



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

К. Маркса ул., д. 122, г. Красноярск, 660021
Телефон: (391) 211-93-10
Факс: (391) 221-28-26
mon@krao.ru
http://www.krao.ru
ОКОГУ 23280, ОКПО 79861099
ОГРН 1082468041611
ИНН/КПП 2460210378/246001001

Руководителям муниципальных
органов самоуправления,
осуществляющим управление в
сфере образования

Руководителям краевых
общеобразовательных
организаций

25 ОКТ 2019 № 25-12699

На № _____

О рекомендациях по улучшению
организации питания

Уважаемые руководители!

Министерством образования Красноярского края в ранее направленной информации об организации питания детей и подростков в общеобразовательных организациях в сентябре 2019 года (письмо министерства от 22.10.2019 № 75-12487) сообщалось, что в результате мониторинга мероприятий, проводимых в муниципальном образовании и общеобразовательных организациях для повышения качества питания в общеобразовательных организациях, выявлено отсутствие либо слабая организация контроля за вопросами организации питания со стороны муниципальных органов, осуществляющих управление в сфере образования (только в 10 муниципальных образованиях края созданы межведомственные муниципальные рабочие группы по организации школьного питания), а также недостаточная организация работы с родителями, направленной на формирование и пропаганду культуры здорового питания и здорового образа жизни, организацию общественного контроля.

С целью обеспечения условий по улучшению качества организации питания в общеобразовательных организациях, увеличения числа обучающихся, получающих горячее питание, соответствия условий питания учащихся санитарно-эпидемиологическим требованиям и нормативам, рекомендуем Вам организовать работу по вовлечению родительских общественных объединений (родительских комитетов, Управляющих советов и др.) в процесс общественного контроля за качеством питания учащихся при взаимодействии с администрацией общеобразовательных организаций, позволяющий без посещения производственных помещений пищеблока выявить проблемные моменты, скорректировать примерное циклическое меню.

В связи с этим направляем Вам для возможного использования в работе памятку и рекомендации для общественных организаций родителей, подготовленные Управлением Роспотребнадзора по Тульской области и предоставленные министерству Управлением Роспотребнадзора по Красноярскому краю (прилагаются).

Кроме того, рекомендуем рассмотреть возможность создания на уровне образовательных организаций, муниципального органа управления образованием Совета по питанию, в компетенцию которого будет входить изучение текущего состояния в организации питания, а также разработка предложений по улучшению организации питания (примерное положение о Совете по питанию прилагается).

Приложение: на 9 л. в 1 экз.

Первый заместитель министра



Н.В. Анохина

ПАМЯТКА И РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБЩЕСТВЕННЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ РОДИТЕЛЕЙ ПО АКТУАЛЬНЫМ ВОПРОСАМ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

Уважаемые родители!

Вопросам питания школьников в настоящее время уделяется особое внимание, ведь от того, как школьник питается, зависит его здоровье, настроение, трудоспособность.

Взаимодействие школы и родительской общественности в вопросах организации питания может осуществляться как традиционными способами (родительские собрания, сайт образовательной организации, информационные стенды), так и в виде привлечения общественных организаций родителей к мониторингу за работой пищеблоков.

Необходимо помнить, что далеко не все вопросы (технология приготовления блюд, оценка качества пищевых продуктов, работа персонала и так далее) могут контролироваться гражданами без специального образования.

Все вопросы контроля питания обязательно согласуются с руководителем образовательной организации. Для исключения спорных моментов в процессе мониторинга должен присутствовать представитель образовательной организации, уполномоченный ее руководителем.

Посещение столовой осуществляется только в спец.одежде (одноразовый халат и головной убор, вторая обувь) с соблюдением правил личной гигиены.

Предлагаем Вам алгоритм проведения проверки организации питания родителями и волонтерами, позволяющий без посещения производственных помещений пищеблока выявить проблемные моменты.

Ознакомление с документами, обязательными при организации питания в школе:

1. Наличие в школе согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Красноярскому краю (территориальным отделом):

• **примерного меню на период не менее двух недель** (в меню обязательно указывается: выход (вес) блюд, энергетическая и пищевая ценность, содержание витаминов и минеральных веществ);

• **ассортимента пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся через буфет.**

2. Наличие размещенного в обеденном зале **меню на текущий день**, утвержденного руководителем образовательного учреждения с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий и его соответствие примерному двухнедельному меню (при несоответствии – причины замены блюд, нет ли повторов одноименных блюд и кулинарных изделий в течение 2-3 дней).

3. Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения.

4. Наличие заполненной, в том числе на текущую дату, документации:

- «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции»,
- «Журнала здоровья».

