

Утверждаю  
Директор школы \_\_\_\_\_ З.Ситыхова



2019г.

**ПРОГРАММА  
ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА  
2019/2021г.г. В МБОУ СОШ №22 Г.ВЛАДИКАВКАЗА**

---

**МУНИЦИПАЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
«ПИТАНИЕ ШКОЛЬНИКА – ЗДОРОВЬЕ ШКОЛЬНИКА»**

г.Владикавказ

## ПРОГРАММА ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ

Для того, чтобы вырастить здорового ребенка, необходимо создать условия для его полноценного воспитания и развития. Одним из основных факторов, определяющих состояние здоровья ребенка, его физическое и умственное развитие, является качественное питание.

Общими принципами рационального сбалансированного питания школьного возраста являются:

1. Адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энергозатратам детей.
2. Сбалансированность рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы.
3. Максимальное разнообразие рациона, являющееся основным условием обеспечения его сбалансированности.
4. Оптимальный режим питания.
5. Адекватная технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.
6. Учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимость ими отдельных продуктов и блюд).
7. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

МБОУ СОШ № 22 – образовательное учреждение, где учащиеся пребывают более 6 часов, поэтому в школе организовано горячее питание в соответствии с приказом по школе «Об организации питания обучающихся», который издается 2 раза в год.

Льготным питанием за счет средств бюджета обеспечены:

1. **завтраками учащиеся 1-4 классов** в количестве 32 человек
2. **завтраками и обедами** учащиеся из многодетных семей:
  - 1-4 классов в количестве 32 человека,
  - 5-11 классов в количестве 0 человек.
3. **завтраками и обедами учащиеся из социально незащищенных семей** (дети - сирот и дети, оставшиеся без попечения родителей (законных представителей); дети, находящиеся под опекой (попечительством); дети - инвалидов и дети с ограниченными возможностями здоровья; дети из семей, имеющих родителей инвалидов 1 или 2 группы; дети, получающие пенсию кормильца):

- 1-4 классов в количестве \_\_\_\_\_ человек,
- 5-11 классов в количестве \_\_\_\_\_ человек

4. **завтраками и обедами учащиеся из малообеспеченных семей** (Дети одинокой матери; дети из разведенных семей; безработные, стоящие на бирже труда; родители-студенты дневных отделений; родители-пенсионеры; родители военнослужащие; семьи, где родители в заключении; асоциальные семьи; длительная госпитализация одного из родителей; дети из малообеспеченных семей, по решению органа самоуправления ОУ и комиссии по контролю за организацией и качеством питания):

- 1-4 классов в количестве \_\_\_\_\_ человек,
- 5-11 классов в количестве \_\_\_\_\_ человек.

В целях рационального использования бюджетных средств, выделенных на питание учащихся, на основании заявлений родителей сформирован резервный список учащихся, получающих льготное питание в случае отсутствия детей из основного списка.

В школе ведется ежедневный учет количества отпускаемых завтраков и обедов, перераспределение неиспользованных порций среди учащихся из резервного списка, классными руководителями ежедневно сдаются сведения о посещаемости льготной категории детей.

Для учащихся школы организовано не только горячее питание, по желанию, каждый школьник может воспользоваться продукцией, реализуемой в школьном буфете.

Учитывая санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к режиму питания, контингент питающихся и количество посадочных мест в столовой, питание школьников осуществляется по графику. Согласно этому графику каждому классу отведена определенная перемена. Прием пищи проводится под контролем классных руководителей и дежурного учителя.

Для соблюдения гигиены приема пищи в школе созданы соответствующие условия:

- обеденный зал оборудован мебелью для приема пищи сидя;
- имеются исправные рукомойники, мыло для личной гигиены учащихся;
- количество столовой и чайной посуды, столовых приборов соответствует не менее трехкратному количеству питающихся;
- запрещается использовать столовую и чайную посуду с трещинами и отбитыми краями;
- не допускается раздача продуктов и кулинарных изделий без индивидуальной столовой посуды или упаковки;
- запрещается прием пищи вне столовой;
- запрещается вход в столовую в верхней одежде.

В школе работает комиссия по контролю за организацией и качеством питания и группа группы ежедневного общественного контроля с участием родительской общественности за организацией и качеством питания обучающихся.



