



МИНИСТЕРСТВО
ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ ТЫВА

ТЫВА РЕСПУБЛИКАНЫҢ
ӨӨРЕДИЛГЕ БОЛГАШ ЭРТЕМ
ЯАМЫЗЫ

667011, Республика Тыва, г. Кызыл,
ул. Калинина, д 1^б
тел/факс: (39422) 62254
doc.obr@rtyva.ru

09.11.2020 № 9955

Начальникам управлений
образований муниципальных
районов (городских округов)
Республики Тыва

Уважаемые коллеги!

Министерство образования и науки Республики Тыва в соответствии с подпунктом 2.1. плана мероприятий («дорожная карта») по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях в Республике Тыва, утвержденным распоряжением Правительства Республики Тыва от 3 июля 2020 г. № 274-р просит провести работу по аудиту пищеблоков и обеденных залов в соответствии с прилагаемой формой.

Информацию о состоянии пищеблоков и обеденных залов, существующих проблемах и формировании механизмов их решения необходимо направить **до 13 ноября 2020 г.**

Также в соответствии с пунктом 3.1. вышеуказанного плана направляем для работы утвержденный приказ Министерства образования и науки Республики Тыва от 26 октября 2020 г. № 953-д «О порядке доступа законных представителей, обучающихся для контроля качества оказания услуг питания детей образовательной организации Республики Тыва».

Информацию об организации родительского контроля просим также направить до 13 ноября 2020 г.

Приложение: на ___ л. в 1 экз.

И.о. министра

Исп. Ондар Д.В.
8 (39422) 6-43-81

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 6E2D888ECF3D6D1902F37E270FCB40F5A2B3C
Владелец: Ооржак Юрий Октяевич
Действителен с 10.10.2019 до 10.01.2021

Ю.О. Ооржак

**Форма
оценочного листа по проверке организации горячего питания**

(наименование образовательной организации)

Дата проведения проверки: _____

Общая численность обучающихся _____, в том числе 1-4 классов _____, 5-9 классов _____, 10-11 классов _____.

Количество обучающихся, охваченных бесплатным горячим питанием:

- учащихся начальных классов _____

- детей из малообеспеченных семей _____ (какие классы/количество учащихся: _____)

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1.	Соблюдение температурных режимов и наличие термометров: морозильные камеры, холодильники, посудомоечные машины, линии раздачи (мармиты). Также склады должны быть оснащены психометрическими гигрометрами. Все измерительные приборы должны быть поверенными	
2.	Правильное хранение пищевых продуктов: соблюдено товарное соседство, есть маркировка на всех продуктах и полуфабрикатах, соблюден режим хранения и сроки годности. Товар без маркировки рискует быть изъятым и утилизированным.	
3.	На инвентаре - досках, ножах - присутствует маркировка	
4.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в отведенном ему месте	
5.	Оборудование и производственные столы промаркированы	
6.	Гигиена персонала: наличие раковины и средств гигиены - мыла, дезинфектора рук, одноразовых перчаток, сеточек для волос, форма должна быть чистой.	
7.	Проверка чистоты на кухне: дезинфекция рабочих поверхностей, чистота оборудования.	
8.	Для уборки используются сертифицированные средства, есть инструкции по их использованию и разведению	
9.	Заполнены журналы регистрации температурного режима холодильников	
10.	Заполнены журналы регистрации бракеража готовой продукции	
11.	Заполнены журналы санитарного контроля за состоянием здоровья персонала, осмотра рук и открытых частей тела	
12.	Заполнены журналы учета проведения генеральных уборок	
13.	Заполнены журналы учета регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки	
14.	Заполнены журналы входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья.	
15.	Вес блюд через 10-15 минут после приготовления, он должен	

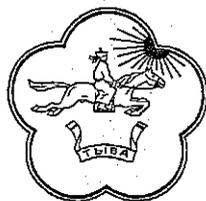
	соответствовать указанному в меню весу	
16.	Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
17.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей	
18.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте	
19.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
20.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
21.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
22.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
23.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
24.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
25.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
26.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
27.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
28.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
29.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
30.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	

**РЕКОМЕНДУЕМЫЙ МИНИМАЛЬНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ
ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКОВ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ**

(наименование образовательной организации)

Помещения	Оборудование	Наличие, состояние
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости), психрометр	
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук	
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук	
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук	
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук. В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата	
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук	
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки	
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук, настенные часы	
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук	

Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф или пароконвектомат, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук, настенные часы	
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)	
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук	
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук	
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна	
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточную, оборудованную мармитами; посудомоечную, раковина для мытья рук	
Посудомоечная буфета-раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук	
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук	



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ ТЫВА**
(Минобрнауки РТ)

ПРИКАЗ

от «26» сентября 2020 г. № 953 -д
г. КЫЗЫЛ

**О порядке доступа законных представителей обучающихся
для контроля качества оказания услуг питания детей в образовательной
организации Республики Тыва**

Во исполнение плана мероприятий («дорожной карты») по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях Республики Тыва, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в казенных образовательных организациях, утвержденного распоряжением Правительства Республики Тыва от 3.07.2020 г. № 274-р, ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемое Положение о порядке доступа законных представителей обучающихся для контроля качества оказания услуг питания детей в образовательной организации Республики Тыва.

2. Рекомендовать председателям администраций муниципальных образований Республики Тыва довести до сведения руководителей управлений образований исполнение данного приказа.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на первого заместителя министра образования и науки Республики Тыва Монгуша В.М.

Министр

С.М. Тамчай

УТВЕРЖДЕНО
приказом Министерства образования
и науки Республики Тыва
от «26» октября 2020 г. № 953-г

**Порядок доступа законных представителей обучающихся для
контроля качества оказания услуг питания детей в образовательной
организации**

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке доступа законных представителей обучающихся (далее - родители) в организацию общественного питания в образовательной организации (далее - школьная столовая и буфет) (далее - Положение) разработано в соответствии с законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и Республики Тыва.

1.2. Положение разработано с целью соблюдения прав и законных интересов обучающихся и родителей в области организации питания.

1.3. Основными целями посещения школьной столовой и буфета родителями обучающихся являются:

- контроль за качеством оказания услуг по питанию детей в образовательной организации;

- взаимодействие родителей с руководством образовательной организации и представителями организации, оказывающей услуги по питанию (далее - исполнитель услуг питания) по вопросам организации питания;

- повышение эффективности организации питания обучающихся.

1.4. Положение устанавливает порядок организации и оформления результатов посещения родителями школьной столовой и буфета, а также права родителей при посещении школьной столовой и буфета.

1.5. Родители при посещении школьной столовой и буфета руководствуются применимыми законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, Республики Тыва, входящих в состав Республики Тыва муниципальных образований, а также Положением и иными локальными нормативными актами образовательной организации.

1.6. Родители при посещении школьной столовой и буфета должны действовать добросовестно, не должны нарушать и вмешиваться в процесс питания и не должны допускать неуважительного отношения к сотрудникам образовательной организации, сотрудникам исполнителя услуг питания, обучающимся и иным посетителям.

1.7. Указанные в настоящем Положении термины (законные

представители, обучающиеся и пр.) определяются в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2. Организация и оформление посещения родителями школьной столовой и буфета

2.1. Родители посещают школьную столовую и буфет в установленном настоящим Положением порядке и в соответствии с графиком посещения школьной столовой и буфета (Приложение № 1), разработанным и утвержденным руководителем образовательного учреждения по согласованию с председателем совета родителей (председателем управляющего совета или иного органа управления образовательной организацией с участием родителей). График своевременно доводится родителям, детям, руководителю и исполнителю услуги питания.

2.2. Посещение школьной столовой и буфета осуществляется родителями в любой учебный день во время работы школьной столовой и буфета, в том числе на переменах (сменах питания) во время реализации обучающимся горячих блюд по основному меню и ассортимента дополнительного питания.

2.3. Во избежание создания неудобств в работе школьной столовой и буфета графиком посещения школьной столовой и буфета предусматривается посещение родителями в количестве не более 3 человек в течение одной перемены (смены питания).

2.4. При составлении графика посещения школьной столовой и буфета рекомендуется предусматривать ежедневное посещение (в дни их работы).

2.5. Родители имеют право выбрать для посещения как перемену (смену питания), на которой организовано горячее питание для его ребенка, так и любую иную перемену (смену питания), во время которой осуществляется отпуск горячего питания или ассортимента дополнительной продукции.

2.6. График посещения организации общественного питания формируется и заполняется на каждый учебный день месяца на основании заявок, поступивших от законных представителей обучающихся и согласованных уполномоченным лицом образовательной организации.

