

**П Р И К А З**  
по Муниципальному бюджетному общеобразовательному учреждению  
Лазовская средняя общеобразовательная школа № 1

03 октября 2022 года

№ 238-а

О создании группы общественного контроля за питанием

С целью оказания практической помощи школе в осуществлении контроля за качеством питания учащихся.

Приказываю:

1. Создать общественную группу из числа родителей учащихся (и их законных представителей) для контроля за организацией и качеством питания учащихся;
2. Утвердить:
  - 2.1. Состав группы родителей (Приложение № 1);
  - 2.2. Положение об общественном контроле за организацией и качеством питания учащихся в школе (Приложение № 2);
  - 2.3. Техническое задание (Приложение № 3)
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ Лазовская средняя школа № 1  В.П.Овсянный



Состав группы общественного контроля:

1. Макитрук Екатерина Алексеевна – родитель учащегося 4а класса;
2. Бакланова Ольга Сергеевна – родитель учащегося 10а класса;
3. Черная Юлия Анатольевна – родитель учащегося 4б класса;
4. Курашкина Анастасия Юрьевна – родитель учащегося 2а класса;
5. Флоря Лилия Викторовна – родитель учащегося 5а класса



Положение  
об общественном (родительском) контроле за организацией и качеством питания в  
дошкольных образовательных и общеобразовательных организациях

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об общественном (родительском) контроле за организацией и качеством питания в дошкольных образовательных и общеобразовательных организациях (далее – Положение) регулирует деятельность групп общественного (родительского) контроля организации и качества питания в дошкольных образовательных и общеобразовательных организациях.

1.2. Группа общественного (родительского) контроля организации и качества питания (далее - группа общественного контроля) – это группа представителей родительской общественности численностью не более 5 человек.

1.3. Группа общественного контроля является общественным органом, созданным с целью оказания практической помощи работникам дошкольных образовательных и общеобразовательных организациях в осуществлении контроля организации и качества питания воспитанников, обучающихся.

1.4. Группы общественного контроля организуются в целях:

- обеспечения сбалансированного питания детей;
- охраны и укрепления их физического и психического здоровья;
- осуществления контроля за созданием необходимых условий для организации питания в дошкольных образовательных и общеобразовательных организациях.

1.5. Деятельность групп общественного контроля осуществляется с учётом требований действующего законодательства Российской Федерации, а также в соответствии с:

- требованиями, установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами для дошкольных образовательных и общеобразовательных организаций (далее – образовательных организаций);
- уставом образовательных организаций;
- настоящим Положением.

1.5. Группы общественного контроля создаются на основании приказа руководителя образовательной организации сроком на один год.

2. Задачи группы общественного контроля

Перед группой общественного контроля стоят следующие задачи:

2.1. Контроль соблюдения меню и рационов питания воспитанников, обучающихся;

2.2. Контроль организации питания, в т. ч.:

- выполнение норм выхода и качества блюд;
- своевременность приготовления и сроки реализации приготовленных блюд;
- соблюдение сроков завоза продуктов, соответствие количества продукции накладной, качество поставляемых продуктов;
- обоснованность замены блюд;
- технология приготовления питания;



- температура подаваемых блюд;
- культура организации питания;
- количество пищевых отходов;
- сохранность и правила хранения продуктов;
- калорийность питания.

2.3. Координация деятельности образовательных организаций и поставщика услуги по организации питания воспитанников, обучающихся в образовательных организациях.

### 3. Организационные методы, виды и формы контроля.

3.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- изучение документации;
- обследование объекта;
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в образовательных организациях;
- беседа с персоналом;
- инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов) и иных правомерных методов, способствующих достижению цели контроля.

3.2. Контроль осуществляется в виде плановых или оперативных проверок.

3.3. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным руководителем образовательной организации планом на учебный год.

3.4. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в образовательной организации. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющими в ходе изучения вопроса.

### 4. Направления деятельности группы общественного контроля

4.1. Группа общественного контроля организует:

- консультативную работу для родителей (законных представителей);
- плановый анализ организации питания воспитанников, обучающихся в образовательной организации.

4.2. Группа общественного контроля контролирует:

- работу пищеблока (материальную базу пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, технологию приготовления продуктов, качество и количество пищи, маркировку тары, соблюдение графика выдачи пищи);
- организацию питания воспитанников, обучающихся (соблюдение режима питания, доставку и раздачу пищи, гигиену приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд, маркировку посуды).

4.3. Группа общественного контроля проводит заседания не реже 1 раза в квартал, оформляет их протоколами.

### 5. Права группы общественного контроля

Группа общественного контроля имеет право:

5.1. Выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в образовательной организации, контролировать выполнение принятых решений.

5.2. Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в образовательной организации.



5.3. Ходатайствовать перед администрацией образовательной организации о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания.

#### 6. Ответственность группы общественного контроля

Группа общественного контроля несет ответственность:

6.1. За принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.

6.2. Установление взаимоотношений с родителями (законными представителями) воспитанников, обучающихся в вопросах организации качественного питания в образовательной организации.

