

Утверждено
Муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение средняя общеобразовательная школа №21
им.Семенова Д.В. г.Владикавказ



Положение
об организации питания обучающихся
в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
средней общеобразовательной школе 21 им. Семенова Д.В.

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе 21 им. Семенова Д.В. (далее – Положение, Школа) разработано в соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с последующими изменениями),

- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении СанПиН 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 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

- Постановление «Об обеспечении бесплатным питанием обучающихся в муниципальных образовательных организациях г. Владикавказ» от 04.09.2020 № 654,

Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4 3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"

Постановление Правительства РСО-А №284 от 28.08.2020 Об обеспечении бесплатным питанием обучающихся в государственных образовательных организациях РСО-Алания

- Постановление Правительства РСО-А №285 от 28.08.2020 Об утверждении регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций в РСО-Алания

- Постановление АМС г.Владикавказ №654 от 04.09.2020 Об обеспечении бесплатным питанием обучающихся в муниципальных образовательных организациях г.Владикавказ

**Положение
об общественном (родительском) контроле
за организацией питания обучающихся в МБОУ СОШ № 21 им. Семенова Д.В.**

1. Общие положения.

1.1. Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании» № 273-ФЗ от 29.12.2012г.; методическими рекомендациями 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 за качеством питания обучающихся в МБОУ СОШ № 21 им. Семенова Д.В. 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.

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 МБОУ СОШ № 21 им. Семенова Д.В., педагоги, медицинский работник.

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:

- общественная экспертиза питания учащихся;

пятидневном режиме (понедельник - пятница). Режим работы столовой утверждается директором Школы и размещается на информационном стенде столовой Школы. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом обучающихся из Школы на мероприятия, столовая осуществляет свою деятельность по специальному графику, согласованному с директором Школы.

3.2. Часы приёма пищи устанавливаются графиком питания обучающихся, который утверждается директором Школы.

3.3. Приём пищи предусматривается на переменах, длительность которых составляет 20 минут.

3.4. Питание в столовой осуществляется по классам в организованном порядке по утвержденному графику под руководством классного руководителя. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком питания, контролируют мытьё рук обучающимися перед приёмом пищи.

Классные руководители организуют разъяснительную и просветительскую работу с обучающимися и родителями (законными представителями) о правильном питании, несут ответственность за организацию питания обучающихся класса, ежедневно своевременно предоставляют в письменном виде в столовую информацию о количестве питающихся детей, в том числе получающих льготное и бесплатное питание.

3.5. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором Школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём, энергетическая ценность (калорийность), стоимость.

3.6. Контроль за качеством, сбалансированностью и организацией питания, соблюдением санитарно-гигиенических правил осуществляет бракеражная комиссия, состав которой утверждается приказом директора Школы на текущий учебный год. бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность на основании Положения о бракеражной комиссии в Школе.

3.7. Обучающиеся обязаны соблюдать Правила поведения в столовой, которые определены Правилами внутреннего распорядка Школы.

Контроль за соблюдением обучающимися Правил поведения в столовой осуществляет классный руководитель обучающихся и ответственные за организацию питания в Школе.

4. Обеспечение питание обучающихся, которым предоставляются меры социальной поддержки

4.1. Школа ведёт ежемесячный учет обучающихся, которые имеют право на предоставление мер социальной поддержки, в соответствии с действующими региональными и муниципальными нормативными правовыми актами.

4.2. Ответственный за организацию льготного питания, за организацию питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

-готовит на каждого обучающегося Школы, имеющего право на предоставление мер социальной поддержки, пакет документов и направляет его в Управление образования АМС г. Владикавказа, для организации льготного или бесплатного питания обучающегося;

-лично контролирует количество фактически присутствующих в Школе обучающихся, получающих льготное или бесплатное питание, сверяя с классным руководителем;

-участвует в совещаниях по вопросам организации льготного питания, проводимых Управлением образования АМС г. Владикавказа;

-своевременно предоставляет необходимую отчетность директору Школы и в

Управление образования АМС г. Владикавказа;

-регулярно принимает участие в контроле качества приготовления пищи;

-своевременно осуществляет контроль над соблюдением графика питания обучающихся, предварительным накрытием столов (в том числе за соблюдением личной гигиены сотрудниками пищеблока, наличием спецодежды, достаточным количеством столовых приборов);

-изучает меню льготного или бесплатного питания обучающихся, контролирует соответствие предоставленного питания утвержденному меню;

-проводит рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками, родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам организации льготного или бесплатного питания, запрашивает у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации льготного или бесплатного питания, ходатайствует о поощрении и привлечении к

Дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.

