Приложение 1
к приказу от 31.08.2021года № 154

# *График питания в школьной столовой*

09.10- 9.20– **1А** 09.20-09.30-**1Б** 09.30-09.40-**2А**
10.00- 10.10 – **2Б** 10.10-10.20-**4А** 10.20-10.30- **4Б**
11.00-11.10 – **3А** 11.10-11.20-**3Б** 11.20-11.30- **3Б**
12.00-12.15- **5-е** классы и **6-е** классы
12.20-12.35- **7-е** классы и **8-е** классы
12.50- 13.00- **9-е** классы
13.10-13.20- **10-е** классы и **11-е** классы

Приложение 2
к приказу от 31.08.2021года № 154

# Программа

## Производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в МБОУ Новобессергеновская СОШ

## 1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями санитарных правил СП2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (постановление Главного государственного врача РФ от28.09.2020г.№28) и санитарных правил СП1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

1.2. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.3. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.4. Общее руководство за осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора МБОУ Новобессергеновской СОШ.

1.5. В настоящей Программе используются следующие понятия:

***Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения*** – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

***Среда обитания***–совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

***Факторы среды обитания*** - биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

***Вредные воздействия на человека*** – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

***Благоприятные условия жизнедеятельности человека***–состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

***Безопасные условия для человека***–состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

***Санитарно-эпидемиологическая обстановка***-состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

***Гигиенический норматив*** – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

***Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила)*** – нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а так же угрозу возникновения и распространения заболеваний.

***Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия*** – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

***Профессиональные заболевания*** – заболевания человека, в возникновение которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

***Инфекционные заболевания***– инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых, обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

***Массовые не инфекционные заболевания (отравления)*** – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и(или) социальных факторов среды обитания.

1.6. Объектами производственного контроля являются: состояние здания, помещений, территорий школы, рабочие места, питание учащихся, инженерные сети и системы, оборудование, образовательный процесс, профилактические осмотры работников.

1.7. Производственный контроль включает:

1.7.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации.

1.7.2. Организация профилактических медицинских осмотров.

1.7.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, используемых продуктов, материалов, моющих, чистящих и дезинфицирующих средств, предметов бытовой химии.

1.7.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

1.7.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

1.7.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

1.8. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

## 2. Перечень действующих санитарных правил, гигиеническихнормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологическогоблагополучиявобразовательнойорганизации

| № п/п | Наименованиенормативногодокумента | Регистрационныйномер |
|---|---|---|
| 1. | «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». | ФЗ №52 от 30.03.1999г. |

| | | |
|---|---|---|
| 2. | «О защите прав потребителей» с Последующими дополнениями и изменениями | ФЗ №2300/1 от 07.02.1992г. |
| 3. | «О качестве и безопасности продуктов питания». | ФЗ №29-ФЗ от 02.01.2000г. |
| 4. | «О защите прав юридических лиц индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля». | ФЗ№294-ФЗ от 26.12.2008г. |
| 5 | «О внесении изменений в Федеральный Закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов» | ФЗ N47-ФЗ от 1.03.2020 |
| 6 | «Профилактика клещевого энцефалита Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» | СП3.1.3.2352-08<br><br>СП3.5.1378-03 |
| 7 | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания иобучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (постановление Главного государственного врача РФ от 28.09.2020г. №28). | СП2.4.3648-20 |
| 8 | «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения». | СанПиН2.3/4.4.3590-20 |
| 9 | «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества». | СанПиН2.1.4.1074-01 |
| 10 | «Гигиеническиетребованияккачествуи безопасностипродовольственногосырьяипищевыхпродуктов». | СанПиН2.3.2.1078-01 |
| 11 | «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». | СП1.1.1058-01 |
| 12 | «Организация и проведениепроизводственного контроля засоблюдениемсанитарныхправиливыполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)мероприятий». | СП1.1.2193-07 |
| 13 | «Гигиенические требования к срокам Годности и условиям хранения пищевых продуктов». | СанПиН2.3.2.1324-03 |
| 14 | «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодёжи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции(COVID-19)» | СП3.1_2.4.3598-20 от 30.06.2020 |
| 15 | «Рекомендации по организации питания Обучающихся общеобразовательных организаций» | МР2.4.0179-20 |

**3. Переченьдолжностныхлиц, накоторыхвозлагаютсяфункциипоосуществлениюпроизводственногоконтроля.**

Заместитель директора по АХР – Сердюченко С.В.:

-за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;

- За санитарным состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений;
- За соблюдением температурного режима;
- За соблюдением масочного режима работниками школы;
- За соблюдением санитарных требований по организации питания школьников.

