

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж автоматизации производственных процессов
и прикладных информационных систем»
(СПб ГБПОУ «Колледж автоматизации производства»)**

ПРИНЯТО

Советом
Образовательного учреждения
(протокол от 07 июля 2023 г. № 20)

УТВЕРЖДЕНО

приказом СПб ГБПОУ
«Колледж автоматизации производства»
от 10 июля 2023 года № 478

ПОЛОЖЕНИЕ

**о Рабочей группе по контролю за организацией социального питания
и предоставления дополнительных мер социальной поддержки
по обеспечению питанием студентов
(новая редакция)**

1. Общие положения

1.1. Рабочая группа по контролю за организацией социального питания и предоставления дополнительных мер социальной поддержки по обеспечению питанием студентов (далее – Рабочая группа) в соответствии со ст. 41 ФЗ № 273 «Об образовании в РФ» создается для решения вопросов контроля за своевременным и качественным обеспечением социальным питанием обучающихся Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Колледж автоматизации производственных процессов и прикладных информационных систем» (далее – Колледж).

1.2. Рабочая группа в своей деятельности руководствуется действующим законодательством Российской Федерации, Санкт-Петербурга, нормативными правовыми актами Комитета по образованию, методическими рекомендациями «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ, Уставом и локальными актами Колледжа в части, регулирующей вопросы предоставления дополнительной меры социальной поддержки по обеспечению питанием обучающихся.

1.3. Целью Рабочей группы является осуществление общественного контроля за предоставлением социального питания студентам Колледжа, соблюдением их прав на получение дополнительных мер социальной поддержки по обеспечению питанием, соблюдением санитарных норм и правил обслуживания; рассмотрение жалоб и предложений обучающихся и родителей (законных представителей) по улучшению организации социального питания в Колледже.

1.4.. Для достижения поставленной цели Рабочая группа решает задачу содействия администрации Колледжа в контроле выполнения условий договора об организации социального питания, заключенного с предприятием, оказывающем услуги питания.

2. Порядок формирования и работы Рабочей группы

2.1. Состав Рабочей группы по контролю за организацией социального питания утверждается приказом директора колледжа на каждый учебный год.

2.2. Состав Рабочей группы формируется из представителей администрации, педагогов, представителей органов студенческого самоуправления, родителей (законных представителей).

2.3. Председателем Рабочей группы является заместитель директора, ответственный за организацию питания обучающихся.

2.4. Рабочая группа проводит мониторинг работы столовой (буфета) не реже одного раза в месяц или по мере необходимости. Проверка может быть комплексной или выборочной (по одному из направлений).

2.5. Мониторинг считается правомочным, если в нем приняли участие более половины членов Рабочей группы.

2.6. При проведении мероприятий по организации контроля за питанием, в том числе, родительского контроля, могут быть оценены:

- соответствие графика работы столовой, буфета распорядку дня;
- санитарно-техническое состояние состоянием пищеблока и обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды;
- соблюдение санитарных норм и правил работниками пищеблока;
- соответствие рационов питания согласно утвержденному меню;
- качество готовой продукции;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- объем пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения обучающихся, их удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд (по результатам выборочного опроса);
- информирование родителей (законных представителей) и обучающихся о здоровом питании.

2.7. Контроль качества может осуществляться в форме анкетирования обучающихся и родителей (законных представителей) по ассортименту и качеству отпускаемой продукции, удовлетворенности (Приложение 1) с дальнейшим представлением полученной информации ответственному по организации питания.

2.8. В ходе проведения мониторинга члены комиссии заполняют свои оценочные листы (Приложение 2), на основании которых комиссия составляет акт проверки (Приложение 3). Содержание акта доводится до сведения администрации Колледжа и предприятия, оказывающего услуги питания.

Материалы мониторинга размещаются на информационном стенде.

2.9. При необходимости члены Рабочей группы могут принимать участие в рассмотрении жалоб и предложений студентов и родителей (законных представителей) по организации питания в Колледже.

2.10. Рабочая группа может вносить администрации Колледжа предложения по улучшению организации питания.

2.11. Рабочая группа оказывают содействие администрации Колледжа в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

3. Порядок участия родителей (законных представителей) в проведении мониторинга

3.1. Проведение мониторинга качества организации питания с участием родителей (законных представителей) обучающихся осуществляется в соответствии и на основании МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020, в соответствии с данным Положением и только в сопровождении ответственного за организацию питания. При этом количество членов рабочей группы, при одновременном посещении помещения для приема пищи, не должно нарушать режима питания обучающихся.

3.2. Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга качества питания обучающихся могут:

- задавать ответственному представителю от колледжа вопросы в рамках его компетенции и в пределах полномочий рабочей группы;
- запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;
- лично оценивать органолептические показатели пищевой продукции в результате дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств. При проведении дегустации использовать одноразовую посуду. (Предоставляется колледжем).

3.3. Родители (законные представители) обучающихся должны соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные в Колледже.

При проведении мониторинга организации питания родители (законные представители) не должны:

- проходить в производственную зону приготовления пищи в целях соблюдения правил по технике безопасности и не нарушения производственного процесса;
- отвлекать обучающихся от приема пищи;
- находиться в столовой вне графика, утвержденного директором колледжа;
- производить фото- и видео материалы, содержащие информацию, поименованную в ФЗ от 27.07.2006 № 152 «О персональных данных» как «персональные данные».