- за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
  - за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
  - за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
  - за качеством готовой продукции;
  - за санитарным состоянием пищеблока;
  - за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками; их хранения и использования;
  - за организацией приема пищи обучающихся;
  - за соблюдением графика работы столовой и буфета.
6. Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условия ее хранения, соблюдение сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнение других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.
  7. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.
  8. Вносит предложения по улучшению обслуживания обучающихся.
  9. Оказывает содействие в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей.
  10. Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.

### **III. Права комиссии по контролю за организацией питания учащихся**

1. Проверять работу столовой школы, принимать участие в проводимых вышестоящими органами ревизиях, знакомиться с документами первичного учета, а так же инструкциям и приказами торговых организаций по вопросам организации общественного питания, снимать копии с необходимых документов для составления акта по обнаруженным недостаткам и нарушениям организации питания учащихся школы.
2. Проводить проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условия ее хранения, соблюдение сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнение других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.
3. Осуществлять контрольные взвешивания блюд, запрещать реализацию недоброкачественной продукции и блюд.
4. Осуществляет контроль за состоянием весовых и измерительных приборов, технологического оборудования, соблюдением правил личной гигиены работниками столовой.
5. Осуществляет контроль за санитарным состоянием помещений и безопасностью приема пищи (отсутствием сколотой посуды)

6. Проверяет своевременность завоза в столовую продуктов питания в необходимом ассортименте и надлежащего качества, условия их хранения.
7. Осматривать складские, производственные, иные помещения столовой. Требовать от руководства и других работников столовой объяснения по всем случаям нарушений правил работы, а также заслушивать на своих заседаниях отчеты руководителей столовой о применяемых мерах по улучшению организации питания учащихся

#### **IV. Организация деятельности комиссии.**

1. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с директором школы.
2. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, регистрируются в актах и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.
3. Заседание комиссии проводится 1 раз в месяц (по пятницам, подводится итог прошедшего месяца).
4. Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения директора школы.

#### **Состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся**

В целях обеспечения социальных гарантий обучающихся, создания необходимых условий для работы подразделения организации общественного питания, контроля его работы, в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся, для выполнения городской программы «Питание школьника – здоровье школьника» созданы комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в составе:

Председатель комиссии : З.С.Ситихова - директор школы

Члены комиссии:

М.Т.Балаева – зам.директора по УВР нач. школа

Тебиева Э.А. – секретарь комиссии

Царакова А.А.– заведующая хозяйством

Николаева Э.Н – председатель родительского комитета школы

Дзилихова Б.Н. – школьный врач

## **Положение**

### **Об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, воспитанников в образовательном учреждении.**

Группа общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся с участием родительской общественности создана и функционирует в школе с 2014 года.

#### **I. Общие вопросы**

1. Общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, воспитанников (далее «Комиссия») создана в МБОУ СОШ № 22 для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся, воспитанников (далее «обучающихся»).
2. Данное положение разрабатывается и принимается Управляющим Советом школы и утверждается приказом руководителя.
3. Состав комиссии утверждается приказом руководителя образовательного учреждения на основании решения органа самоуправления данного учреждения на каждый учебный год.
4. В состав комиссии могут входить представители: администрации образовательного учреждения, родительской общественности, предприятия питания, обслуживающего образовательное учреждение, педагогического и ученического коллективов, медицинских работников, профсоюзного комитета.
5. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами школы, договором, заключенным между образовательным учреждением и предприятием питания.

#### **II. Основные направления деятельности комиссии.**

##### **Комиссия:**

1. Осуществляет контроль за выполнением условий договора, заключенного с предприятием питания об организации питания обучающихся образовательного учреждения.
2. Оказывает содействие администрации образовательного учреждения в организации питания обучающихся.
3. Осуществляет контроль:
  - за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
  - за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с представленным заказом;
  - за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
  - за качеством готовой продукции;
  - за санитарным состоянием пищеблока;

- за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
  - за организацией приема пищи обучающимися;
  - за соблюдением графика работы столовой и буфета.
4. Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.
  5. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству образовательного учреждения.
  6. Вносит администрации образовательного учреждения предложения по улучшению обслуживания обучающихся.
  7. Оказывает содействие администрации образовательного учреждения в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
  8. Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления образовательного учреждения к организации и контролю за питанием обучающихся.

