\_



**УТВЕРЖДАЮ**  
\_\_\_\_\_ Ахмедова П.А.  
ГКОУ РД  
«Курминская средняя школа-интернат»  
приказ №28/1 от 01.08.2022г.

**ПРИНЯТО**  
на Совете ГКОУ РД  
«Курминская средняя школа-интернат»  
протокол от \_\_\_\_\_ 2022г. № \_\_\_\_\_

**Положение  
об организации питания обучающихся  
в государственном казенном общеобразовательном учреждении  
Республики Дагестан «Курминская средняя школа-интернат»**

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом №273-ФЗ от 29.12.2012 года «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 2 июля 2021 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом школе-интернате.

1.2. Данное Положение разработано с целью создания оптимальных условий для организации полноценного, здорового питания обучающихся в школе-интернате, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в школе-интернате.

1.3. Настоящий локальный акт определяет основные цели, задачи и требования к организации питания обучающихся в школе-интернате, условиям и срокам хранения продуктов питания, устанавливает возрастные нормы питания, а также порядок поставки продуктов. Положение устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно-отчетную документацию по питанию.

1.4. Организация питания в школе-интернате осуществляется на договорной основе с «поставщиком» как за счёт средств бюджета.

1.5. Порядок поставки продуктов определяется государственным контрактом и (или) договором.

1.6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом № 44-ФЗ от 05.04.2013г с изменениями от 24 февраля 2021 года «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на договорной основе за счет средств бюджета.

1.7. Организация питания в школе-интернате осуществляется штатными работниками школе-интернате.

1.8. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся школы-интерната, родителей (законных представителей) обучающихся, а также на работников организации, осуществляющей образовательную деятельность.

## **2. Основные цели и задачи организации питания**

2.1. Основной целью организации питания в школе-интернате является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания обучающихся, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий поставки и хранения продуктов в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

2.2. Основными задачами при организации питания школьников являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов,



используемых в питании;

- предупреждение (профилактика) среди обучающихся школы-интерната инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

### **3. Требования к персоналу и помещениям пищеблока**

3.1. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.2. Диетическая сестра проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (*Приложении 1*) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами.

3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока школьной столовой обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.4. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления пищевой продукции.

3.5. Пищеблок должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

3.6. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции школьной столовой должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению.

3.7. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.8. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

3.9. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы (*Приложение 2*). Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

3.10. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

3.11. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

#### **4. Порядок поставки продуктов**

4.1. Порядок поставки продуктов определяется договором (контрактом) между поставщиком и школой-интернатом.

4.2. Поставщик поставляет товар отдельными партиями по заявкам школы-интерната, с момента подписания контракта.

4.3. Поставка товара осуществляется путем его доставки поставщиком на склад продуктов школы-интерната.

4.4. Товар передается в соответствии с заявкой школы-интерната, содержащей дату поставки, наименование и количество товара, подлежащего доставке.

4.5. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.6. Товар должен быть упакован надлежащим образом, обеспечивающим его сохранность при перевозке и хранении.

4.7. На упаковку (тару) товара должна быть нанесена маркировка в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

4.8. Продукция поставляется в одноразовой упаковке (таре) производителя.

4.9. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблок должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В

случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимаются.

4.10. Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов.

4.11. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок школе-интернате (*Приложение 3*).

## **5. Условия и сроки хранения продуктов**

5.1. Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем директора, шеф-повара и заведующего складом в школе-интернате, так как от этого зависит качество приготавливаемой пищи.

5.2. Пищевые продукты, поступающие в школу-интернат, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность.

5.3. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

5.5. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

5.6. Школьная столовая обеспечена холодильными камерами. Кроме этого, имеются кладовые для хранения сухих продуктов, таких как мука, сахар, крупы, макароны, и для овощей.

5.7. Складские помещения (кладовые) и холодильные камеры необходимо содержать в чистоте, хорошо проветривать.

## **6. Требования к приготовленной пище**

6.1. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

6.2. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (*Приложении 2*).

6.3. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

6.4. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

## **7. Нормы питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах**

7.1. Обучающиеся школе-интернате получают питание согласно установленному и утвержденному директором школы-интерната режиму питания.

7.2. Питание детей должно осуществляться в соответствии с меню, утвержденным директором школы-интерната.

7.3. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке школы-интерната.

7.4. Вносить изменения в утверждённое меню, без согласования с директором организации, осуществляющей образовательную деятельность, запрещается.

7.5. При необходимости внесения изменений в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) диетической сестрой школы-интерната составляется объяснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью директора школы-интерната. Исправления в меню не допускаются.

7.6. Основное меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в *Приложении 4*).

