

ПРИНЯТО
На педагогическом совете
Протокол № 1
от 29.08.2025 г.

СОГЛАСОВАНО
на Управляющем Совете
протокол № 1 от 27.08.2025 г.



УТВЕРЖДАЮ
директор МБОУ «ЦО № 46»
И.В.Жденев
Приказ № 220 от 01.09.2025 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения «Центр
образования № 46»**

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся в МБОУ «ЦО№ 46» (далее – Положение) устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями), а также устанавливает порядок предоставления бесплатного питания отдельным категориям обучающихся.

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- С Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;
- Устава ОУ;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- методическими рекомендациями Государственного санитарно-эпидемиологического нормирования Российской Федерации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (далее - МР 2.4.0179-20)
- методическими рекомендациями Государственного санитарно-эпидемиологического нормирования Российской Федерации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»
- рекомендациями Управления Роспотребнадзора по Тульской области по вопросу оптимального набора продуктов для организации питания с целью формирования меню для обучающихся начальной школы;
- Постановлением администрации города Тулы от 18 ноября 2020 года N.4112 «Об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях муниципального образования город Тула (изменениями на 22 июля 2024 года)»;
- Решением Тульской городской Думы от 23.09.2020 №14/288 «Об обеспечении бесплатным питанием обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений муниципального образования город Тула»;

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в МБОУ «ЦО № 46».

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность ОУ по вопросам питания, принимается на Педагогическом совете, согласовывается с Управляющим Советом и утверждается приказом директора ОУ.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 1.5 настоящего Положения.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основные цели и задачи при организации питания обучающихся в МБОУ «ЦО № 46»:

- обеспечение обучающихся горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности МБОУ «ЦО № 46».

3.1. Организация питания обучающихся возлагается на:

- образовательное учреждение;
- организатора питания, заключившего договор на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся.

3.2. Права и обязанности сторон:

3.2.1. Образовательное учреждение вправе:

- осуществлять контроль за объемом и качеством оказываемых услуг, в том числе вкусовых качеств блюд, качество используемых продуктов, соблюдением сроков их выполнения, не вмешиваясь в технологический

процесс приготовления пищи и оперативно-хозяйственную деятельность Организатора питания.

- проводить анализ потребительского спроса среди обучающихся, их родителей (законных представителей) и работников ОУ по ассортименту и качеству отпускаемой продукции, результаты которого доводит до сведения Организатора питания.

- требовать от Организатора питания надлежащего исполнения обязательств в соответствии с контрактом, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

- требовать от Организатора питания своевременного представления надлежащим образом документов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с условиями контракта.

- запрашивать у Организатора питания информацию о ходе и состоянии оказываемых услуг.

- отказаться от приемки оказанных услуг в случае несоответствия оказанных услуг требованиям, установленных контрактом, в том числе, если такие несоответствия выявлены по отдельным этапам (видам) оказываемых услуг.

- назначить Организатору питания разумный срок для устранения недостатков в оказанной услуге (не более 3-х дней).

- привлекать независимых экспертов при возникновении разногласий в оценке соответствия продукции требованиям по качеству, указанным в контракте.

- привлекать для проведения обследования, соответствия качества и безопасности продукции, сырья и продовольствия, предназначенных для организации питания обучающихся образовательного учреждения, а также за качеством оказания услуг по организации питания в образовательных учреждениях, специалистов, осуществляющих контроль в сфере питания.

- предъявлять претензии по качеству продукции Организатора питания.

- привлекать родительскую общественность к контролю за организацией питания, без вмешательства в технологический процесс приготовления пищи и оперативнохозяйственную деятельность Организатора питания.

3.2.2. Образовательное учреждение обязано:

- организовывать и проводить комиссионную приемку пищеблока образовательного учреждения к новому учебному году.

- заключить договор безвозмездного пользования в отношении муниципального имущества организации, осуществляющей образовательную деятельность, и предоставить в установленном порядке Организатору питания производственные помещения для создания необходимых условий для организации питания обучающихся.