2.7. Заявка на посещение организации общественного питания подается непосредственно в образовательную организацию не позднее 1 суток до предполагаемого дня и времени посещения школьной столовой и буфета. Посещение на основании заявки, поданной в более поздний срок, возможно по согласованию с администрацией образовательной организации.

2.8. Заявка на посещение организации общественного питания подается на имя директора образовательной организации и может быть сделана как в устной, так и в письменной, в том числе электронной форме.

2.9. Заявка должна содержать сведения о:

- желаемом времени посещения (день и конкретная перемена);
- ФИО родителя;
- контактном номере телефона родителя;
- ФИО и классе обучающегося, в интересах которого действует

родитель.

2.10. Заявка должна быть рассмотрена директором или иным уполномоченным лицом образовательной организации не позднее одних суток с момента ее поступления.

2.11. Результат рассмотрения заявки незамедлительно (при наличии технической возможности для связи) доводится до сведения родителя по указанному им контактному номеру телефона. В случае невозможности посещения школьной столовой и буфета в указанное родителем в заявке время, сотрудник образовательной организации уведомляет родителя о ближайшем возможном для посещения времени. Новое время посещения может быть согласовано родителем письменно или устно.

2.12. Посещение школьной столовой и буфета осуществляется родителями самостоятельно или в сопровождении представителя учебной организации или исполнителя услуг по питанию.

2.13. Родитель может остаться в организации общественного питания и после окончания перемены (в случае если установленная продолжительность перемены менее 20 минут или для завершения в разумный срок ознакомления с процессом организации питания).

2.14. По результатам посещения школьной столовой и буфета родитель(и) делает(ют) отметку в Книге посещения школьной столовой и буфета (прошитой, пронумерованной и скрепленной подписью директора и печатью образовательной организации) (примерная форма книги - приложение № 2), а при наличии замечаний и в книге отзывов и предложений исполнителя услуг питания (примерная форма записи в книге отзывов и предложений - приложение № 3).

2.15. Примерная форма записи может быть использована родителями дополнительно в качестве чек-листа для фиксации результатов посещения школьной столовой и буфета, о чем делается отметка в книге посещения школьной столовой, а сам чек-лист подлежит передаче в администрацию образовательной организации.

2.16. Образовательной организацией могут быть предусмотрены и реализованы иные способы фиксации родителями результатов посещения школьной столовой и буфета (например, электронная форма фиксации и прочие с фиксацией ответов на вопросы согласно Приложению № 3).

2.17. Возможность ознакомления с содержанием книги посещения школьной столовой и буфета и иными формами фиксации результатов

посещения должна быть предоставлена органам управления образовательной организации, исполнителю услуг и родителям обучающихся по их запросу.

2.18. Предложения и замечания, оставленные родителями по результатам посещения, подлежат обязательному учету органами управления образовательной организации, к компетенции которых относится решение вопросов в области организации питания.

2.19. Рассмотрение предложений и замечаний, оставленных родителями по результатам посещения, осуществляется не реже одного раза в месяц компетентными органами образовательной организации (комиссией или советом по питанию и прочими органами) с участием представителей администрации образовательной организации, исполнителя услуг, законных представителей обучающихся и с оформлением протокола заседания.

3. Права родителей при посещении школьной столовой и буфета

3.1. Родители обучающихся имеют право посетить помещения, где осуществляются реализация основного и дополнительного питания и прием пищи.

3.2. Допуск родителей (как правило, из числа имеющих медицинское образование или образование в сфере технологий общественного питания, пищевых производств) в пищевой блок и помещения для хранения сырья возможен в случае их включения в состав бракеражной комиссии приказом образовательной организации. Допуск осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации и локальным актом образовательной организации, регламентирующими деятельность бракеражной комиссии в образовательной организации.

3.3. Родители, не входящие в состав бракеражной комиссии, получают необходимые сведения об организации питания в части деятельности исполнителя услуг питания в пищевом блоке и в помещениях для хранения сырья от членов бракеражной комиссии, присутствующих в образовательной организации во время посещения родителями школьной столовой и буфета, и (или) путем ознакомления с документацией о бракераже, предусмотренной российским законодательством.

