

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования № 1 – гуманитарно-математический лицей
имени Героя России Горшкова Д.Е.»**

ПРИНЯТО

на заседании Управляющего совета МБОУ
«Гуманитарно-математический лицей»

Протокол от 25.08.2023 № 1

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Гуманитарно-
математический лицей»

В.В. Сошнева

Приказ от 30.08.2023 № 817-о

**ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ
КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
В МБОУ «ГУМАНИТАРНО-
МАТЕМАТИЧЕСКИЙ ЛИЦЕЙ»**

г. Тула, 2023 год

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о проведении контроля организации питания в МБОУ «Гуманитарно-математический лицей» (далее - Положение) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Федеральным законом от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях и правах ребенка в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве безопасности продуктов питания» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральным законом от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции»;
- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации»;
- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3./2.4.3590-20);
- постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20);
- постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее - СанПиН 1.2.3685-21),
- методическими рекомендациями Государственного санитарно-эпидемиологического нормирования Российской Федерации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (далее – МР 2.4.0179-20);
- методическими рекомендациями Государственного санитарно-эпидемиологического нормирования Российской Федерации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;
- методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях) (утверждены

Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30.12.2019)»;

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

- Законом Тульской области от 30.09.2013 № 1989-ЗТО «Об образовании»;

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

- Уставом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Центр образования № 1 – гуманитарно-математический лицей имени Героя России Горшкова Д.Е.» (далее – Гуманитарно-математический лицей, МБОУ «Гуманитарно-математический лицей»).

1.2. Настоящее Положение регулирует организацию и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний).

1.3. Гуманитарно-математический лицей является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.

2. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

2.1. Гуманитарно-математический лицей обеспечивает реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;

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

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

2.3. МБОУ «Гуманитарно-математический лицей» разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся.

2.4. При подготовке к проведению конкурсных процедур (аукционов) по поставке продуктов и (или) организации питания обучающимся или лицом, ответственным за проведение данных процедур в Гуманитарно-математическом лицее, определяются виды и количественные объемы необходимых продуктов, а также предъявляются технические характеристики качества каждого наименования продукта (в соответствии с

приложением 6 к МР 2.4.0179-20). Данные характеристики учитываются и при определении прямых поставок продукции (без конкурсных процедур).

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

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

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

- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;

- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для обучающихся;

- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

2.6. Директор Гуманитарно-математического лицея или назначенное им должностное лицо (заместитель директора и (или) иное лицо):

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

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

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

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

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

2.6.6. Контролирует выполнение условий договоров и сроков поставки продуктов;

2.6.7. Обеспечивает систематический контроль:

- состояния и организации питания в Гуманитарно-математическом лицее,

- соблюдения разработанного примерного меню и фактического ежедневного меню,

- разнообразия ассортимента меню,

- работы ответственных за организацию питания обучающихся в учебных корпусах,

- выполнения натуральных норм рекомендуемых суточных наборов продуктов за 10 дней, за месяц,

- ведения журналов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.7. Ответственные за организацию питания в учебных корпусах № 1 и № 2 Гуманитарно-математического лицея осуществляют контроль:

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

- предоставления пакета документов родителями (законными представителями) обучающихся на льготное питание;

- учета количества фактически отпущенных завтраков и обедов;

- санитарного состояния пищеблока и обеденного зала.

2.8. Медицинский работник (или иное определенное лицо):

- следит за организацией питания в учебном корпусе;

- проводит ежедневно перед началом работы осмотр работников пищеблока учебного корпуса на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья» в соответствии с рекомендуемой формой (приложение 1 СанПиН 2.3./2.4.3590-20);

- контролирует витаминизацию блюд;

- контролирует качество продовольственного сырья, поступающего на пищеблок, с занесением данных в журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (приложение 5 СанПиН 2.3./2.4.3590-20);

- контролирует качественный и количественный состав рациона питания, ассортимент используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья и ведет «Ведомость контроля за рационом питания» (приложение 13 СанПиН 2.3./2.4.3590-20);

- контролирует правильность отбора и условия хранения суточных проб.

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

2.10. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (приложение 4 СанПиН 2.3./2.4.3590-20). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Состав бракеражной комиссии, организация и осуществление её работы осуществляется в соответствии с Положением о бракеражной комиссии МБОУ «Гуманитарно-математический лицей».

3. Организация мониторинга горячего питания

3.1. Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в МБОУ «Гуманитарно-математический лицей», повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания. Мониторинг проводят учредитель общеобразовательной организации, государственные и муниципальные органы управления образованием и Совет по питанию МБОУ «Гуманитарно-математический лицей».

3.2. Показателями мониторинга горячего питания являются:

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

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

Приложение
к Положению о проведении контроля
организации питания в МБОУ
«Гуманитарно-математический лицей»

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

| Вид исследований | Объект исследования (обследования) | Количество, не менее | Кратность, не реже |
|--|---|------------------------------------|--------------------|
| Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда | 2-3 блюда исследуемого приема пищи | 2 раза в год |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | Рацион питания | 1 | 1 раз в год |
| Контроль проводимой витаминизации блюд | Третьи блюда | 1 блюдо | 2 раза в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | 5-10 смывов | 1 раз в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей | 5-10 смывов | 1 раз в год |
| Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | 5 смывов | 1 раз в год |
| Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем (выборочно) | 2 пробы | 1 раз в год |