

Министерство просвещения Российской Федерации
Федеральный центр мониторинга питания обучающихся

Методические рекомендации по организации контроля качества горячего питания
учащихся начальной школы на уровне образовательной организации, муниципалитета и
на уровне субъекта Российской Федерации с участием родителей (законных
представителей) обучающихся

Москва, 2021

1 Общие положения и область применения

В соответствии Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в РФ» к компетенции школы относится организация питания обучающихся и ее работников.

Основные нормативно-правовые и методические документы по организации питания в школах:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Приказ Минздравсоцразвития России N 213н, Минобрнауки России N 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»
- МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»
- МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»
- МР 2.3.1.0253-21 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 22 июля 2021 г.)
- МР 2.4.5.0107-15. 2.4.5. Гигиена. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах», утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 12.11.2015.
- МР «О формах организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в малокомплектных общеобразовательных организациях», письмо Министерства просвещения от 05.11.2020 № АН-1890/09;
- ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (Принят решением Комиссии Таможенного союза от 15.06.2012 года № 34);
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 года № 880)

- Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7 - 11 и 11 - 18 лет (утв. Роспотребнадзором от 24.08.2007 N 0100/8604-07-34);

- Письмо «О типовых меню, разработанных с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7 - 11 в государственных образовательных учреждениях (утв. Роспотребнадзором от 24.08.2007 N 0100/8605-07-34);

- Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах (утв. Роспотребнадзором от 24.08.2007 N 0100/8606-07-34).

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. №28).

Настоящие методические рекомендации (далее - МР) определяют основные положения по организации контроля качества горячего питания обучающихся 1-4 классов в общеобразовательных организациях (ОО) с участием родителей.

2 Организация общественного (родительского) контроля за питанием в школе

Организация общественного контроля за питанием осуществляется управляющим советом школы с привлечением представителей родительской общественности, а также педагогических работников.

Состав общественной комиссии утверждается приказом директора школы в начале каждого учебного года. На очередной учебный год формируется план проведения проверок общественной комиссией в части контроля за:

- соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд;

- отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;

- степенью оснащенности предприятия торгово-технологическим оборудованием, его мощностью, соответствию функциональному назначению и процентом износа;

- соблюдением культуры обслуживания обучающихся;

- санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;

- своевременностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с рекомендациями, в соответствии с приложением N 12 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20 и договором с юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем;

- уровнем квалификации производственного персонала, соответствия регламентируемым компетенциям.

Общественная комиссия вправе организовать проверку за поступающими на пищеблок продуктами питания и наличием сопроводительных документов на поступающее сырье и продукты питания, подтверждающих их качество и безопасность, включая сроки реализации продуктов. В случае выявления нарушений потребовать добровольного изъятия пищевых продуктов из оборота до устранения нарушений.

Общественная комиссия по контролю за организацией питания учащихся периодически (но не реже 1 раза в квартал) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре школы.

Сведения по составу бракеражной комиссии, общественной комиссии, меню, график дежурства классов по столовой, время приема пищи, материалы по культуре питания, книга отзывов и предложений размещаются на информационном стенде и сайте школы.

В образовательной организации должны быть выполнены методические рекомендации по допуску родителей они приведены в тексте типового регионального стандарта).

3 Контроль за организацией питания на уровне муниципалитета

Критериями контроля при проведении контроля на уровне муниципалитета осуществляется на основе документа «Технологический паспорт пищеблока». Контролируется:

- соответствие положениям Регионального стандарта социального питания;
- контроль поставщиков по уровню муниципалитета;
- исправность и санитарное состояние технологического и производственного оборудования в цехах пищеблока;
- технологические схемы потоков движения продовольственного сырья, готовых пищевых продуктов и кулинарной продукции;
- энергопотребление;
- используемая нормативная и технологическая документация;
- штатно-должностное расписание работников пищеблока;
- должностные инструкции персонала;

- инструкции технологические на рабочих местах;
- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- инструкции о противопожарной безопасности.
- наличие договоров и соблюдение плана на проведение профилактического осмотра технологического оборудования;
- наличие договоров и соблюдение плана на проведение метрологических работ;
- соблюдение графиков санитарно-гигиенической обработки оборудования.

Контролю состояния технологического и производственного оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций подлежат:

- склады для хранения продовольственного сырья, пищевых продуктов;
- овощные цеха первичной и вторичной обработки овощей;
- холодный, мясо-рыбный, горячий, кондитерский и доготовочный цеха;
- помещение для обработки яиц;
- помещение для нарезки хлеба;
- моечные для мытья столовой посуды, кухонной посуды и тары;
- производственное помещение и посудомоечная буфета-раздаточной;
- раздаточная зона;
- зал столовой для приема пищи.