3.4. Родителям обучающихся должна быть предоставлена возможность:

- сравнить меню основного и дополнительного питания на день посещения с утвержденными примерным меню и ассортиментом буфетной продукции с фактически выдаваемыми блюдами;
- наблюдать осуществление бракеража готовой продукции или получить у компетентных лиц сведения об осуществленном в день посещения организации общественного питания бракераже готовой продукции и сырья;
- приобрести за наличный или безналичный расчет и попробовать блюда и продукцию основного, дополнительного меню;

- проверить температуру (бесконтактным термометром) и вес блюд и продукции основного, дополнительного меню;
- наблюдать полноту потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (оценить «поедаемость» блюд);
- зафиксировать результаты наблюдений в Книге посещения школьной столовой и буфета;
- сделать запись в книге отзывов и предложений исполнителя услуг питания;
- довести информацию до сведения администрации школы и совета родителей;
- реализовать иные права.

4. Заключительные положения

4.1. Содержание Положения доводится до сведения законных представителей обучающихся путем его размещения в информационном уголке и на сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети общего пользования «Интернет», а так же на общешкольном родительском собрании и родительских собраниях в классах.

4.2. Содержание Положения и График посещения школьной столовой и буфета доводится до сведения сотрудников исполнителя услуг питания и включается в контракт на оказание услуг.

4.3. Руководитель образовательной организации назначает сотрудников, ответственных за взаимодействие с родителями в рамках посещения ими школьной столовой и буфета (за их информирование, прием и рассмотрение заявок на посещение, согласование времени посещения, уведомление родителей о результатах рассмотрения заявки, ведение предусмотренной Положением документации), организует рассмотрение результатов посещения не реже одного раза в месяц.

4.4. Образовательная организация в лице ответственного сотрудника должна:

- информировать родителей о порядке, режиме работы исполнителя услуги питания и действующих на территории школьной столовой и буфета правилах поведения; родителей и обучающихся о содержании Положения;
- проводить разъяснения и лекции на тему посещения родителями школьной столовой и буфета;
- проводить с сотрудниками исполнителя услуг питания разъяснения на тему посещения родителями школьной столовой и буфета.

4.5. Контроль за реализацией Положения осуществляет директор и иные органы управления образовательной организацией в соответствии с их компетенцией.

Приложение № 1 к Положению

График посещения школьной столовой и буфета образовательной организации

Учебный день (дата)	Посетитель (родитель) ФИО	Согласованная дата и время посещения (с указанием продолжительности перемены)	Назначение сопровождающего (ФИО, должность)	Отметка о посещении	Отметка о предоставлении книги посещения школьной столовой и буфета
	1)				
	2)				
	1)				

Книга посещения школьной столовой и буфета

1. Родитель (ФИО): _____
Дата посещения: _____
Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 5 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения оценки): _____
Предложения: _____
Благодарности: _____
Замечания: _____
Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами образовательной организации оставленных комментариев: _____
Принятые по результатам рассмотрения оставленных комментариев меры: _____

Родитель: _____
Уполномоченное лицо образовательной
организации: _____
« _ » _____ (подпись, дата)
(ФИО, должность, подпись, дата)

Приложение № 3 к Положению

Примерная форма записи родителя в книге отзывов и предложений исполнителя услуг питания, предусмотренной Правилами оказания услуг общественного питания (книга должна быть зарегистрирована, прошита и пронумерована)

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

Школа № _____

ФИО родителя _____

Дата _____

Смена N _____

Перемена N _____

Класс _____

Прием пищи (завтрак, обед, полдник)

Возраст детей _____

	Что проверить?	Как оценить? Поставьте «V» в соответствующий раздел			Комментарии к разделу
1	Наличие двухнедельного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует	Есть, соответствует	Нет	
	Наименование блюд по меню	Холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо (мясное, рыбное и др.)	
		гарнир -	напиток -		
3	Температура первых блюд	> 70	70 - 50°	< 50°	
4	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45°	< 45°	
	Полновесность порций	полновесны	кроме -	указать вывод по меню и по	
5	Визуальное количество отходов	< 30%	30 - 60%	> 60%	

	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
6	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно	Не очень	Нет	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
7	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
	Ваши предложения/пожелания/комментарии				

Лист согласования к документу № от 09.11.2020

Инициатор согласования: Ондар Д.В. И.о. начальника отдела

Согласование инициировано: 07.11.2020 10:33

Лист согласования

Тип согласования: **последовательное**

№	ФИО	Срок согласования	Результат согласования	Замечания
1	Очур Б.И.		Подписано 07.11.2020 - 18:44	-
2	Ооржак Ю.О.		 Подписано 08.11.2020 - 19:08	-