7.7. Масса порций для детей должны строго соответствовать возрасту обучающегося

7.8. При составлении меню для школьников в возрасте от 7 до 18 лет учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы
- объём блюд для каждой возрастной группы;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещённых продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания или отравления.

7.9. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

7.10. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

7.11. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки

промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

7.12. На информационных стендах школьной столовой вывешивается следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп обучающихся с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

7.13. При наличии детей в школе-интернате, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню обязательно включаются блюда диетического питания.

7.14. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

7.15. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

7.16. Дети, нуждающиеся в лечебном и/или диетическом питании, вправе питаться по индивидуальному меню или пищей, принесённой из дома. Если родители выбрали второй вариант, в школе-интернате необходимо создать особые условия в специально отведённом помещении или месте.

7.17. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в школе-интернате.

## **8. Порядок организации питания в школе-интернате**

8.1. Организация питания обучающихся в школе-интернате является обязательным направлением деятельности школы-интерната.

8.2. Обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

8.3. Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов - органами местного самоуправления.

8.4. Администрация школе-интернате обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, пропаганде принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

8.5. При нахождении детей в школе-интернате более 4 часов обеспечивается возможность организации горячего питания. При продолжительности экзамена от 4 часов и более обучающиеся обеспечиваются питанием. Независимо от продолжительности экзамена обеспечивается питьевой режим. При проведении экскурсий, походов, поездок питание организованных групп детей осуществляется с интервалами не более 4 часов.

8.6. Для обучающихся школы-интерната предусматривается организация двухразового горячего питания (завтрак и обед), а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции. Обучающиеся, находящиеся в группах продленного дня, обеспечиваются трехразовым питанием (завтрак, обед и полдник) в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

8.7. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным (согласованным) директором школы-интерната или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции. В этом документе должна быть прописана температура горячих, жидких и иных горячих блюд, холодных супов и напитков. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

8.8. При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в школе-интернате должны соблюдаться следующие требования:

- питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях №6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

- при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах  $\pm 5\%$  при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, по каждому приему пищи.

- на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10% в день на каждого человека.

- разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

- для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в таблице 3 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, по согласованию с органами здравоохранения определяются виды пищевой продукции и блюда с учетом заболеваний указанных лиц.

- для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, питание детей должно быть организовано 5-6 разовое в сутки по месту фактического пребывания ребенка.

8.9. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов

допускается использовать набор пищевой продукции ("сухой паек"), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячее питание.

8.10. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в СП 2.4.3648-20.

8.11. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

8.12. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока (членом комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды – поштучно, в объеме одной порции;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

8.13. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

8.14. Выдача готовой пищи для раздачи разрешается только после проведения контроля комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (*Приложение 5*).

8.15. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

8.16. Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет медицинский работник (комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции школе-интернате.

8.17. В компетенцию директора школы-интерната по организации питания входит:

- утверждение ежедневного меню;
- контроль состояния производственной базы пищеблока, замена устаревшего оборудования, его ремонт и обеспечение запасными частями;
- капитальный и текущий ремонт помещений пищеблока;
- контроль соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- обеспечение пищеблока школы-интерната достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодежды, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием, и уборочным инвентарем;
- заключение контрактов на поставку продуктов питания поставщиком.

8.18. Режим питания устанавливается в зависимости от утвержденного графика (расписания) учебных занятий и утверждается непосредственно директором школе-интернате.

## **9. Порядок организации питьевого режима в школе-интернате**

9.1. Питьевой режим в школе-интернате, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

9.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

9.1.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, с использованием кипяченой питьевой воды. Чаша стационарного питьевого фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

9.2. При организации питьевого режима с использованием кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

9.3. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

9.4. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
  - до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
  - смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.
- Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

## **10. Права и обязанности родителей (законных представителей) обучающихся**

10.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право:

- вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично, через родительские комитеты и иные органы государственно-общественного управления;
- знакомиться с основным (регулярным) и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в школьной столовой;
- принимать участие в деятельности органов государственно-общественного управления по вопросам организации питания обучающихся.

10.2. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- своевременно не позднее, чем за один день сообщать классному руководителю о болезни ребенка или его временном отсутствии в школе-интернате для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;
- своевременно предупреждать медицинского работника и классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

## **11. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания**



#### 11.1. Образовательная организация с целью совершенствования организации питания:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания школьников в рамках образовательной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;

- оформляет и регулярно (не реже 1 раза в четверть) обновляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с детьми по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания с учетом широкого использования потенциала органа государственного общественного управления, родительских комитетов классов, органов ученического самоуправления, возможностей создания мобильных родительских групп и привлечения специалистов заинтересованных ведомств и организаций, компетентных в вопросах организации питания;

- обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания;

- проводит мониторинг организации питания и знакомит с его результатами педагогический персонал и родителей. В показатели мониторинга может входить следующее:

- количество детей, охваченных питанием, в том числе двухразовым;
- количество обогащенных и витаминизированных продуктов, используемых в рационе питания;
- количество работников столовых, повысивших квалификацию в текущем году на курсах, семинарах;
- обеспеченность пищеблока столовой современным технологическим оборудованием;
- удовлетворенность детей и их родителей организацией и качеством предоставляемого питания.