4 Контроль за организацией питания на уровне субъекта Федерации

Организация *контроля за безопасностью и качеством пищевой продукции, поступающей для питания обучающихся в субъекте Федерации*, осуществляется по следующим направлениям:

- контроль государственными надзорными органами: Роспотребнадзор, Россельхознадзор, которые осуществляют проверки, регламентированные по периодичности (ФЗ от 26.12.2008 № 294) или проверки после отправки уведомления юридическому лицу;
- Контроль управлением образования на соответствие положениям Регионального стандарта;
- контроль заказчиком в рамках обеспечения выполнения исполнителем действующих государственных контрактов;
- контроль со стороны заказчика, выездной мониторинг предприятий изготовителей пищевой продукции, проверка организаторов питания без предварительного уведомления;

- контрольные мероприятия организаторов питания: внутренний аудит по плану, выборочный лабораторный контроль продукции, ежедневный мониторинг пищеблоков общеобразовательных организаций.

Проведение контроля качества и безопасности пищевой продукции включает проверку качества пищевой продукции разных изготовителей, которые поставляют свою продукцию для школьного питания в образовательные организации субъекта федерации:

- анализ сведений о проверках предприятий и размещение их на сайте контролирующих организаций,
- проверка документации в общедоступных информационных базах о предприятиях,
- запрос информации в территориальные органы управления Роспотребнадзора субъектов РФ о расположенных на их территориях предприятий,
- выезд по месту осуществления производственной деятельности предприятия изготовителя пищевой продукции.

Контроль за организацией питания на уровне субъекта Федерации изготовителей пищевой продукции в регионе проводится с целью получения необходимой информации (таблица).

Таблица – Цели мониторинга пищевых предприятий, поставляющих продукцию для школьного питания

№ п/п	Цели мониторинга пищевых предприятий	Содержание информации о пищевом предприятии
1	Фактическое подтверждение местонахождения изготовителя пищевой продукции	проверка правоустанавливающих документов, нахождение изготовителя по адресу (договор аренды или свидетельства о праве собственности на объект недвижимости)
2	Выполнение требуемых условий производства на пищевом предприятии	прослеживаемость и качество сырья, соблюдение требований технологического процесса, санитарного законодательства, соблюдение условий хранения готовой продукции
3	Наличие документации в необходимом объеме по организации контроля безопасности и качества пищевой продукции	выполнение производственного контроля с применением принципов ХАССП, в том числе лабораторного, производство продукции на основе ГОСТ и ГОСТ Р и соблюдение требований на вырабатываемую продукцию, документация, подтверждающая прослеживаемость продукции и декларирование безопасности продукции, соответствие продукции нормативным документам.

В результате контроля осуществляется процедура внесения сведений о предприятии изготовителе в общий реестр в соответствии с утвержденным регламентом **региона**.

Дополнительные меры по контролю пищевой продукции за организацией питания на уровне субъекта Федерации:

- отбор контрольных образцов продукции, наиболее часто фальсифицированной на потребительском рынке;
- проведение независимой экспертизы продукции в аккредитованных лабораториях;
- ежемесячное проведение лабораторных исследований всего ассортимента продукции, а также упаковочных материалов каждым организатором питания;
- отбор проб от каждой партии продукции для проведения дублирующих исследований одноименных видов продукции, с целью повышения достоверности результатов проверок качества и безопасности пищевой продукции.

На уровне субъекта федерации формируется информационная база добросовестных производителей и поставщиков пищевой продукции, рекомендованной для использования в школьном питании в виде общего реестра производителей пищевой продукции для питания обучающихся общеобразовательных организаций региона.

5 Меры, принимаемые по результатам проведенных мероприятий по контролю за качеством предоставления питания

Ответственный за организацию питания ежеквартально осуществляет контроль исполнения договора на аренду помещений и договора на предоставление услуг питания.

Итоги проведенных административных и общественных проверок рассматриваются на инструктивно-методических совещаниях, педагогическом совете, родительских собраниях.

При получении представления от медицинского работника либо члена бракеражной комиссии о запрете выдачи готовых блюд принимаются меры по недопущению блюда к выдаче, при наличии опасности или факта возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений принимаются меры по приостановке деятельности пищеблока.

О всех случаях возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений директор школы обязан незамедлительно сообщить в вышестоящий орган управления образованием, территориальный орган Роспотребнадзора и орган управления здравоохранением.