5. Делопроизводство по вопросам организации питания

5.1. В Школе формируется следующий пакет документов по вопросам организации питания:

-Положение об организации питания обучающихся в Школе;

-Договор о содействии при организации питания обучающихся с организацией, осуществляющей услуги по предоставлению питания школьников;

-График питания обучающихся;

-Приказ директора Школы, определяющий ответственных за организацию питания;

-Ежедневное меню, утвержденное директором Школы;

Положение о бракеражной комиссии;

Приказ директора Школы, утверждающий состав бракеражной комиссии;

Решения Управления образования АМС г. Владикавказа о предоставлении мер социальной поддержки обучающимся по обеспечению питания обучающихся, имеющих меры социальной поддержки;

Документы, подтверждающие необходимость льготного или бесплатного питания обучающихся;

Документы, подтверждающие получение обучающимися льготного или бесплатного питания.

5.2. Ответственность за формирование и ведение пакета документов по вопросам организации питания осуществляет заместитель директора Школы и ответственные за организацию питания

**Положение
о порядке проведения мероприятий
по родительскому контролю за организацией питания
обучающихся в МБОУ СОШ № 21 им. Семенова Д.В.**

Цель: создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей.

Основные задачи по организации питания:

- укреплять и модернизировать материальную базу помещений пищеблока МБОУ СОШ № 21
- повысить культуру питания среди обучающихся и родителей (законных представителей) в МБОУ СОШ № 21;
- обеспечить санитарно-гигиеническую безопасность питания в МБОУ СОШ № 21;
- проводить систематическую разъяснительную работу среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости приема горячего питания.

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Назначение ответственных за организацию горячего питания в МБОУ СОШ № 21	до 01. 09.2020	Директор школы
2. Проведение мониторинга по охвату питания обучающихся.	Ежемесячно	Ответственный за организацию горячего
3. Административное совещание «Обеспечение горячим питанием обучающихся 1-11 классов в школе»	Сентябрь	Ответственный за организацию горячего
4. Организация работы школьной комиссии по контролю за организацией питания обучающихся	В течение года	Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся
5. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	Администрация школы
6. Оформление стендов: «Информация по питанию», «Поговорим о правильном питании».	В течение года	Классные руководители 1-11 классов

2. Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
Организация консультаций для классных руководителей 1- 11 классов: «Культура поведения обучающихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»; «Организация горячего питания - залог сохранения здоровья».	В течение года	Администрация школы Классные руководители 1-11 классов

3. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди обучающихся

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Проведение классных часов о здоровом питании	1 раз в четверть	Классные руководители 1-11 классов

• Приказ АМС г.Владикавказ №2 от 11.01.2021 Об организации питания обучающихся 5-11 классов льготной категории в образовательных организациях г.Владикавказ в 2021 году за счет средств муниципального бюджета

1.1. Основными задачами при организации питания обучающихся в Школе являются:

гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

1.2. Настоящее Положение определяет:

общие принципы организации питания обучающихся;

порядок организации питания в Школе.

1.3. Питание обучающихся осуществляется в столовой Школы.

1.4. Услуги по организации питания в Школе оказывает: «Владикавказский комбинат питания». Способ организации питания является аутсорсинг, выражающийся в том, что сотрудниками школьных столовых являются работниками Комбината школьного питания.

1.5. Часть обедов поступают в готовом виде, другая часть в виде сырья и полуфабрикатов, недостающая часть повара школы готовят сами.

2. Общие принципы организации питания в Школе

2.1. В Школе в соответствии с требованиями созданы следующие условия для организации питания обучающихся:

предусмотрено помещение для приёма пищи, снабженные соответствующей мебелью (далее - столовая);

разработан и утвержден режим питания обучающихся (время перемен для принятия пищи, график питания обучающихся), Программа формирования культуры здорового питания учащихся, обучающихся по общеобразовательной программе начального общего образования на соответствующий учебный год.

2.2. Администрация Школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся по вопросам организации питания детей в Школе и формированию культуры здорового питания.

2.3. Организацию питания в Школе осуществляет ответственные за организацию льготного питания и за организацию питания детей с ограниченными возможностями здоровья, за организацию питания обучающихся начальных классов (1-4 классы), назначаемые приказом директора Школы.

3. Порядок организации питания обучающихся

3.1. Столовая Школы осуществляет производственную деятельность в

2. Воспитание культуры питания и здорового образа жизни средствами учебных предметов: окружающий мир, биология, химия, ОБЖ, технология, физическая культура, русский язык, английский язык (2-9 классы)	Январь-февраль 2021 года	Учителя-предметники
3. Анкетирование родителей «Ваши предложения по развитию школьного питания»	Май 2021 г.	Совет школы

**4. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде
здорового образа жизни среди родителей обучающихся**

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Проведение родительских собраний по темам: «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни», «Личная гигиена ребенка».	Ноябрь, март	Классные руководители 1-11 классов
2. Индивидуальные беседы администрации об организации питания в школе с родителями обучающихся	В течение года	Администрация школы

5. Ожидаемые результаты

1. Пакет документов по организации школьного питания.
2. Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.
3. Обеспечение доступности школьного питания.
4. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.
5. Предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
6. Приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями.
7. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
8. Организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания.
9. Улучшение здоровья школьников благодаря повышению качества школьного питания.