11.2. Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классах, не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

### **12. Ответственность и контроль за организацией питания**

12.1. Директор школы-интерната создаёт условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания детей в школе-интернате.

12.2. Директор школы-интерната представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств на питание обучающихся.

12.3. Распределение обязанностей по организации питания между директором, работниками пищеблока, заведующим складом школы-интерната отражаются в должностных инструкциях.

12.4. К началу нового учебного года директором школы-интерната издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в школе-интернате, комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, определяются их функциональные обязанности.

12.5. Контроль организации питания в школе-интернате осуществляют директор,

диетическая сестра, комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, утвержденные приказом директора школы-интерната и органы самоуправления в соответствии с полномочиями, закрепленными в Уставе школе-интернате.

12.6. Ответственный за организацию питания осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей.

12.7. Директор школы-интерната обеспечивает контроль:

- выполнения договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- материально-технического состояния помещений пищеблока, наличия необходимого оборудования, его исправности;
- обеспечения пищеблока школе-интернате и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов.

12.8. Диетическая сестра школы-интерната осуществляет контроль:

- качества поступающих продуктов (ежедневно): осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);
- технологии приготовления пищи, качества и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- режима отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);
- работы пищеблока, его санитарного состояния, режима обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);
- соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в гигиеническом журнале (ежедневно);
- информирования родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
- выполнения суточных норм питания на одного ребенка;
- выполнения норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствия энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям обучающихся (ежемесячно).
- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры питания;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- вносит предложения по улучшению питания.

12.9. Классные руководители школы-интерната:

- ежедневно представляют лицу, ответственному за организацию питания заявку на количество обучающихся на следующий учебный день;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся;
- вносят на обсуждение на заседаниях органа государственно-общественного управления, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

12.11. Ответственный дежурный по школе-интернате (дежурный администратор) обеспечивает дежурство учителей и обучающихся в помещении столовой. Дежурные учителя обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, личной гигиены обучающихся, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания.

### **13. Документация**

13.1. В школе-интернате должны быть следующие документы по вопросам организации питания (регламентирующие и учётные, подтверждающие расходы по питанию):

- настоящее Положение об организации питания обучающихся в школе-интернате;
- Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в школе-интернате;
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции;
- Положение о школьной столовой;
- договоры на поставку продуктов питания;
- основное 2-х недельное меню, включающее меню для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше), технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 7 до 12 лет и от 12 лет и старше);
- Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется диетсестрой школы-интерната каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета работы бактерицидной лампы на пищеблоке;
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН).

13.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введение в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного 2-х недельного меню для обучающихся школе-интернате;
- Об организации питания на учебный год;
- О контроле за организацией питания;
- Об организации родительского контроля качества питания обучающихся.

### **14. Заключительные положения**

14.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом школы-интерната, принимается Советом школы-интерната и утверждается приказом директора школы-интерната.

14.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

14.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.14.1. настоящего Положения.

14.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

### Гигиенический журнал (сотрудники)

| №<br>п/п | Дата | ФИО работника<br>(последнее при<br>наличии) | Должность | Подпись<br>сотрудника об<br>отсутствии<br>признаков<br>инфекционны<br>х заболеваний<br>у сотрудника<br>и членов<br>семьи | Подпись<br>сотрудника об<br>отсутствии<br>заболеваний<br>верхних<br>дыхательных<br>путей и<br>гнойничковых<br>заболеваний<br>кожи рук и<br>открытых<br>поверхностей<br>тела | Результат осмотра<br>медицинским<br>работником<br>(ответственным<br>лицом)<br><br>(допущен/отстранен) | Подпись<br>медицин<br>ского<br>работни<br>ка<br>(ответст<br>венного<br>лица) |
|----------|------|---------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 1        |      |                                             |           |                                                                                                                          |                                                                                                                                                                             |                                                                                                       |                                                                              |
| 2        |      |                                             |           |                                                                                                                          |                                                                                                                                                                             |                                                                                                       |                                                                              |
| 3        |      |                                             |           |                                                                                                                          |                                                                                                                                                                             |                                                                                                       |                                                                              |