Специалист по закупкам Надолинская Е.С.:

- за своевременное прохождение профилактических осмотров, флюорографических исследований.

Заместитель директора по УВР–Мялкина Е.Г.:

- За соблюдением санитарно-гигиенических норм педагогами во время образовательного процесса;
- за соблюдением требований СанПиН при составлении урокови внеурочной деятельности.

Социальный педагог Чеканенко Е.В.:

-за профилактику несчастных случаев с учащимися и работниками школы;

-за выполнением мероприятий по охране труда.

Заместитель директора по ВР–Гончарова Г.А.:

-за соответствие ежедневного и примерного десятидневного меню.

**4.Переченьобъектовпроизводственногоконтроля,представляющихпотенциальнуюопасностьдлячеловекаисредыегообитания**.

| **Факторы производственнойсреды** | **Влияниенаорганизмчеловека** | **Мерыпрофилактики** |
|---|---|---|
| Зрительное напряжение при работе на компьютере | Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение Аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижениезрения). | Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз. |
| Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата | При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча. | Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены. |

**5. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессионально-гигиенической подготовке.**

| № п/п | Профессия | Количество работающих | Кратностьпериодическогомедосмотра | Кратностьпрофессионально-гигиеническойподготовки |
|---|---|---|---|---|
| 1. | Педагогический состав: учитель, педагог-психолог, педагог дополнительного образования, педагог-организатор, преподаватель-организатор основ безопасности жизнедеятельности | 47 | 1 развгод | 1разв2 года |
| 2. | Административный и вспомогательный персонал: директор, заместители директора, секретарь учебной части, ведущий бухгалтер, ведущий экономист по договорной и претензионной работе, зав.библиотекой, главный бухгалтер, ведущий инженер-программист, лаборант | 10 | 1развгод | 1разв2года |
| 3. | Обслуживающий персонал: дворник, рабочий по и комплексному обслуживанию и ремонту зданий, сторож, гардеробщик (вахтер), уборщик служебных помещений | 14 | 1развгод | 1разв2года |

**6. Переченьвозможныхаварийныхситуаций, создающихугрозусанитарно-эпидемиологическомублагополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляетсяинформирование населения, органов местного самоуправления,органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологическийнадзор**

| № п/п | Ситуации | Мероприятия |
|---|---|---|
| **1** | Отключениеэлектроэнергии | - сообщение в ТУ Роспотребнадзора<br>- временнаяостановкаработ<br>- организацияремонтныхработ |
| **2** | Аварииинасистемеводопровода,канализации | - сообщение в ТУ Роспотребнадзора<br>- остановкаработыпищеблока<br>- организацияремонтныхработ<br>- проведениедезинфекцииигенеральной уборкипосле устраненияаварийнойситуации |
| **3** | Выходизстроятехнологическогоихолодильногооборудования | - ограничениеассортиментаблюд<br>- организацияремонтаоборудования |
| **4** | Аварийные ситуации наотопительныхсистемах,отсутствиеотопления | - сообщение в ТУ Роспотребнадзора<br>- остановкаработы<br>- организацияремонтаотопительныхсистем |
| **5** | Пожар | - сообщение в службу ЕДДС Неклиновского района112<br>- сообщение в ТУ Роспотребнадзора<br>- эвакуацияобучающихсяисотрудников |
| **6** | Разливртути | - сообщение в службу ЕДДС Неклиновского района112<br>- сообщение в ТУ Роспотребнадзора<br>- эвакуацияобучающихсяисотрудников<br>- мероприятия по демеркуризации |
| **7** | НепредвиденныеЧС:<br>смерчи, ураганы, наводнения;<br>обвалы, обрушения. | - Сообщение в службу ЕДДС Неклиновского района112<br>- Сообщение в ТУ Роспотребнадзора<br>- эвакуацияобучающихсяисотрудников |

Информация об аврийных ситуациях передается в :ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области»(8634642962,tagcgsen@pbox.ttn.ru,347930, Ростовскаяобл,г.Таганрог,Большойпр-кт,16А),службу ЕДДС г.Таганрога112.