6.3. Члены родительской общественности, входящие в группу общественного контроля, которые систематически не принимают участия в работе, могут быть переизбраны Попечительским советом образовательной организации.

#### 7. Документация группы общественного контроля

7.1. Заседания группы общественного контроля оформляются протоколом. В книге протоколов фиксируется ход обсуждения вопросов, предложений и замечаний по организации питания в образовательной организации.

7.2. Нумерация протоколов ведется с начала календарного года.

7.3. Книга протоколов заседаний группы общественного контроля вносится в номенклатуру дел образовательной организации и хранится три года.

7.4. Книга протоколов группы общественного контроля пронумеровывается постранично, прошнуровывается, скрепляется подписью руководителя и печатью образовательной организации.



**Техническое задание****Оказание услуг по организации питания в дошкольных, общеобразовательных организациях****1. Порядок реализации Исполнителем Примерного меню для организации питания Потребителей услуг.**

1.1. До начала основного этапа оказания услуг Исполнитель предоставляет Заказчику Примерное меню с приложением технологических карт, прошедших экспертизу в уполномоченных организациях, и ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции), согласованные в установленном порядке.

В стоимости блюда размер накладных расходов не должен превышать 10 – 15 % от стоимости пищевых продуктов.

1.2. При формировании Примерного меню для организации одно-, двух-, трехразового питания предусмотреть возможность корректировки (замены блюд), входящих в состав рационов питания, указанных в Примерных меню, в соответствии с медицинскими показателями отдельных обучающихся с пищевой непереносимостью отдельных пищевых продуктов.

1.3 Примерное меню может корректироваться с учетом рекомендаций контрольно-надзорных органов, социально-демографических, национальных, конфессиональных факторов.

1.4. Сведения о составе Примерного меню, его пищевой ценности должны быть предоставлены Заказчику до начала основного этапа оказания услуг.

1.5. Фактический рацион питания должен по всем параметрам, в том числе по массе выхода порций, содержанию питательных веществ и микроэлементов и т.д., должен соответствовать действующему(им) Примерному(ым) меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия пищевой ценности и таблице замены пищевых продуктов, указанной в санитарно-эпидемиологических требованиях, что должно подтверждаться необходимыми расчетами. О каждом случае такой замены Исполнитель обязан незамедлительно известить Заказчика с обоснованием исключительности случая замены. Исключительными признаются случаи, возникшие в результате действия обстоятельств непреодолимой силы.

1.6. Под рационом питания понимается набор блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов, скомплектованных по виду отдельного приема пищи на одного обучающегося (далее - Потребитель услуг) в соответствии с Примерным меню.

1.7 Исполнитель в обеденном зале в месте, согласованном Заказчиком, вывешивает ежедневное меню на дату оказания услуг, в котором указываются сведения об объемах блюд, названия кулинарных изделий и их пищевая ценность.

Ежедневное меню для организации питания обучающихся, осваивающих образовательные программы дошкольного образования, вывешивается в месте,



согласованном Заказчиком.

1.8. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате.

1.9. В целях контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящейся продукции, требующей особых условий хранения, Исполнитель проводит контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

1.10. Для доставки блюд и кулинарных изделий, используемых для оказания услуг, на пищеблок Заказчика должны использоваться специализированные термоконтейнеры (изотермические емкости), обеспечивающие сохранение температуры, соответствующей температуре раздачи (исключающие необходимость подогрева или дополнительного охлаждения).

1.11. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.

1.12. Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

1.13. Исполнитель несет ответственность за состояние транспорта и работу водителя - экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований.

1.14. Выдача готовых блюд и кулинарных изделий разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Бракеражный журнал заполняется Исполнителем, хранится на пищеблоке и передается по первому требованию Заказчика и/или контролирующего органа. Возврат журнала на пищеблок производится до момента его оформления бракеражной комиссией перед очередным приемом пищи.

1.15. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.

1.16. Исполнитель обязан соблюдать сроки годности, сроки реализации, температурновлажностные режимы и условия 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.

1.17. Исполнитель обеспечивает нахождение готовых для выдачи первых и вторых блюд на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Не допускается подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи.

## **2. Объем и сроки гарантий качества**

2.1. Исполнитель обеспечивает качество услуг в течение периода их оказания.

2.2. Исполнитель обязан своевременно предоставлять рационы питания потребителям услуг.

2.3. Исполнитель обязан осуществлять предоставление рационов питания и поставку продуктов надлежащего качества (без признаков гнили, плесени, нехарактерного запаха и внешнего вида, без истекшего срока годности, предоставлять рационы питания без истекших сроков реализации и т.д.).

2.4. Исполнитель обязан обеспечить соответствие своей деятельности, помещений пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям.

2.5. Исполнитель обязан уведомлять Заказчика о предстоящих заменах блюд и/или кулинарных изделий и/или пищевых продуктов в составе рационов питания.

2.6. Исполнитель обязан соблюдать технологии и/или рецептуры приготовления блюд и кулинарных изделий и/или порядка мытья и хранения посуды и/или инвентаря.