**Журнал**  
**учета температурного режима холодильного оборудования**

| Наименование<br>производственного<br>помещения | Наименование<br>холодильного<br>оборудования | Температура в градусах Цельсия |   |   |   |     |    |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------|---|---|---|-----|----|
|                                                |                                              | месяц/дни: (ежедневно)         |   |   |   |     |    |
|                                                |                                              | 1                              | 2 | 3 | 4 | ... | 30 |
|                                                |                                              |                                |   |   |   |     |    |

**Журнал**  
**учета температуры и влажности в складских помещениях**

| № п/п | Наименование<br>складского<br>помещения | Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах) |   |   |   |     |    |
|-------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---|---|---|-----|----|
|       |                                         | 1                                                                   | 2 | 3 | 4 | ... | 30 |
|       |                                         |                                                                     |   |   |   |     |    |

**Журнал**  
**бракеража скоропортящейся пищевой продукции,**  
**поступающей на пищеблок**

[illegible]

**Меню приготавливаемых блюд**  
**Возрастная категория: 7-11 лет/12 лет и старше**

| Прием пищи                  | Наименование<br>блюда | Вес<br>блюда | Пищевые<br>вещества (г) |   |   | Энергетическая<br>ценность | №<br>рецептуры |
|-----------------------------|-----------------------|--------------|-------------------------|---|---|----------------------------|----------------|
|                             |                       |              | Б                       | Ж | У |                            |                |
| Неделя 1                    |                       |              |                         |   |   |                            |                |
| День 1                      |                       |              |                         |   |   |                            |                |
| завтрак:                    |                       |              |                         |   |   |                            |                |
|                             |                       |              |                         |   |   |                            |                |
| Итого за завтрак:           |                       |              |                         |   |   |                            |                |
| обед:                       |                       |              |                         |   |   |                            |                |
|                             |                       |              |                         |   |   |                            |                |
| Итого за обед:              |                       |              |                         |   |   |                            |                |
| полдник:                    |                       |              |                         |   |   |                            |                |
|                             |                       |              |                         |   |   |                            |                |
| Итого за полдник:           |                       |              |                         |   |   |                            |                |
| ужин:                       |                       |              |                         |   |   |                            |                |
|                             |                       |              |                         |   |   |                            |                |
| Итого за ужин:              |                       |              |                         |   |   |                            |                |
| Итого за день:              |                       |              |                         |   |   |                            |                |
| День 2                      |                       |              |                         |   |   |                            |                |
| завтрак:                    |                       |              |                         |   |   |                            |                |
|                             |                       |              |                         |   |   |                            |                |
| обед:                       |                       |              |                         |   |   |                            |                |
|                             |                       |              |                         |   |   |                            |                |
| Итого за второй             |                       |              |                         |   |   |                            |                |
| ... и т.д. по дням          |                       |              |                         |   |   |                            |                |
| Неделя 2                    |                       |              |                         |   |   |                            |                |
| День 1                      |                       |              |                         |   |   |                            |                |
| завтрак:                    |                       |              |                         |   |   |                            |                |
|                             |                       |              |                         |   |   |                            |                |
| Итого за завтрак:           |                       |              |                         |   |   |                            |                |
| ... и т.д. по дням          |                       |              |                         |   |   |                            |                |
| Итого за весь период        |                       |              |                         |   |   |                            |                |
| Среднее значение за период: |                       |              |                         |   |   |                            |                |

**Журнал  
бракеража готовой пищевой продукции**

| Дата и час<br>изготовления<br>блюда | Время<br>снятия<br>бракеража | Наименование<br>готового блюда | Результаты<br>органолептической<br>оценки качества<br>готовых блюд | Разрешение к<br>реализации<br>блюда,<br>кулинарного | Подписи<br>членов<br>бракеражной | Результаты<br>взвешивания<br>порционных<br>блюд | Примечание |
|-------------------------------------|------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------------|------------|
| 1                                   | 2                            | 3                              | 4                                                                  | 5                                                   | 6                                | 7                                               | 8          |
|                                     |                              |                                |                                                                    |                                                     |                                  |                                                 |            |
|                                     |                              |                                |                                                                    |                                                     |                                  |                                                 |            |
|                                     |                              |                                |                                                                    |                                                     |                                  |                                                 |            |



Приложение №1 к приказу  
«О создании комиссии по осуществлению  
контроля за качеством питания обучающихся  
в школьной столовой в 2022-2023 учебном году»  
№28/1 от 01.08.2022 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГКОУ РД

«Курминская СШИ»

Ахмедова П.А.

01.08.2022г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**О РОДИТЕЛЬСКОМ КОНТРОЛЕ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ**  
**В ГКОУ «КУРМИНСКАЯ СШИ»**

**1. Общие положения**

1.1 Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ
- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

1.2 Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

1.3 Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом гимназии.