- устанавливать режим питания обучающихся и график работы столовой образовательного учреждения и согласовывать их с Организатором питания.
- ежедневно проводить совместно с Организатором питания бракераж пищи в соответствии с Приказом образовательного учреждения о создании бракеражной комиссии.
- осуществлять систематический контроль:
 - за качеством и полновесностью порций готовой продукции;
 - за организацией приема пищи обучающимися, соблюдения ими правил личной гигиены и наличием для этого необходимых условий;
 - за состоянием здоровья обучающихся и обеспеченности в рационе пищевыми веществами (в том числе белками, витаминами, микроэлементами и другими незаменимыми пищевыми веществами);
 - за санитарным состоянием и содержанием помещений столовой.
- вести установленную документацию по организации питания в соответствии с требованиями санитарных правил и норм в части своих полномочий.
- проводить просветительскую работу среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания и повышению культуры питания,
- осуществлять охрану объекта общественного питания (имущества ОУ, переданного в аренду Организатору питания), и обеспечивать пропускной режим сотрудников Организатора питания,
- своевременно принять и оплатить надлежащим образом оказанные услуги в соответствии с условиями контракта.
- в случае перемены заказчика права и обязанности заказчика, предусмотренные контрактом, переходят к новому заказчику.

3.2.3. Организатор питания обязан:

- оказывать услуги в соответствии с условиями контракта.
- оказывать услуги на основании разработанного меню на период не менее двух недель (10- 14 дней), с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 лет и 12-18 лет).
- организовать сервировку и подачу порционных блюд обучающимся по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. Организовать уборку и мытье грязной посуды.

- меню разрабатывается Организатором питания, согласовывается и утверждается директором ОУ.
- обеспечивать столовую холодильным и технологическим оборудованием, посудой, столовыми приборами, кухонным и уборочным инвентарем, спецодеждой, моющими и дезинфицирующими средствами.
- своевременно и надлежащим образом оказывать услуги по организации питания и предоставлять ОУ документы, подтверждающие оказание услуг.
- сопровождать отпуск готовой продукции следующими документами: меню, где указана информация о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ, в каждом блюде, технологическими картами.
- по заявке ОУ предоставлять до 10 числа следующего месяца ОУ достоверную информацию о средненедельной пищевой ценности фактически реализованного за предыдущий календарный период (месяц, неделю) рациона питания и использованном при этом наборе продуктов.
- в случае невозможности выполнения обязательств по контракту в письменной форме известить ОУ о наступлении непредвиденных обстоятельств в срок не позднее 1 (одних) суток с момента их наступления (такими обстоятельствами могут быть акты о приостановлении деятельности Организатора питания на основании предписания контролирующих органов).
- Организатор питания обязан поддерживать имущество в исправном состоянии.
- с момента подписания контракта осуществить комплектование пищеблока всем необходимым оборудованием для организации полного цикла горячего питания (комплектация осуществляется согласно Рекомендуемому минимальному перечню оборудования производственных помещений столовых образовательных учреждений). Обеспечивать содержание помещений и оборудования с соблюдением установленных санитарных правил и требований, технической и пожарной безопасности, правильной эксплуатацией холодильного, технологического оборудования и использовать оборудование в соответствии с нормами и правилами эксплуатационной документации. Проводить техническое обслуживание холодильного и технологического оборудования, находящегося на пищеблоке образовательного учреждения.
- обеспечивать оказание услуг квалифицированными кадрами для организации питания обучающихся, своевременно проводить медицинские профилактические осмотры в соответствии с инструкцией по проведению обязательных профилактических обследований лиц, поступающих на работу на предприятия общественного питания, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Исполнитель гарантирует наличие медицинских (санитарных) книжек на данных работников.

- с целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводить контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

- осуществлять систематический производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, установленными предприятием общественного питания, включая лабораторноинструментальный контроль, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

- за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции;
- за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий при реализации (раздаче) пищевых продуктов, готовых блюд.
- за соответствием продукции требованиям нормативной и технической документации по организации питания в образовательном учреждении.

