**Утверждаю**

**Директор школы\_\_\_\_\_\_\_\_\_З.Ситохова**

**--------------------2012г.**

**ПРОГРАММА**

**ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА 2012/2015г.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 464 человек
2. **завтраками и обедами** учащиеся из многодетных семей:
   * 1-4 классов в количестве\_\_\_\_ человек,
   * 5-11 классов в количестве \_\_\_\_\_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

1. **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 организованно 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 троекратному 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 группу ежедневного общественного контроля с участием родительской общественности за организацией и качеством питания обучающихся.

**Введено**

**в действие с 01.09.2013г.приказом**

**От\_\_29.09.2013г.\_\_№\_\_\_**

**Директор МБОУ СОШ № 22**

**З.С.Ситохова**

**«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2013г.**

**Принято**

**На заседании педагогического совета школы от 29.09.2013г. Протокол № \_1\_\_**

**Председатель управляющего совета школы**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**«\_30 »\_августа 2013г.**

**Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МБОУ СОШ№ 22**

Комиссия школы в своей деятельности руководствуется

законодательными и нормативными правовыми актами РФ и РСО-Алания приказами и распоряжениями управления образованием.

Уставом школы и актами школы, контрактом, заключенным между школой и

ООО «Владикавказский комбинат питания».

**I. Общие вопросы.**

1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся создается в МБОУ СОШ №22 для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся.
2. Данное положение разрабатывается и принимается педагогическим советом школы и утверждается приказом руководителя.
3. Состав комиссии утверждается приказом директора МБОУ СОШ № 22на каждый учебный год.
4. В состав комиссии входят представители: администрации, родительской общественности, педагогического коллектива, медицинских работников. Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.
5. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и нормативными правовыми актами Российской Федерации и РСО-Алания, приказами и распоряжениями управления образования, уставом и локальными актами школы, договором, заключенным между МБОУ СОШ и предприятием питания ООО «ВКП»

**II. Основные направления деятельности комиссии.**

1. Осуществляет контроль, за выполнением условий Государственного контракта на организацию питания обучающихся в школе.
2. Оказывает содействие администрации МБОУ СОШ № 22 в организации питания обучающихся.
3. Определяет контингент обучающихся, имеющих право на бесплатное или льготное питание.
4. Формирует основной и резервный списки обучающихся, имеющих право на бесплатное или льготное питание, направляет их на утверждение директору школы.
5. Осуществляется контроль:

* 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.

1. 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.
2. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.
3. Вносит предложения по улучшению обслуживания обучающихся.
4. 0казывает содействие в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей.
5. 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.Ситохова - директор школы

Члены комиссии:

* М.Т.Балаева – зам.директора по УВР нач. школа
* Заоева В.Б. – секретарь комиссии
* Царакова А.А.– заведующая хозяйством
* – председатель родительского комитета школы
* Дзилихова Б.Н. – шкльный врач

**Принято**

**На заседании управляющего совета школы**

**от 31.08.2013г. Протокол № \_\_**

**Председатель управляющего совета школы**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**«\_30 »\_августа 2013г.**

**Введено**

**в действие с 01.09.2013г. приказом от\_30.08.2013\_\_№\_\_\_**

**Директор МБОУ СОШ № 22**

**З.С.Ситохова\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**«\_\_30\_»\_\_августа\_\_\_2013г.**

**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 16 марта 2010 года.

* 1. **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 и города Москвы, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами образовательного учреждения, 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.

1. 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.
2. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству образовательного учреждения.
3. Вносит администрации образовательного учреждения предложения по улучшению облуживания обучающихся.
4. Оказывает содействие администрации образовательного учреждения в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
5. 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 рассмотрения педсовета, вопросы, связанные с организацией питания в школе.
9. **Организации деятельности комиссии**
10. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией образовательного учреждения.
11. 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 16 марта 2010 года в следующем составе:

* + – заместитель директора по УВР
  + **–** от 6б класса
  + – от 6а класса
  + – медицинская сестра
  + – член Управляющего Совета
  + – член Управляющего Совета
  + – учащийся 11а класса
  + – учащийся 11а класса

**«УТВЕРЖДАЮ»**

**Директор школы № 22**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_З.С.Ситохова**

**«\_30\_\_»\_августа\_2013г.**

**План производственного контроля за организацией и качеством питания МБОУ СОШ № 22 на 2014-2015учебный год**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Контролируемый объект | Критерии контроля | Периодич-ность контроля | Нормаивно-технич-я документ-я | Ответственный исполнитель | Учетно-отчетная документ-ция |
| **I. Контроль за выполнением поставок готовой продукции** | | | | | | |
| 1 | Документация поставщика на право поставок продовольствия | Копии уставных и регистрационных документов, сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологи-ческое заключение | 1раз 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. Браке-ражный журнал |
| 3 | Условия транспортировки | Маркировка транспорта, тары, лотков, контейнеров. Время доставки. | 1 раз в неделю | СанПиН 2.4.5.2409-08 ГОСТ Р50763-95 | Комиссия по контролю, группа обществ. Контроля (ГОК) | Акт проверки |
| Санитарный паспорт на транспорт с указанием даты проведения обработки машины | 1 раз в месяц |
| **II. Контроль качества и безопасности готовой продукции** | | | | | | |
| 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 продук-ции при +4+60С | 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 |
| **III. Контроль за рационом питания учащихся,**  **соблюдением санитарных правил технического процесса** | | | | | | |
| 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 убороч-ного 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 приема пищи | Отсутствие сколотой посуды, сломанной мебели, свободный проход | ежедневно |  | Работ.пищеблока, Мед.сестра, комиссия по контролю, ГОК, завхоз | Визуальный 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 | ежедневно |  | Мед.сестра, комиссия по контролю, ГОК | Журнал по учету отпущенного питания |
| Распределение завтраков и обедов |
| **VII. Контроль за контингентом питающихся** | | | | | | |
| 1. | Контингент питающихся | Формирование списков детей, нуждающихся в бесплатном питании | 2 раза в год: сентябрь, январь | Приказ об организации питания обучающихся | Комиссия по контролю, ГОК | Заявление родителей, подтверждающие документы, акты, протоколы комиссии, утвержденные списки нуждающихся детей. |
| Дети, присутствующие на занятиях из контингента питающихся и резерва | ежедневно |
| **VIII. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий** | | | | | | |
| 1. | Сотрудники пищеблока | Внешний. Отсутствие гнойничковых, простудных, кишечных заболеваний. | 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 |
| Наличие медицинских книжек | 1 раз в 6 месяцев |
| Личная гигиена сотрудников пищеблока | ежедневно |
| 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) |