1.4 Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.5 В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации, члены Родительского комитета, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором ответственного за организацию горячего питания обучающихся.

1.6 Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений гласности.

## **2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.**

2.1 Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам обучающихся;
- обеспечение максимально разнообразного питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров, поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологическими веществами;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- контроль за работой школьной столовой;
- проверка качества и количества приготовленной для учащихся пищи согласно меню;
- содействие созданию оптимальных условий и форм организации школьного питания.

## **3. Функции комиссии по контролю за организацией питания учащихся.**

3.1. Комиссия по контролю за организацией питания учащихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

- общественной экспертизы питания учащихся.
- контроль за качеством и количеством, приготовленной согласно меню пище.
- изучает мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- участвует в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

## **4. Права и ответственность комиссии по контролю за организацией питания учащихся.**

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
- 4.2. получать от повара, медицинского работника школы информацию по организации питания, качества приготовляемых блюд и соблюдения санитарно – гигиенических норм;

- 4.3. заслушивать на своих заседаниях заведующую производством, медицинского работника школы, по выполнению ими обязанностей по обеспечению качественного питания обучающихся;
- 4.4. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
- 4.5. изменить график проверки, если причина объективна;
- 4.6. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.
- 4.7. состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

## **5. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией питания учащихся.**

- 5.1. комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа;
- 5.2. комиссия выбирает председателя;
- 5.3. комиссия составляет план – график контроля по организации качества питания школьников. Деятельность осуществляется в соответствии с планом и графиком работы комиссии;
- 5.4. о результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты;
- 5.5. один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора школы и один раз в полугодие Совет школы;
- 5.6. по итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для публичного отчёта школы;
- 5.7. заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов;
- 5.8. решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом.

## **6. Ответственность членов Комиссии**

- 6.1. члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;
- 6.2. комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

## **7. Документация комиссии по контролю за организацией питания учащихся.**

- 7.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.
- 7.2. Тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у директора школы.

**ПРИНЯТО**  
на педагогическом совете  
протокол от. №1  
от «\_\_» августа 2022г

**СОГЛАСОВАНО**  
Председатель  
Родительского комитета  
ГКОУ РД «Курминская СШИ»  
\_\_\_\_\_/Ахмедов М.М./

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор ГКОУ РД «Курминская СШИ»  
Ахмедова П.А.  
приказ № 28/1  
от 01.08.2022г.

## ПОЛОЖЕНИЕ

### О ПОРЯДКЕ ДОСТУПА ЗАКОННЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПОМЕЩЕНИЕ ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ ГКОУ РД «КУРМИНСКАЯ СШИ» ГЕРГЕБИЛЬСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН

#### 1. Общие положения

1.1. Положение о порядке доступа законных представителей обучающихся (далее - родители) в организацию общественного питания в ГКОУ РД «Курминская СШИ»» (далее - школьная столовая) разработано в соответствии с:

Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»,

Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ " О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (с изм. и доп., вступ. в силу с 24.07.2015),

СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

Постановлением Главного государственного врача РФ от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» (вместе с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее - Положение) разработано в соответствии с законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации;

Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20

"Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.)

Уставом школы.

1.2. Положение разработано с целью соблюдения прав и законных интересов обучающихся и родителей в области организации питания.

1.3. Основными целями посещения школьной столовой родителями обучающихся являются:

- контроль за качеством оказания услуг по питанию детей в ГКОУ РД «Курминская СШИ»»
- взаимодействие родителей с руководством ГКОУ РД «Курминская СШИ»» и представителями организации, оказывающей услуги по питанию (далее - исполнитель услуг питания), по вопросам организации питания;

- повышение эффективности питания

1.4. Положение устанавливает порядок организации и оформления результатов посещения родителями школьной столовой, а также права родителей при посещении школьной столовой.

1.5. Родители при посещении школьной столовой руководствуются применимыми законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, Республики Мордовия, а также Положением и иными локальными нормативными актами ГКОУ РД «Курминская СШИ»».

1.6. Родители при посещении школьной столовой должны действовать добросовестно, не должны нарушать и вмешиваться в процесс питания и не должны допускать неуважительного отношения к сотрудникам ГКОУ РД «Курминская СШИ»», сотрудникам исполнителя услуг питания, обучающимся и иным посетителям.

1.7. Указанные в настоящем положении термины (законные представители, обучающиеся и пр.) определяются в соответствии с Законодательством Российской Федерации.

## **2. Организация и оформление посещения родителями школьной столовой**

2.1. Родители посещают школьную столовую в установленном настоящим Положением порядке и в соответствии с Графиком посещения школьной столовой (Приложение № 1), разработанным и утвержденным руководителем ГКОУ РД «Курминская СШИ» по согласованию с председателем Родительского комитета (председателем управляющего), График своевременно доводится родителям, детям, руководителю исполнителя услуги питания.