**7. Циклограмма производственного контроля (перечень мер)**

| Мероприятияпоконтролю | Кратность | Исполнитель |
|---|---|---|
| *Санитарноесостояниеучастка* | | |
| 1.Вывозмусора | ежедневно | Зам.директорапоАХР |

| | | |
|---|---|---|
| 2.Отсутствие карантинных растений | В период произрастания еженедельно | Зам.директора по АХР |
| 3.Состояние и содержание спортивных и игровых площадок, сада | постоянно | Зам. директора по АХР,учителяфизическ ойкультуры |
| 4.Ревизия санитарно-технического состояния инженерных коммуникаций на территории | 1развнеделю | Зам.директорапоАХР |
| 5. Целостность периметрального ограждения | постоянно | Зам.директорапоАХР |
| *Санитарное состояние и содержание учебных, вспомогательных помещений, мест общего пользования* | | |
| 1. Соблюдение воздушно-теплового режима | ежедневно | Зам.директорапоАХР |
| 2.Состояние освещенности рабочих мест | еженедельно | Зам.директорапоАХР |
| 3.Состояние и расстановка ученической мебели (маркировка), исправность оборудования, их содержание | ежедневно | Зам.директорапоАХР |
| 4. Проведениегенеральной уборки (дезинфекции) помещений | 1развнеделю | Зам.директорапоАХР |
| 5.Наличие, маркировка и использование уборочного инвентаря, его хранение, наличие моющих и дезинфицирующих средств. | постоянно | Зам.директорапоАХР |
| 6.Соблюдение температурного режима | постоянно | Зам.директорапоАХР |
| 7. Соблюдение санитарных требований к уборке помещений по профилактике новойкоронавирусной инфекции | до отмены режима | Зам.директорапоАХР |
| *Организация образовательного процесса* | | |
| Соответствие санитарным требованиям: учебной нагрузке режима занятий расписания занятий объема домашних занятий | постоянно | Заместитель директора по УВР |

| | | |
|---|---|---|
| Контроль рациональной организацииурока | постоянно | Учителя-предметники, заместитель директора по УВР |
| Проведение физкультминуток в течение урока (начальные классы) | постоянно | учителя1-4кл. |
| Проведение бесед с учащимися по профилактике травматизма, пропаганде здорового образажизни | 2разавмесяц | Заместители директора, классные руководители |
| *Организацияпитанияучащихся* | | |
| Санитарно-техническом состояние помещений и оборудования | ежедневно | Зам.директора по АХР |
| Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации. | ежедневно | Зам.директора по АХР |
| Санитарно-техническое состояние и маркировка уборочного инвентаря, обеспеченность моющими и Дезинфицирующими средствами | еженедельно | Зам.директора по АХР |
| Соответствие режима и условий приема пищи нормативным требованиям | ежедневно | Зам.директора по АХР |
| Соблюдение цикличного меню | ежедневно | Заместитель директора по ВР |
| Выполнение утвержденных норм питания | 1 раз в месяц | Заместитель директора по ВР |
| Выявление причин, вызывающих отказ от горячего питания | 1 раз в месяц | Классные руководители |
| Соблюдение правил отбора и хранения суточных проб | ежедневно | Заместитель директора по ВР |
| *Профилактические медицинские осмотры и гигиеническое обучение* | | |
| Наличие медицинских книжек всех сотрудников | постоянно | Зам.директора по АХР |
| Прохождение медицинского осмотра всеми сотрудниками школы | 1развгод | Зам.директора по АХР |
| Санитарно-гигиеническое обучение | 1разв2года | |
| *Условия труда работников школы* | | |
| Соответствие условий труда нормативным требованиям | постоянно | Зам.директора по АХР |

Приложение № 3
к Приказу № 154 от 31.08.2021г.

**Положение**
**муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Новобессергеновской средней общеобразовательной школы имени И.Д. Василенко о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся.**

## 1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Новобессергеновской средней общеобразовательной школы имени И.Д. Василенко (далее по тексту – образовательная организация, ОО) о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся, регламентирует доступ родителей (законных представителей) обучающихся в помещение для приема пищи.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

— Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
— Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций», разработанными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека»№
— Порядком доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, утвержденного протоколом заседания Оперативного штаба Министерства просвещения Российской Федерации по организации горячего питания от 23 апреля 2021г. №ГД-34/01пр.

1.3. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (приложение № 1) и участия в работе общешкольной комиссии (приложение № 2).