- контроль за качеством и количеством, приготовленной согласно меню пище;
- изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;

- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

4. Права и ответственность комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

4.1. Контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся.

4.2. Получать от заведующей производством, 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 в присутствии 3 человек на момент проверки.

4.5. Изменять 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 обучающихся.

5.1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

5.2. Комиссия составляет план – график контроля по организации качества питания школьников. Деятельность осуществляется в соответствии с планом и графиком работы комиссии;

5.3. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты классов.

5.4. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора школы и один раз в полугодие Совет школы.

5.5. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для публичного отчёта школы.

5.6. Заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц.

5.7. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются протоколом.

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 комиссии общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся.

7.2. Протоколы комиссии хранятся у директора школы.

План-график контроля за организацией питания обучающихся на 2022-2023 учебный год

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение		
Сентябрь	Проверка готовности помещения столовой для приёма пищи к новому учебному году. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов и готовых блюд. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты и готовых блюд	Ответственные сотрудники за организацию питания
Ежедневно	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями	Медсестра
1 раз в неделю	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Ежедневно	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия меню	Ответственные сотрудники за организацию питания
1 раз в неделю	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов и готовой продукции	Ответственные сотрудники за организацию питания, Медсестра
В начале каждого полугодия	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Ежедневно.	Контроль за доставкой пищевых продуктов. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил	Ответственные сотрудники за организацию питания
1 раз в неделю	Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных	Ответственные сотрудники за организацию питания

2. Воспитание культуры питания и здорового образа жизни средствами учебных предметов: окружающий мир, биология, химия, ОБЖ, технология, физическая культура, русский язык, английский язык (2-9 классы)	Январь-февраль 2021 года	Учителя-предметники
3. Анкетирование родителей «Ваши предложения по развитию школьного питания»	Май 2021 г.	Совет школы

4. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей обучающихся

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Проведение родительских собраний по темам: «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни», «Личная гигиена ребенка».	Ноябрь, март	Классные руководители 1-11 классов
2. Индивидуальные беседы администрации об организации питания в школе с родителями обучающихся	В течение года	Администрация школы

5. Ожидаемые результаты

1. Пакет документов по организации школьного питания.
2. Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.
3. Обеспечение доступности школьного питания.
4. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.
5. Предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
6. Приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями.
7. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
8. Организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания.
9. Улучшение здоровья школьников благодаря повышению качества школьного питания.

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. **Удовлетворяет ли вас система организации питания в школе?**

А) да б) нет в) затрудняюсь ответить

2. **удовлетворяет ли вас санитарное состояние школьной столовой?**

А) да б) нет в) затрудняюсь ответить

3. **пिताетесь ли вы в школьной столовой?**

А) да б) нет

4. **если нет, то по какой причине?**

А) не нравится б) не успеваете в) питаетесь дома

5. **в школе вы получаете:**

А) горячий завтрак

Б) горячий обед (с первым блюдом)

В) 2-разовое горячее питание (завтрак + обед)

6. **наедаетесь ли вы в школе?**

А) да б) иногда нет

7. **хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в школе?**

А) да б) нет

8. **нравится питание в школьной столовой?**

А) да б) нет в) не всегда

9. **если не нравится, то почему?**

А) невкусно готовят

б) однообразное питание

В) готовят нелюбимую пищу

г) остывшая еда

Д) маленькие порции

Е) иное

10. **устраивает меню школьной столовой?**

А) да б) нет в) иногда

11. **считаете ли питание в школе здоровым и полноценным?**

А) да б) нет

12. **Ваши предложения по изменению**

меню: _____

13. **Ваши предложения по улучшению питания в школе**

14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	

1 раз в неделю	Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Методическое обеспечение		
1 раз в месяц	Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией
Постоянно	Рассматривать обращения обучающихся и/или их родителей (законных представителей) по вопросам организации и качества питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
План организации работы по улучшению материально-технической базы пищеблока		
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
По мере необходимости	Эстетическое оформление зала столовой	Заместитель директора по ВР
По мере необходимости	Организация на пищеблоке дезинфекционных мероприятий.	Медсестра
Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди обучающихся		
В течение года	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Классные руководители 1-11 классов
1 раз в четверть	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания
1 раз в неделю	Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении,	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
1 раз в месяц	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам охвата учащихся горячим питанием.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	

14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	