- обеспечивать пищеблок необходимыми техническими документами (технологические инструкции, стандарты организации, рецептуры или технико-технологические карты), согласованными в установленном порядке (имеющими санитарно-эпидемиологические заключения), а также необходимыми нормативными (санитарными правилами национальными стандартами и др.) и справочными документами. Предоставлять по запросу администрации или уполномоченного органа ОУ документы, регламентирующие организацию питания обучающихся, в том числе Акт эффективности технологического и холодильного оборудования, выданный специализированной организацией.

- обеспечивать поверку и клеймение весоизмерительного оборудования.

- представлять ОУ достоверную информацию об услугах, в том числе: сведения о составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления продуктов питания пищевых добавок, назначении, об условиях применения и хранения продуктов питания, о способах приготовления полуфабрикатов и готовых блюд, весе (объеме), дате и месте изготовления и упаковки (расфасовки) продуктов питания, а также сведения о противопоказаниях для их применения при отдельных заболеваниях; сведения об установленных изготовителями пищевых продуктов требованиях к их качеству.

- не допускается использование для организации питания обучающихся в образовательных учреждениях продуктов, содержащих ГМО.

- в течение 1 календарного дня со дня окончания периода оказания услуг по контракту, предусмотренного контрактом, освободить занимаемое помещение, вывезти оборудование, принадлежащее Организатору питания, без ущерба имуществу ОУ.

- заключить договор безвозмездного пользования в отношении муниципального имущества организации, осуществляющей образовательную деятельность.

- заключить договор аренды помещения и оборудования в отношении муниципального имущества организации, осуществляющей образовательную деятельность, и предоставить в установленном порядке Организатору питания холодильное и технологическое оборудование для создания необходимых условий для организации питания обучающихся.

3.2.4. Организатор питания имеет право:

- требовать своевременного подписания ОУ Акта сдачи-приемки оказанных услуг по контракту на основании представленных Организатором питания счета (счета-фактуры).

- требовать своевременной оплаты оказанных услуг.

- принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по организации питания в образовательных учреждениях, ее совершенствованию и распространению положительного опыта совместной работы.

- выходить с предложениями к ОУ по совершенствованию организации питания путем внедрения новых технологий приготовления пищи и форм обслуживания обучающихся.

3.3. Администрация школы совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной и бесплатной основе.

3.4. Режим питания в школе определяется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 года.

3.5. Питание в школе организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд (приложение № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.6. Обслуживание горячим питанием учащихся осуществляется штатными сотрудниками Организатора питания, имеющими соответствующую

профессиональную квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном законодательством порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

3.7. Директор образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата учащихся горячим питанием.

3.8. Приказом директора ОУ из числа работников назначается лицо, ответственное за организацию питания на текущий учебный год.

Ответственный за организацию питания в школе, назначенный приказом директора: •

- Готовит пакет документов по школе для организации питания обучающихся;
- Своевременно осуществляет контроль за соблюдением графика питания учащихся, предварительным накрытием столов (личная гигиена сотрудников пищеблока, спецодежда, достаточное количество столовых приборов);
- Входит в состав бракеражной комиссии и контролирует ее работу, проводит ежедневный контроль соответствия утвержденного меню и предлагаемых обучающимся приготовленных блюд.
- Посещает все совещания по вопросам организации питания;
- Имеет право проводить рабочие совещания и консультации с педагогическими работниками по вопросам организации питания, запрашивать у классных руководителей необходимую информацию в пределах своей компетенции по вопросам организации питания, ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности работников по вопросам организации питания обучающихся.
- Ежедневно ведет учет количества фактически присутствующих в школе обучающихся, в том числе питающихся за счет родительской оплаты за горячее питание и питающихся бесплатно, данные сообщает на пищеблок.
- Ведет учет родительской платы за горячее питание и сверяет расчеты с организатором питания.
- Своевременно предоставляет информацию по вопросам организации питания учредителю

4. Порядок организации питания обучающихся в МБОУ «ЦО № 46».

4.1. Питание обучающихся организуется на бесплатной и платной основе.