1.4. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в ОО.

## 2. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

2.1. Родительский контроль могут осуществлять родители (законные представители) обучающихся в ОО.

2.2. При осуществление родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся могут быть оценены:

— своевременность посещения обучающихся столовой в соответствии с утвержденным графиком приема пищи;
— соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
— санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.д.;
— условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
— наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

— объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
— организация питьевого режима;
— наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
— вкусовые предпочтения обучающихся, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей);
— информирование родителей (законных представителей) обучающихся и обучающихся о здоровом питании.

Доступ родителей (законных представителей) обучающихся в помещение для приема пищи, участвующих в работе общешкольной комиссии, осуществляется с соблюдением действующих санитарно- эпидемиологических требований.

Для оценки (дегустации) готовых блюд из ассортимента текущего дня, проверяющими может осуществляться покупка на линии раздачи тех же блюд, которые едят обучающиеся.

Проверяющим запрещается дегустировать пищу для обучающихся специально накрытую на столы.

Родители (законные представители) обучающихся могут:
— задавать вопросы и получать ответы от представителя администрации общеобразовательной организации и от представителя организатора питания в рамках их компетенций;
— запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;
— участвовать в проведение мероприятий по информированности о здоровом питании.

Родители (законные представители) обучающихся не в праве:
— проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности и не нарушения производственного процесса;
— отвлекать обучающихся во время приема пищи;
— находиться в столовой вне графика, утвержденного руководителем общеобразовательной организации.

Итоги проверок обсуждаются на заседаниях совета школы и могут явиться снованием для обращений в адрес администрации ОО, оператора питания и т.д.

## 3. Порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещения для приема пищи

3.1. На первом заседании совета школы утверждаются кандидатуры родителей (законных представителей) обучающихся ОО, которые имеют возможность участвовать в работе общешкольной комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.

3.2. Во избежание создания неудобств в работе школьной столовой предусмотрено участие не более 2-х родителей в составе общешкольной комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.

3.3. Родители посещают столовую в соответствии с графиком работы общешкольной комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.

3.4. Контроль за соблюдением графика работы общешкольной комиссии по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет ответственный за организацию питания в ОО, назначенный приказом директора ОО.

3.5. Посещение комиссией школьной столовой, в состав которой входят родители(законные представители) обучающихся ОО, осуществляется во время работыстоловой, в том числе на перемене во время реализации горячих блюд.

3.6. Родители (законные представители), входящие в состав комиссии по контролю за организацией питания, должны иметь личные медицинские книжки с результатами обследования, для работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей. Получить допуск от ответственного лица ОО (при отсутствии медицинского работника) с отметкой в "Гигиеническом журнале" об отсутствии признаков

инфекционных заболеваний.

3.7. В соответствии с временными методическими рекомендациями "Профилактика, диагностика и лечение новой короновирусной инфекции (COVID-19)" при каждом посещении допуск членов комиссии родительского контроля в школьную столовую осуществляется после проведения термометрии, предоставления сведения результатов тестирования (ПЦР-тест отрицательный) или наличие справки об отсутствии коронавируса.

3.8. В период карантина, пандемии и других чрезвычайных ситуаций посещение школьной столовой не осуществляется.

3.9. Все члены комиссии при посещении помещения для приема пищи должны быть обеспечены санитарной одеждой.

3.10. Проведение мониторинга осуществляется при сопровождении представителя администрации ОО.

3.11. Родители (законные представители) обучающихся обязаны выполнять установленные ОО правила внутреннего распорядка.

3.12. По итогам посещения школьной столовой родители (законные представители) обучающихся ОО заполняют оценочные листы, результаты проверки доводят до сведения родительской общественности ОО на заседании совета школы.

3.13. В случае поступления претензий от родителей (законных представителей) обучающихся ОО на работу школьной столовой, качество продуктов или блюд, не соответствие реализуемых блюд утвержденному меню и т.п. может быть организовано посещение школьной столовой в любой день вне графика работы комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.

## 4. Документация

4.1. По результатам проверки комиссией по организации и качества питания обучающихся составляется акт в двух экземплярах, прилагаются оценочные листы родителей (законных представителей) обучающихся ОО.

4.2. Комиссия ведет журнал контроля, в котором указывается дата контроля, проведенные мероприятия, результаты контроля и выводы (рекомендации). Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем и секретарем.