Непосредственный осмотр обеденного зала:

1. Столовая посуда:

• размеры столовой посуды должны обеспечивать предусмотренный выход блюд. Можно измерить объемы используемой в школьной столовой посуды (чашек, стаканов и тарелок). Обратите внимание, что объемы должны не только обеспечивать вместимость, предусмотренную по меню порции, но и способствовать комфортной раздаче и приему пищи (например, исключение пролива, ожога и т.п.). Таким образом, чайная посуда должна быть больше 200 мл, тарелки для первых блюд – более 300 мл.;

• материалы, из которых изготовлена посуда:

– тарелки, блюдца, чашки, бокалы должны быть из фарфора, фаянса и стекла;

– столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд – нержавеющая сталь или аналогичные по гигиеническим свойствам материалы;

– хранение столовых приборов в кассетах (ручками вверх).

• своевременная замена посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформацией.

2. Организация дежурства по столовой (обязательно дежурный педагог, дети старше 14 лет, без признаков заболевания, обеспеченные фартуками и головными уборами, соблюдение правил личной гигиены).

3. Организация раздачи пищи: закрепление за каждым классом обеденных столов и своевременная расстановка блюд (исключающая их остывание или сокращающая время принятия пищи в условиях перемены).

4. Условия для соблюдения личной гигиены учащимися: наличие и исправная работа умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и обеспеченность средствами личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце).

5. Организация питьевого режима в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики или вода, расфасованная в емкости, обеспеченность чайной посудой.

6. Соблюдение персоналом столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), наличие ювелирных украшений и часов во время работы.

7. Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи в столовой.

8. Способы оценки готовых блюд:

– **Визуально** – путем сравнения контрольного блюда и порций на обеденных столах;

– **По согласованию с руководителем образовательной организации:**

• Определение среднего выхода порции путем взвешивания 5-10 порций (проводится поваром в присутствии родителей). Если при взвешивании порции масса кардинально отличается от предусмотренного выхода в меню, то это повод обратить внимание администрации школы на соблюдение работниками рецептуры (правильная закладка пищевых продуктов), технологии приготовления и порционирование блюд.

• Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям при наличии свободных порций - (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.).

9. Анализ оценки учащимися приготовленной пищи (все съедают или значительная часть блюд идет в пищевые отходы)

По результатам п.8-9 определяются факторы, влияющие на оценку учащимися приготовленной пищи и желание питаться в школьной столовой, которые в последующем определяют работу образовательного учреждения по организации питания, например:

– плохие вкусовые качества приготовленной пищи;

– нерациональный режим питания (ранний завтрак (после первого урока) или недостаток времени для принятия пищи (маленькая перемена) и т.п.);

– сформированная культура питания (отсутствие привычки потребления блюд из рыбы, круп, молока, творога и т.п.);

– особенности поведения разных возрастных групп во взаимосвязи с тенденциями в молодежной среде (модные диеты, непрестижность питания в школе, влияние педагогов, грубое поведение работников пищеблока и др.).

Результаты такой проверки могут быть оформлены в виде акта (примерная форма прилагается) и представлены руководителю образовательной организации.

Выявленные Вами недостатки могут послужить основанием для проведения проверки организации питания в образовательном учреждении. Поэтому просим Вас не пытаться проникать в производственные помещения столовой (для этого у Вас нет полномочий) и тем более пытаться организовывать работу сотрудников пищеблока по вашему усмотрению.

АКТ

результатов мониторинга организации питания детей в образовательных учреждениях

Наименование учреждения _____

Адрес: _____ дата _____

Количество посадочных мест в столовой _____

№ п/п	Требования	Исполнение (да/нет)	Примечание
1	Наличие в учреждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»		
2	Наличие согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Красноярскому краю (территориальным отделом) примерного меню на период не менее двух недель с информацией о: количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, содержании витаминов и минеральных веществ		
3	Наличие согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Красноярскому краю (территориальным отделом) ассортимента пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся через буфет		
4	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательного учреждения с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий		
5	Наличие столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, столовых приборов из алюминия		
6	Наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции», в том числе на текущую дату		
7	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения		

8	Наличие заполненного «Журнала здоровья»		
9	Предварительно накрытые столы, закрепленные за каждым классом		
10	Организация дежурства по столовой (дети старше 14 лет)		
11	Наличие умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце)		
12	Соблюдение персоналом столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), наличие ювелирных украшений, часов во время работы		
13	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.)		
14	Нравится ли детям приготовленная пища, все съедают или значительная часть блюд идет в пищевые отходы		
15	Организация питьевого режима в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики или вода, расфасованная в емкости		
16	Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи в столовой		
17	Другие замечания		

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования № 40 имени Героя Советского Союза
Ивана Андреевича Дементьева»

УТВЕРЖДАЮ.
Директор МБОУ «ЦО № 40»
С.А. Гиндина
приказ от 29.08.2017 г. № 210-а

ПОЛОЖЕНИЕ
о Совете по питанию

Принято
на заседании Педагогического совета.
Протокол № 1 от 29 августа 2017 года.