4.2. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В школе режим предоставления питания обучающихся утверждается приказом директора ОУ.

4.3. Сопровождающие обучающихся классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.4. Утвержденное директором МБОУ «ЦО № 46» ежедневное меню вывешивается в обеденном зале и содержит следующую информацию: наименование блюд, их объем (выход в граммах), пищевая ценность, стоимость.

4.5. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора ОУ. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора. Результаты проверок заносятся в бракеражный журнал (Журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.6. Классный руководитель ежедневно сдает заявки по количеству питающихся обучающихся ответственному лицу, назначенному приказом директора, до 11.00 часов утра для планирования на следующий день. Корректировка количества присутствующих 1-4 классов выполняется до 9.00 в день организации питания.

5. Порядок предоставления права на бесплатное и льготное питание.

5.1. Право на представление бесплатного питания имеют:

На основании Постановления администрации города Тулы от 18 ноября 2020 года N 4112 «Об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях муниципального образования город Тула (с изменениями на 22 июля 2024 года)», Решения Тульской городской Думы от 23.09.2020 №14/288 «Об обеспечении бесплатным питанием обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений муниципального образования город Тула МБОУ «ЦО № 46» обеспечивает:

- а) обучающихся 1-4 классов, получающих начальное общее образование, не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка;
- б) обучающихся 5 классов не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка;
- в) бесплатным питанием один раз в день обеспечиваются следующие

категории обучающихся, получающих начальное общее, основное общее, среднее общее образование: дети из малообеспеченных семей и семей, попавших в трудную жизненную ситуацию, из числа обучающихся 6-11 классов; дети из многодетных и приёмных семей, имеющих трёх и более детей, из числа обучающихся 6-11 классов; дети-инвалиды из числа обучающихся 6-11 классов; дети из числа обучающихся 6-11 классов, родители которых проходят (проходили) военную службу по контракту (в том числе военнослужащие, лица, проходящие службу в войсках национальной гвардии Российской Федерации и имеющие специальное звание полиции) либо заключили контракт о добровольном содействии в выполнении задач, возложенных на Вооружённые Силы Российской Федерации, или призванные на военную службу по мобилизации и принимающие (принимавшие) участие в специальной военной операции, проводимой с 24 февраля 2022 года;

г) бесплатным питанием два раза в день обеспечиваются следующие категории обучающихся, получающих начальное общее, основное общее, среднее общее образование: дети из малообеспеченных семей и семей, попавших в трудную жизненную ситуацию, из числа посещающих группы продлённого дня; дети многодетных и приёмных семей, имеющих трёх и более детей, из числа обучающихся 1-5 классов; дети-инвалиды из числа обучающихся 1-5 классов; дети с ограниченными возможностями здоровья.

5.2 Документы для получения бесплатного, льготного питания предоставляются директору ОУ за 10 дней до начала питания.

5.3 Для правильного учета и своевременной коррекции заказа питания, а также издания приказов по изменению контингента на бесплатное, льготное питание в течение года необходимо проводить следующие мероприятия:

- для оперативного учета изменений списочного состава осуществлять ежемесячную коррекцию наполняемости классов;
- совместно с заместителем директора по УВР постоянно вести текущий учёт движения обучающихся.

6. Контроль организации питания.

6.1. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют директор МБОУ «ЦО № 46», медицинский работник ГУЗ «Ленинская РБ» (согласно договору о сотрудничестве и совместной деятельности по медицинскому обслуживанию обучающихся), ответственный за организацию питания в учреждении, назначенный приказом директора ОУ, бракеражная комиссия, утвержденная приказом директора ОУ, родительский контроль.

6.2 Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) обсуждаются на родительских

собраниях в классах, административных совещаниях, общешкольных родительских собраниях.

6.3. Родительский контроль за организацией питания детей в МБОУ «ЦО № 46»

Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания МБОУ «ЦО № 46» осуществляется при взаимодействии с Советом по питанию, в состав которого в обязательном порядке входят представители родительской общественности.