2.2. Посещение школьной столовой осуществляется родителями в любой учебный день во время работы школьной столовой, в том числе на переменах (сменах питания) во время реализации обучающимся горячих блюд.

2.3. Во избежание создания неудобств в работе школьной столовой Графиком посещения школьной столовой предусматривается посещение родителями в количестве не более 2 человек в течение одной перемены (смены питания).

2.4. При составлении Графика посещения школьной столовой рекомендуется предусматривать ежедневное посещение (в дни их работы).

2.5. 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.

2.6. График посещения школьной столовой формируется и заполняется на каждый учебный день месяца на основании заявок, поступивших от законных представителей обучающихся и согласованных уполномоченным лицом образовательной организации.

2.7. Заявка на посещение организации общественного питания подается непосредственно в ГКОУ РД «Курминская СШИ»» не позднее 1 суток до предполагаемого дня и времени посещения школьной столовой. Посещение на основании заявки, поданной в более поздний срок, возможно по согласованию с администрацией ГКОУ РД «Курминская СШИ»»

2.8. Заявка на посещение организации общественного питания подается на имя директора ГКОУ РД «Курминская СШИ»» и может быть сделана как в письменной, так и в электронной форме.

2.9. Заявка должна содержать сведения о:

- желаемом времени посещения (день и конкретная перемена);
- ФИО родителя;
- контактном номере телефона родителя;
- ФИО и классе обучающегося, в интересах которого действует родитель (приложение №1)

2.10. Заявка должна быть рассмотрена директором или иным уполномоченным лицом ГКОУ РД «Курминская СШИ»» не позднее одних суток с момента ее поступления.

2.11. Результат рассмотрения заявки незамедлительно (при наличии технической возможности для связи) доводится до сведения родителя по указанному им контактному номеру телефона. В случае невозможности посещения школьной столовой в указанное родителем в заявке время, сотрудник ГКОУ РД «Курминская СШИ» уведомляет родителя о ближайшем возможном для посещения времени. Новое время посещения может быть согласовано родителем письменно или устно.

2.12. Посещение школьной столовой осуществляется родителями самостоятельно или в сопровождении представителя ГКОУ РД «Курминская СШИ» или исполнителя услуг по питанию.

2.13. Родитель может остаться в школьной столовой и после окончания перемены (в случае если установленная продолжительность перемены менее 20 минут или для завершения в разумный срок ознакомления с процессом организации питания).

2.14. По результатам посещения школьной столовой родитель(и) делает(ют) отметку в Книге посещения школьной столовой (прошитой, пронумерованной и скрепленной подписью директора и печатью ГКОУ РД «Курминская СШИ») (Примерная форма книги – Приложение № 2), а при наличии замечаний и в книге отзывов и предложений исполнителя услуг питания. (Примерная форма записи в книге отзывов и предложений – Приложение № 3).

2.15. Примерная форма записи может быть использована родителями дополнительно в качестве чек-листа для фиксации результатов посещения школьной столовой, о чем делается отметка в книге посещения школьной столовой, а сам чек-лист подлежит передаче в администрацию ГКОУ РД «Курминская СШИ»).

2.16. Образовательной организацией могут быть предусмотрены и реализованы иные способы фиксации родителями результатов посещения школьной столовой (например, электронная форма фиксации и пр. с фиксацией ответов на вопросы согласно Приложению № 3).

2.17. Возможность ознакомления с содержанием Книги посещения школьной столовой и иными формами фиксации результатов посещения должна быть предоставлена органам управления ГКОУ РД «Курминская СШИ», исполнителю услуг и родителям обучающихся по их запросу.

2.18. Предложения и замечания, оставленные родителями по результатам посещения, подлежат обязательному учету органами управления ГКОУ РД «Курминская СШИ» к компетенции которых относится решение вопросов в области организации питания.

2.19. Рассмотрение предложений и замечаний, оставленных родителями по результатам посещения, осуществляется не реже одного раза в месяц 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.

### **3. Права родителей при посещении школьной столовой**

3.1. Родители обучающихся имеют право посетить помещения, где осуществляются реализация питания и прием пищи.

3.2. Допуск родителей (как правило, из числа имеющих медицинское образование или образование в сфере технологий общественного питания, пищевых производств) в пищевой блок и 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.

3.3. Родители, не входящие в состав бракеражной комиссии, получают необходимые сведения об организации питания в части деятельности исполнителя услуг питания в пищевом блоке и в помещениях для хранения сырья от членов бракеражной комиссии, присутствующих в ГКОУ РД «Курминская СШИ» во время посещения родителями школьной столовой, и (или) путем ознакомления с документацией о бракераже, предусмотренной Российским законодательством.