г. Тула

1. Общие положения.

1.1. Положение о Совете по питанию МБОУ «ЦО №40» разработано на основе Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Устава МБОУ «ЦО №40».

1.2. Деятельность Совета по питанию осуществляется в строгом соответствии с действующим законодательством и нормативно-правовыми актами, регламентирующими организацию питания школьников.

1.3. Совет по питанию является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи МБОУ «ЦО №40» в организации и осуществлении административно-общественного контроля за организацией и качеством питания детей в Центре образования.

1.4. Совет по питанию работает совместно с администрацией образовательного учреждения, органами самоуправления образовательного учреждения, педагогическими работниками и родителями (законными представителями) обучающихся.

1.5. Положение о Совете по питанию принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в составе новой редакции Положения педагогическим советом и утверждаются директором.

2. Структура Совета по питанию.

2.1. Совет по питанию включает в себя постоянно действующую группу из числа сотрудников Центра образования и представителей общественности (членов родительского комитета). Общее количество членов Совета по питанию – не менее 5 человек.

2.2. Председателем Совета по питанию является директор МБОУ «ЦО №40». Из числа членов Совета по питанию назначается заместитель председателя Совета по питанию.

2.3. В состав Совета по питанию входят:

директор;

медицинская сестра;

заместитель директора, курирующий питание учащихся;

представитель педагогической общественности;

ответственный за организацию горячего питания в Центре образования;

представитель родительской общественности;

представитель Совета школы, представляющий интересы обучающихся (из числа учеников старших классов);

представитель обслуживающей организации.

2.4. Для ведения протокола заседаний Совета по питанию из его членов избирается секретарь.

2.5. Совет по питанию собирается не реже 1 раза в квартал.

2.6. Решения на заседании Совета по питанию принимаются большинством голосов от присутствующих членов Совета.

2.7. Состав Совета по питанию утверждается приказом директора МБОУ «ЦО №40» сроком на 1 год.

3. Основные задачи работы Совета по питанию.

- 3.1. Реализация государственно-общественного руководства обеспечением обучающихся питанием, соответствующего возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- 3.2. Осуществление постоянного анализа состояния организации питания в ОУ.
- 3.3. Разработка и интеграция нового передового опыта, инновационных форм организации питания детей в ОУ.
- 3.4. Координация деятельности ОУ и поставщиков продуктов (по вопросам питания).
- 3.5. Реализация социальных гарантий обучающимся, относящихся к категориям, имеющих право на получение бесплатного питания;
- 3.6. Содействие предупреждению (профилактике) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- 3.7. Организация пропаганды принципов здорового и полноценного питания.

4. Компетенция Совета по питанию.

- 4.1. Общественный совет по питанию осуществляет руководство организацией питания обучающихся в ОУ на платной и льготной основах.
- 4.2. К компетенции Совета по питанию относятся:
 - изучение состояния организации питания в общеобразовательном учреждении;
 - разработка предложений по улучшению системы организации питания на платной и бесплатной основе.

5. Права, обязанности и ответственность Совета по питанию.

- 5.1. Решения Совета по питанию должны быть законными и обоснованными. Решения Совета по питанию, принятые в пределах его компетенции являются обязательными для исполнения всеми участниками образовательного процесса. О решениях, принятых Советом по питанию, ставятся в известность педагогические работники, обучающиеся, родители (законные представители).
- 5.2. Совет по питанию имеет право:
 - обсуждать вопросы, касающиеся организации питания в общеобразовательном учреждении;
 - предлагать директору центра планы мероприятий по совершенствованию организации питания;
 - участвовать в проведении контрольных мероприятий, связанных с организацией питания и деятельностью пищеблока;
 - выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам питания, контролировать выполнение принятых на Совете по питанию предложений, поручений;
 - давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ОУ;

ходатайствовать перед администрацией о поощрении или наказании сотрудников, связанных с организацией питания в ОУ.

5.3. Совет по питанию несет ответственность;
за соблюдение в процессе организации питания в образовательном учреждении действующего законодательства;
за соблюдение гарантий прав обучающихся и их родителей (законных представителей);
за компетентность принимаемых организационно-управленческих решений;
за информирование родителей (законных представителей) обучающихся через информационный стенд.

6. Делопроеводство Совета по питанию.

6.1. Протоколы заседаний Совета по питанию записываются секретарем в журнале протоколов заседаний Совета по питанию. Каждый протокол подписывается секретарем совета.

6.2. Книга протоколов заседаний Совета по питанию хранится в делах Совета. Нумерация протоколов ведется от начала учебного года.