2.7. Исполнитель обязан исключить наличие на пищеблоке продуктов с истекшими сроками годности и сроками хранения пищевых продуктов, а также продуктов с ненадлежащей маркировкой (или) ее отсутствия. Исполнитель обязан исключить хранение на пищеблоке личных продуктов работников Исполнителя.

2.8. Исполнитель обязан исключить возможность реализации обучающимся в буфете или на линии раздачи пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, запрещенных санитарными правилами и нормативами (в соответствии с Приложением 1).

2.9. Исполнитель в целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) использует в питании детей пищевые продукты, обогащенные микронутриентами (специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами).

2.10. Исполнитель осуществлять закуп йодированной соли.

2.11. Исполнитель обязан обеспечить наличие суточной пробы в полном объеме согласно меню (включая продукты промышленного производства) и хранение суточной пробы в полном объеме и соответствующую маркировку суточной пробы.



2.12. Исполнитель обязан обеспечить нахождение на пищеблоке Заказчика пищевых продуктов с надлежащей маркировкой, пищевых продуктов, соответствующих санитарно-эпидемиологическим требованиям, требованиям контракта по показателям сорта, класса, категории.

2.13. Исполнитель обязан обеспечить наличие Примерного меню и технологических карт. Примерное меню должно соответствовать требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", "СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2.14. Исполнитель обязан заполнять документацию (Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, Журнал здоровья, Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, Абонементную книжку).

2.15. Исполнитель обязан обеспечить транспортировку пищевой продукции в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предусмотренными законодательством Российской Федерации и требованиями настоящего Технического задания.

3.14. Исполнитель обязан не допускать наличия насекомых и грызунов на пищеблоке Заказчика.

### **3. Требования к используемым пищевым продуктам, бутилированной воде, материалам и оборудованию**

3.1. Пищевые продукты, используемые при производстве кулинарной продукции, предназначенной для питания Потребителей услуг, по показателям безопасности и пищевой ценности должны соответствовать требованиям: технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТРТС 021/2011); технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (ТР ЕАЭС 044/2017); технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ТС ЕАЭС 040/2016); технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТРТС 024/2011); и иных действующих документов.

3.2. Маркировка упаковки и транспортной тары пищевых продуктов должна соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории Российской Федерации, нормативных и технических документов. Для продуктов специального назначения - для детского (школьного) питания обязательна соответствующая маркировка на упаковке (таре).

3.3. На этикетках или листах-вкладышах пищевых продуктов, расфасованных и упакованных Исполнителем, кроме информации, указанной в маркировке изготовителя,



дополнительно должны быть указаны: наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес; дата упаковки продукции; для продуктов, срок годности которых исчисляется часами - дата и время упаковки.

3.4. В маркировке кулинарной продукции промышленного производства должно быть указано:

- наименование;
- наименование и местонахождение изготовителя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто и/или количество изделий и масса изделия;
- состав;
- пищевая ценность;
- рекомендации по приготовлению готовых блюд;
- условия хранения;
- срок годности;
- дата изготовления;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть

идентифицирован продукт.

3.5. В маркировке транспортной тары с кулинарными и кондитерскими изделиями должно быть указано:

- наименование кулинарных или кондитерских изделий;
- наименование и адрес организации-изготовителя или индивидуального предпринимателя;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто;
- количество штук (порций) и массу одной штуки (порции);
- количество упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- состав продукции (перечень основных рецептурных компонентов);
- информационные данные о пищевой ценности продукции;
- дата и час изготовления;
- условия хранения и срок реализации.

3.6. Каждая партия продукта должна сопровождаться товарно-транспортными документами. В товарно-транспортную накладную должны быть внесены сведения о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации, - номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат), либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника.

3.7. Пищевые продукты не должны содержать химические консерванты (за



исключением икры лососевых рыб) - сорбиновую кислоту и ее соли, бензоат натрия, сернистый ангидрид и другие (пищевые добавки с цифровыми кодами INS E200-E266 и E280-E283), улучшители вкуса, добавленные фосфаты (соли фосфорной кислоты). В качестве красителей (окрашивающих ингредиентов) могут использоваться только натуральные фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (в т.ч. с кодами INS E-140, E-160-163, E160a, E101). В качестве пищевых кислот (регуляторов кислотности) в состав пищевых продуктов, предназначенных для детей и подростков, не должны входить уксусная кислота, фосфорная (ортофосфорная) кислота, винная кислота, углекислота. Содержание нитритов (E250) допускается только в колбасных изделиях и ограничивается в пределах не более 30 мг/кг.

3.8. Не допускается использование в питании Потребителей услуг мяса птицы механической обвалки и выработанных из него продуктов; рыбы, выращенной в искусственных водоемах с применением специальных кормов и антибиотиков; молочного напитка и молочных продуктов, выработанных из/и с использованием сухого молока (за исключением йогуртов), составных частей молока; продукции, выработанной с применением коллагенсодержащего сырья из мяса птицы; искусственных подсластителей, консервантов, красителей, ароматизаторов, улучшителей вкуса и прочих ненатуральных пищевых добавок. Не допускается поставка и использование пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), в том числе пищевых продуктов с наличием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).