

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ «Лицей №3» г. Перми
В. И. Епанов
09.09.2022г.

**Программа проведения контрольных мероприятий
организации питания
в МАОУ «Лицей №3» г. Перми**

1. Организация общественного контроля за питанием осуществляется администрацией лицея с привлечением представителей родительской общественности, а также педагогических работников, которые входят в состав общественной комиссии.
2. Состав общественной комиссии утверждается приказом руководителя (директора) лицея в начале каждого учебного года.
3. На очередной учебный год формируется Регламент проведения контрольных мероприятий в части контроля за:
 - соответствием ежедневного меню 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 в детских организациях продуктов;
 - соблюдением культуры обслуживания обучающихся;
 - санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;
 - своевременностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с рекомендациями, в соответствии с приложением № 12 к СанПиН 2.4.5.2409-08;
 - вкусовыми предпочтениями обучающихся, удовлетворенностью ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей) организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020));
 - информированием родителей и детей о здоровом питании («МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020));
4. Организация проведения контрольных мероприятий осуществляется в форме анкетирования обучающихся и их родителей (законных представителей) и участия в работе комиссии («МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020)).

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

6. Общественная комиссия по контролю за организацией питания обучающихся периодически (но не реже 1 раза в квартал) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при руководителе (директоре) лицея и (или) педагогических советах лицея.

7. Формы осуществления контрольных мероприятий за организацией питания в МАОУ «Лицей №3» г. Перми:

- ознакомление с нормативно-правовой документацией по организации питания обучающихся, определение соответствия,
- сверка соответствия фактического меню с примерным меню, размещенным на сайте лицея, в лицейской столовой,
- наблюдение,
- опрос обучающихся и их родителей (законных представителей),
- анкетирование,
- визуальная оценка уровня отходов,
- проба блюд членами бракеражной комиссии,
- и другие.