3.4. Законным представителям обучающихся должна быть предоставлена возможность:

- сравнить меню питания на день посещения с утвержденными примерным меню с фактически выдаваемыми блюдами;
- наблюдать осуществление бракеража готовой продукции или получить у компетентных лиц сведения об осуществленном в день посещения организации общественного питания бракераже готовой продукции и сырья;
- приобрести за наличный или безналичный расчет и попробовать блюда и продукцию меню;
- проверить температуру (бесконтактным термометром) и вес блюд и продукции меню;
- наблюдать полноту потребления блюд и продукции меню (оценить «поедаемость» блюд);
- зафиксировать результаты наблюдений в Книге посещения школьной столовой;
- сделать запись в книге отзывов и предложений исполнителя услуг питания;
- довести информацию до сведения администрации ГКОУ РД «Курминская СШИ» и совета родителей;
- реализовать иные права.

#### 4. Заключительные положения

4.1. Содержание Положения доводится до сведения законных представителей обучающихся путем его размещения в информационном уголке и на сайте образовательной организации, а так же на общешкольном родительском собрании и родительских собраниях в классах.

4.2. Содержание Положения и График посещения школьной столовой доводится до сведения сотрудников исполнителя услуг питания

4.3. Руководитель ГКОУ РД «Курминская СШИ» назначает сотрудников, ответственных за взаимодействие с родителями в рамках посещения ими школьной столовой (за их информирование, прием и рассмотрение заявок на посещение, согласование времени посещения, уведомление родителей о результатах рассмотрения заявки, ведение предусмотренной Положением документации), организует рассмотрение результатов посещения не реже одного раза в месяц.

4.4. ГКОУ РД «Курминская СШИ» в лице ответственного сотрудника должна:

- информировать родителей о порядке, режиме работы исполнителя услуги питания и действующих на территории школьной столовой правилах поведения; родителей обучающихся о содержании Положения;
- проводить разъяснения и лекции на тему посещения родителями школьной столовой;
- проводить с сотрудниками исполнителя услуг питания разъяснения на тему посещения родителями школьной столовой.

4.5. Контроль за реализацией Положения осуществляет директор и иные органы управления ГКОУ РД «Курминская СШИ» в соответствии с их компетенцией.

**Приложение № 1**

**График посещения школьной столовой ГКОУ РД «Курминская СШИ»**

| Учебный<br>день<br>(дата) | Посетитель<br>(родитель) ФИО | Согласованная дата<br>и время посещения<br>(с указанием<br>продолжительности<br>перемены) | Назначение<br>сопровождающего<br>(ФИО, должность) | Отметка о<br>посещении | Отметка о предоставлении книги<br>посещения<br>школьной столовой |
|---------------------------|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------|------------------------------------------------------------------|
|                           | 1)                           |                                                                                           |                                                   |                        |                                                                  |
|                           | 2)                           |                                                                                           |                                                   |                        |                                                                  |
|                           |                              |                                                                                           |                                                   |                        |                                                                  |



Книга посещения школьной столовой

1. Родитель (ФИО): \_\_\_\_\_.

Дата посещения: \_\_\_\_\_.

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 5 (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 рассмотрения оставленных комментариев меры: \_\_\_\_\_.

Родитель \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ (подпись, дата)

Уполномоченное лицо образовательной организации

«\_\_» \_\_\_\_\_ (ФИО, должность, подпись, дата)

**Примерная форма записи родителя в книге отзывов и предложений исполнителя услуг питания, предусмотренной Правилами оказания услуг общественного питания  
(книга должна быть зарегистрирована, прошита и пронумерована)**

**РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ**

ФИО родителя \_\_\_\_\_ Класс \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

Прием пищи (завтрак, обед)

Возраст детей \_\_\_\_\_

|   | Что проверить?                                                              | Как оценить?<br>Поставьте «V» в соответствующий раздел |                                      |                                        | Комментарии к разделу |
|---|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------|
| 1 | Наличие двухнедельного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню | Есть, размещено на сайте школы                         | Есть, но не размещено на сайте школы | Нет                                    |                       |
| 2 | Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому           | Есть, соответствует                                    | Есть, соответствует                  | Нет                                    |                       |
|   | Наименование блюд по меню                                                   | холодная закуска                                       | 1 блюдо                              | Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.) |                       |
|   |                                                                             | гарнир -                                               | напиток -                            |                                        |                       |
| 3 | Температура первых блюд                                                     | > 70                                                   | 70 - 50°                             | < 50°                                  |                       |
|   |                                                                             |                                                        |                                      |                                        |                       |
| 4 | Температура вторых блюд                                                     | > 60°                                                  | 60 - 45°                             | < 45°                                  |                       |
|   |                                                                             |                                                        |                                      |                                        |                       |
|   | Полновесность порций                                                        | полновесны                                             | кроме -                              | указать вывод по меню и по факту       |                       |
| 5 | Визуальное количество отходов                                               | < 30%                                                  | 30 - 60%                             | > 60%                                  |                       |
|   |                                                                             |                                                        |                                      |                                        |                       |
|   | холодных закусок первых блюд                                                |                                                        |                                      |                                        |                       |
|   |                                                                             |                                                        |                                      |                                        |                       |
|   |                                                                             |                                                        |                                      |                                        |                       |