При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- 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;
 - наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
 - вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
 - информирование обучающихся и их родителей (законных представителей) о здоровом питании.

Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (приложение 1) и участия в работе Совета по питанию (приложение 2).

7. Финансовое обеспечение организации питания обучающихся

7.1. Питание организуется за счет средств родителей и субвенций федерального, регионального и муниципального бюджетов.

8. Ответственность сторон.

8.1. Администрация несет ответственность за своевременное информирование родителей (законных представителей) обо всех изменениях, касающихся вопросов организации питания и стоимости предоставляемых завтраков.

8.2. Организатор питания несет ответственность за качество предоставляемого питания.

8.3. Родители (законные представители) несут ответственность:

- за своевременное информирование администрации об изменении статуса семьи - за выполнение условий организации платного питания

9. Документация

9.1. В МБОУ «ЦО № 46» должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Нормативно-правовое обеспечение по вопросам организации питания в школе.
- Положение об организации питания обучающихся.
- Приказ директора о назначении ответственных за организацию питания.
- Приказ об организации родительского контроля за организацией питания.
- Приказ о создании бракеражной комиссии на учебный год.
- Двухнедельное меню, ежедневное меню, утвержденные директором ОУ.
- График питания обучающихся.
- Пакет документов для постановки обучающихся на бесплатное, льготное питание.
- Справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

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

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в МБОУ «ЦО № 46»?
 - А) да
 - Б) нет
 - В) Затрудняюсь ответить
2. Удовлетворяет ли Вас санитарное состояние столовой МБОУ «ЦО № 46»?
 - а) да
 - б) Нет
 - в) Затрудняюсь ответить
3. Питаетесь ли Вы в столовой МБОУ «ЦО № 46»?
 - а) Да
 - б) Нет (Если нет, то по какой причине?)
 - Не нравится
 - Не успеваете
 - Питаетесь дома
4. В МБОУ «ЦО № 46» Вы получаете:
 - а) Горячий завтрак
 - б) Горячий обед (с первым блюдом)
 - в) 2-разовое горячее питание (завтрак + обед)
5. Наедаетесь ли Вы в МБОУ «ЦО № 46»?
 - а) да
 - б) нет
 - в) Иногда
6. Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в МБОУ «ЦО № 46»?
 - а) Да
 - б) Нет
7. Нравится ли питание в столовой МБОУ «ЦО № 46»?
 - а) Да
 - б) Нет

- в) Не всегда
Если не нравится, то почему?
- ☐ Не вкусно готовят
 - ☐ Однообразное питание
 - ☐ Готовят не любимую пищу ☐
 - Остывшая еда
 - ☐ Маленькие порции
 - ☐ Иное _____

8. Посещаете ли группу продленного дня?

- а) да
- б) Нет

Если да, то получаете ли полдник в МБОУ «ЦО № 46» или приносите из дома?

- а) Получает полдник в МБОУ «ЦО № 46»
- б) Приносит из дома

9. Устраивает ли меню столовой МБОУ «ЦО № 46»?

- А) да
- б) Нет
- в) Иногда

10. Считаете ли питание в МБОУ «ЦО № 46» здоровым и полноценным?

- а) Да
- б) Нет

11. Ваши предложения по изменению меню:

12. Ваши предложения по улучшению питания в МБОУ

«ЦО № 46» _____

Форма оценочного листа
Инициативная группа, проводившая проверку _____
Дата проведения проверки _____

	вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	для всех возрастных групп и режимов	
	да, но без учёта возрастных групп	
	нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	да	
	нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей?	
	Да	
	нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд	
	Да по всем дням	
	Нет, имеются повторы в смешанные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	Да по всем дням	
	Нет, имеются в смешанные дни	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования	
	Да	
	Нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	Да	
	Нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается проба?	
	Да	
	Нет	
9	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)	
	Да	
	Нет	

10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии и т.п.)?	
	Да	
	нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема	
	Да	
	нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы?	
	Да	
	Нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	Да	
	Нет	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	Да	
	Нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	Да	
	Нет	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	Да	
	нет	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи“?	
	Да	
	нет	