### **III. Права общественной комиссии по контролю за организацией питания учащихся**

1. Проверять работу столовой школы, принимать участие в проводимых вышестоящими органами ревизиях, знакомиться с документами первичного учета, а так же инструкциям и приказами торговых организаций по вопросам организации общественного питания, снимать копии с необходимых документов для составления акта по обнаруженным недостаткам и нарушениям организации питания учащихся школы.
2. Проводить проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условия ее хранения, соблюдение сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнение других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.
3. Осуществлять контрольные взвешивания блюд, запрещать реализацию недоброкачественной продукции и блюд.
4. Осуществлять контроль за состоянием весовых и измерительных приборов, технологического оборудования, соблюдением правил личной гигиены работниками столовой.
5. Осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений и безопасностью приема пищи (отсутствием сколотой посуды).
6. Проверять своевременность завоза в столовую продуктов питания в необходимом ассортименте и надлежащего качества, условия их хранения.



7. Осматривать складские, производственные, иные помещения столовой. Требовать от руководства и других работников столовой объяснения по всем случаям нарушений правил работы, а также заслушивать на своих заседаниях отчеты руководителей столовой о применяемых мерах по улучшению организации питания учащихся.
8. Участвовать в совещаниях, вносить на рассмотрение педсовета, вопросы, связанные с организацией питания в школе.

#### **IV. Организации деятельности комиссии**

1. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией образовательного учреждения.
2. Результаты проверок меры, принятые по устранению недостатков, регулируются в отдельном журнале и рассматриваются на заседании комиссии по контролю за организацией и качеством питания с приглашением заинтересованных лиц.

#### **Состав общественной группы по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (ГОК)**

Группа общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся с участием родительской общественности создана и функционирует в школе с 2014 года в следующем составе:

- заместитель директора по УВР
- председатель ПК школы
- медицинская сестра
- член Управляющего Совета
- член Управляющего Совета

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
**Директор школы № 22**  
**З.С.Ситыхова**  
 « 31 » августа 2015г.

**План производственного контроля за организацией и качеством питания  
 МБОУ СОШ № 22 на 2018-2019 учебный год**

№ п/п	Контролируемый объект	Критерии контроля	Периодичность контроля	Нормативно-техническая документация	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
<b>I. Контроль за выполнением поставок готовой продукции</b>						
1	Документация поставщика на право поставок продовольствия	Копии уставных и регистрационных документов, сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение	1 раз в год При заключении договоров	Ф.З. № 29 от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	Директор школы	Контракт с предприятием питания
2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Накладные, меню, ценники	В каждой поступающей партии	ГОСТ Р50763-95	Комиссия по контролю, группа обществ. контроля (ГОК)	Товарно-транспортные накладные. Бракеражный журнал
3	Условия транспортировки	Маркировка транспорта, тары, лотков, контейнеров. Время доставки. Санитарный паспорт на транспорт с указанием даты проведения обработки машины	1 раз в неделю  1 раз в месяц	СанПиН 2.4.5.2409-08 ГОСТ Р50763-95	Комиссия по контролю, группа обществ. Контроля (ГОК)	Акт проверки
<b>II. Контроль качества и безопасности готовой продукции</b>						
1	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция	ежедневно	СанПиН 2.4.5.2409-08 Ф.З. № 29 от 02.01.2000г	Мед.сестра, комиссия по контролю, ГОК	Бракеражный журнал готовой продукции
2	Суточная проба	Отбор и хранение суточной пробы в холодильнике для готовой продукции при +4+6 <sup>0</sup> С	ежедневно		Мед.сестра, комиссия по контролю	Бракеражный журнал готовой продукции
3	Ассортимент буфетной продукции	Наличие ассортиментного перечня	ежедневно	СанПиН 2.4.5.2409-08	Мед.сестра, комиссия по контролю, ГОК	Ассортиментный перечень продукции
<b>III. Контроль за рационом питания учащихся, соблюдением санитарных правил технического процесса</b>						