|   |                                                                                                                        |         |          |                           |  |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|---------------------------|--|
|   | <b>вторых блюд<br/>(мясных, рыбных, из<br/>творога)<br/>гарниров<br/>напитков</b>                                      |         |          |                           |  |
|   |                                                                                                                        |         |          |                           |  |
| 6 | <b>Спросить мнение<br/>детей. (Если не<br/>вкусно, то почему?)</b>                                                     | Вкусно  | Не очень | Нет                       |  |
|   |                                                                                                                        |         |          |                           |  |
|   | <b>холодных закусок<br/>первых блюд<br/>вторых блюд<br/>(мясных, рыбных, из<br/>творога)<br/>гарниров<br/>напитков</b> |         |          |                           |  |
|   |                                                                                                                        |         |          |                           |  |
|   |                                                                                                                        |         |          |                           |  |
|   |                                                                                                                        |         |          |                           |  |
|   |                                                                                                                        |         |          |                           |  |
| 7 | <b>Попробовать еду.<br/>Ваше мнение</b>                                                                                | Отлично | Хорошо   | Удовлетв<br>орительн<br>о |  |
|   |                                                                                                                        |         |          |                           |  |
| 8 | <b>холодных закусок</b>                                                                                                |         |          |                           |  |
|   | <b>первых блюд</b>                                                                                                     |         |          |                           |  |
|   | <b>вторых блюд<br/>(мясных, рыбных, из<br/>творога)</b>                                                                |         |          |                           |  |
|   | <b>гарниров</b>                                                                                                        |         |          |                           |  |
|   | <b>напитков</b>                                                                                                        |         |          |                           |  |
| 9 | <b>Ваши<br/>предложения/пожела<br/>ния/ комментарии</b>                                                                |         |          |                           |  |

Приложение № 3 к приказу  
«О создании комиссии по осуществлению  
контроля за качеством питания обучающихся  
в школьной столовой в 2022-2023 учебном году»  
№28/1 от 01.08.2022 г.

## ПЛАН РАБОТЫ

### комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на 2022 - 2023 учебный год

| №   | Наименование мероприятий                                                                                                                    | Сроки          | Ответственные              |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------|
| 1.  | Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой                           | сентябрь       | Председатель комиссии      |
| 2.  | Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы                                                                              | в течение года | Члены                      |
| 3.  | Соблюдение графика работы столовой                                                                                                          | в течение года | Члены                      |
| 4.  | Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам                                    | раз в месяц    | Члены комиссии             |
| 5.  | Соблюдение норм питьевого режима                                                                                                            | в течение года | Члены                      |
| 6.  | Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены                                                 | в течение года | Зав. столовой, медработник |
| 7.  | Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.                                 | в течение года | Члены комиссии             |
| 8.  | Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.                                                 | в течение года | Члены комиссии             |
| 9.  | Контроль за рационом питания.                                                                                                               | в течение года | Члены комиссии             |
| 10. | Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд | в течение года | Члены комиссии             |
| 11. | Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы                                                   | декабрь<br>май | Классные руководители      |
| 12. | Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд                                          | в течение года | Члены комиссии             |
| 13. | Анкетирование учащихся о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой                                                             | в течение года | Классные руководители      |

|     |                                                      |                |                |
|-----|------------------------------------------------------|----------------|----------------|
| 14. | Взятие проб готовой продукции общественной комиссией | в течение года | Члены комиссии |
|-----|------------------------------------------------------|----------------|----------------|

### **Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся**

## **2. Проверка качества питания**

- 2.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 2.2. Готовность буфета к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, ассортимента буфетной продукции).
- 2.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 2.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 2.5. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.
- 2.6. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 2.7. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 2.8. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 2.9. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 2.10. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 2.11. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.  
Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.

- 2.12. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 2.13. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.
- 2.14. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

## **3. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока**

- 3.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- 3.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- 3.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.
- 3.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
- 3.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- 3.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

## **4. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья**

- 4.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.
- 4.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

## **5. Контроль за исполнением условий государственного контракта**

- 5.1. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.
- 5.2. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
- 5.3. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.