4.3. Книга протоколов заседания комиссии и журнал контроля за организацией и качеством питания хранится у ответственного за организацию питания обучающихся в ОО.

## 5. Заключительные положения

5.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента утверждения и действует до внесения в него в установленном порядке изменений или замены новым.

5.2. Настоящее Положение обязательно для исполнения всеми членами Комиссии.

5.3. Текст настоящего Положения размещается в сети Интернет на официальном сайте ОО.

Приложение 1

АНКЕТА ШКОЛЬНИКА (ЗАПОЛНЯЕТСЯ ВМЕСТЕ СРОДИТЕЛЯМИ)

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1. | Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе? | ДА | | |
| | | НЕТ | | |
| | | ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ | | |
| 2. | Удовлетворяет ли Вас санитарное состояние школьной столовой? | ДА | | |
| | | НЕТ | | |
| | | ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ | | |
| 3. | Питаетесь ли Вы в школьной столовой? | ДА | | |
| | | НЕТ | | |
| 4. | Если нет, то по какой причине? | НЕ НРАВИТСЯ | | |
| | | НЕ УСПЕВАЕТЕ | | |
| | | ПИТАЕТЕСЬ ДОМА | | |
| 5. | Наедаетесь ли Вы в школе? | ДА | | |
| | | ИНОГДА | | |
| | | НЕТ | | |
| 6. | Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в школе? | ДА | | |
| | | НЕТ | | |
| 7. | Нравится питание в школьной столовой | ДА | | |
| | | НЕТ | | |
| | | НЕ ВСЕГДА | | |
| 7.1. | Если не нравится, то почему? | НЕВКУСНО ГОТОВЯТ | | |
| | | ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ | | |
| | | ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ | | |
| | | ОСТЫВШАЯ ЕДА | | |
| | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ | | |
| | | ИНОЕ | | |
| 8. | Посещаете ли группу продленного дня? | ДА | | |
| | | НЕТ | | |
| 8.1. | Если да, то получаете ли полдник в школе или приносите из дома? | ПОЛУЧАЕТ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ | | |
| | | ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА | | |
| 9. | Устраивает меню школьной столовой? | ДА | | |
| | | НЕТ | | |
| | | ИНОГДА | | |
| 10. | Считаете ли питание в школе здоровым и полноценным? | ДА | | |
| | | НЕТ | | |
| 11. | Ваши предложения по изменению меню: | | | |
| 12. | Ваши предложения по улучшению питания в школе: | | | |

Приложение 2

Оценочный лист

Дата проведения проверки:

Инициативная группа:

| | 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 детей и родителей? | | |
| А) | да | | |
| Б) | нет | | |
| 3. | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления детей и родителей месте? | | |
| А) | да | | |
| Б) | нет | | |
| 4. | В меню отсутствуют повторные меню? | | |
| А) | да, по всем дня | | |
| Б) | нет, имеются повторы в смежные дни | | |
| 5. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | | |
| А) | да, по всем дня | | |
| Б) | нет, имеются повторы в смежные дни | | |
| 6. | Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приему пищи режиму функционирования организации? | | |
| А) | да | | |
| Б) | нет | | |
| 7. | Есть ли в организации приказ о работе 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 допускак реализации продуктов и блюд по результатам проверки бракеражной комиссии (за пеиод не менее месяца)? | | |
| А) | да | | |
| Б) | нет | | |
| 10. | Созданы ли условия для организации питания детей с особенностями здоровья (сахарный диабет, пищевые аллерги)? | | |
| 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 грызуны, насекомые и следы их жизнедеятельности? | | |
| А) | да | | |
| Б) | нет | | |
| 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) | да | | |
| Б) | нет | | |
| 16. | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвежденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? | | |
| А) | да | | |
| Б) | нет | | |
| 17. | Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи? | | |
| А) | да | | |
| Б) | нет | | |

Приложение 4

к приказу от 31.08.2021 года № 154

**Формаеженедельногоотчетапопитанию**

Расчётдетоднейпитанияучащихся1-4классов,получающихбесплатноепитаниев2021году

| | дата | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Наименованиеучреждения | Дата | дата | дата | Итогодетодниза1полугодие | Кол-воучащихсясреднееза1полугодие |
| | | | | 0 | 0 |

**Есливынекормитедетейпокакой-либопричине,топишите:**

К-каникулы;

ДЗ-деньздоровья;

С-самоподготовка;