1	Рацион питания	Цена, вес, пищевые и энергетические ценности, разнообразие блюд	1 раз в месяц	СанПиН 2.4.5.2409-08	Мед.сестра, зав производством комиссия по контролю, ГОК	Цикличное меню, ассортиментный перечень
2	Контроль за потоками готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	Искл. пересечения потоков чистой и грязной посуды, потоков готовой продукции и пищевых отходов	ежедневно		Мед.сестра, комиссия по контролю, ГОК	В соответствии со схемой технологического оборудования, инструкции, журналы
3.	Холодильное технологическое оборудование	Температура в холодильной камере, наличие термометров	1 раз в 6 месяцев	СанПиН 2.4.5.2409-08	Мед.сестра, комиссия по контролю, ГОК	Температурный листок
4.	Контроль тепловой обработки блюд	Достаточность тепловой обработки. Органолептические показатели: вкус, цвет, запах.	Каждая партия	СанПиН 2.4.5.2409-08 Действующая нормативно-техническая документ. на кулинарную продукцию	Медсестра школы	Бракеражный журнал готовой продукции

#### IV. Контроль за санитарным состоянием пищеблока, инвентаря и оборудования

1.	Производственные, складские, подсобные помещения и их оборудование	Санитарное состояние помещений	ежедневно	Инструкции по обработке рабочих поверхностей и помещений	Мед.сестра, комиссия по контролю, ГОК	Визуальный контроль
2.	Инвентарь и оборудование	Маркировка столов, досок. Использование и хранение уборочного инвентаря. Отбраковка сколотой посуды. Соблюдение режима обработки ветоши.	ежедневно	СанПиН 2.4.5.2409-08	Мед.сестра, комиссия по контролю, ГОК	Визуальный контроль, акты списания

#### V. Контроль за санитарным состоянием пищеблока, инвентаря и оборудования

1.	Прием пищи	Своевременная раздача горячей пищи	Ежедневно	График приема пищи	Работники пищеблока, Мед.сестра, комиссия по контролю, ГОК	Визуальный контроль
2.	Условия приема пищи	Чистота, эстетика, наличие мебели, чистых столовых приборов	ежедневно	График приема пищи	Работники пищеблока, Мед.сестра, комиссия по контролю, ГОК	Визуальный контроль
3.	Безопасность	Отсутствие	ежедневно		Работ.пищеблока,	Визуальный

	приема пищи	сколотой посуды, сломанной мебели, свободный проход			Мед.сестра, комиссия по контролю, ГОК, завхоз	контроль
4.	Гигиена приема пищи	Наличие умывальников, мыла, одноразовых полотенец	ежедневно		Мед.сестра, комиссия по контролю, ГОК, завхоз, кл.рук.	

#### VI. Контроль за целевым использованием продуктов питания в связи с предварительным заказом

1.	Целевое использование продуктов	Соответствие числа полученных продуктов заказанному Распределение завтраков и обедов	ежедневно		Мед.сестра, комиссия по контролю, ГОК	Журнал по учету отпущенного питания
----	---------------------------------	---	-----------	--	---------------------------------------	-------------------------------------

#### VII. Контроль за контингентом питающихся

1.	Контингент питающихся	Формирование списков детей, нуждающихся в бесплатном питании Дети, присутствующие на занятиях из контингента питающихся и резерва	2 раза в год: сентябрь, январь ежедневно	Приказ об организации питания обучающихся	Комиссия по контролю, ГОК	Заявление родителей, подтверждающие документы, акты, протоколы комиссии, утвержденные списки нуждающихся детей.
----	-----------------------	--	---	---	---------------------------	---

#### VIII. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий

1.	Сотрудники пищеблока	Внешний. Отсутствие гнойничковых, простудных, кишечных заболеваний. Наличие медицинских книжек Личная гигиена сотрудников пищеблока	Ежедневно 1 раз в 6 месяцев ежедневно	СанПиН 2.4.5.2409-08 Приказ МЗ РФ от 14.04.00г. «О порядке организации и проведении ПК за соблюдением санитарных правил», от 15.02.00г.ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г.	Комиссия по контролю, ГОК, медсестра школы	Визуальный контроль
----	----------------------	---	---	--	--	---------------------

2.	Санитарно-противоэпидемиологический режим	Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима на производстве, режим обработки, хранения и использования, маркировки оборудования, посуды, инвентаря	1 раз в неделю	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды	Комиссия по контролю, ГОК, медсестра школы	Инструкции, график генеральных уборок
3.	Санитарное состояние пришкольной территории	Уборка территории, расстановка и вывоз мусоросборников, наличие асфальтового покрытия	ежедневно	СанПиН 2.4.5.2409-08	завхоз	График вывоза мусора (согласно договору 2 раза в неделю)