4. Порядок допуска родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся в колледж для проведения мониторинга качества питания

4.1. Родителю (законному представителю) обучающегося, изъявившему желание участвовать в мониторинге питания, необходимо:

- заблаговременно уведомить администрацию Колледжа письменно или в форме электронного сообщения на адрес директора колледжа: wbsh.spb@ya.ru; (Приложение 4)

- войти в состав комиссии по контролю за организацией питания или согласовать разовое/периодическое участие в составе рабочей группы; или согласовать индивидуальное посещение помещения для приема пищи по вопросу, относящемуся к питанию своего ребенка;

- в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами для профессиональных образовательных организаций, а также требованиями по профилактике и предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), при каждом посещении в составе рабочей группы по контролю за организацией питания или при индивидуальном посещении необходимо соблюдать правила личной гигиены и другие мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекции, в соответствии с нормативными и методическими документами по борьбе с новой коронавирусной инфекцией, в соответствии с требованиями территориального органа Роспотребнадзора в зависимости от эпидемиологической обстановки в Санкт-Петербурге в определенный период.

- применять при проведении мероприятий контроля за качеством питания в помещениях приема пищи санитарную одежду, сменную обувь (или бахилы) и медицинские средства индивидуальной защиты (маска, перчатки).

Специальная одежда и средства индивидуальной защиты предоставляются Колледжем.

4.2. Проход в здание Колледжа родителя (законного представителя) для участия в работе рабочей группы по контролю за качеством питания осуществляется:

- по предъявлению документа, удостоверяющего личность, работнику охраны; с записью в журнал посетителей;

- на основании служебной записки заместителя директора Колледжа, ответственного за организацию питания обучающихся;

- с обязательной термометрией.

АНКЕТА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ
об организации питания в СПб ГБПОУ «Колледж автоматизации производства»

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развернутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в дополнительную строку.

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В КОЛЛЕДЖЕ?

<input type="checkbox"/>	Да
<input type="checkbox"/>	Нет
<input type="checkbox"/>	Затрудняюсь ответить

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ СТОЛОВОЙ?

<input type="checkbox"/>	Да
<input type="checkbox"/>	Нет
<input type="checkbox"/>	Затрудняюсь ответить

3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В СТОЛОВОЙ КОЛЛЕДЖА?

<input type="checkbox"/>	Да
<input type="checkbox"/>	Нет

4. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ:

<input type="checkbox"/>	Не нравится
<input type="checkbox"/>	Не успеваю
<input type="checkbox"/>	Беру с собой
<input type="checkbox"/>	Питаюсь дома

5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В СТОЛОВОЙ КОЛЛЕДЖА?

<input type="checkbox"/>	Да
<input type="checkbox"/>	Нет
<input type="checkbox"/>	Не всегда

6. ХВАТАЕТ ЛИ ВРЕМЕНИ ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ?

<input type="checkbox"/>	Да
<input type="checkbox"/>	Нет

7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В СТОЛОВОЙ КОЛЛЕДЖА?

<input type="checkbox"/>	Да
<input type="checkbox"/>	Нет
<input type="checkbox"/>	Не всегда

8. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

<input type="checkbox"/>	Невкусно готовят
<input type="checkbox"/>	Однообразно готовят
<input type="checkbox"/>	Готовят нелюбимую пищу
<input type="checkbox"/>	Остывшая еда
<input type="checkbox"/>	Маленькая порция
<input type="checkbox"/>	Иное:

9. УСТРАИВАЕТ ЛИ ВАС ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ?

<input type="checkbox"/>	Да
<input type="checkbox"/>	Нет
<input type="checkbox"/>	Не всегда

10. УСТРАИВАЕТ ЛИ ВАС АССОРТИМЕНТ БУФЕТНОЙ ПРОДУКЦИИ?

<input type="checkbox"/>	Да
<input type="checkbox"/>	Нет
<input type="checkbox"/>	Не всегда

11. ВАШИ ПОЖЕЛАНИЯ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В КОЛЛЕДЖЕ:

ФОРМА ОЦЕНОЧНОГО ЛИСТА

Дата проверки _____

ФИО проводивших проверку:

№ № п/п	Вопрос	Да/нет
1	Наличие утвержденного меню	
2	Вывешено ли цикличное меню на стенде для ознакомления обучающихся и родителей?	
3	Вывешено ли цикличное меню на сайте колледжа для ознакомления обучающихся и родителей?	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
5	Наличие Приказа о создании бракеражной комиссии	
6	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
7	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
8	Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент работы Рабочей группы?	
9	Обнаруживались ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны, или следы их жизнедеятельности?	
10	Созданы ли условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены?	
11	Имеются ли факты выдачи обучающимся остывшей пищи?	
12	Имеют ли все работники столовой опрятный внешний вид и СИЗ?	
13	На столовой посуде имеются трещины и сколы?	
14	Имеется ли график работы столовой (буфета)?	
15	Выявлены ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	

**АКТ
проверки**

« « _____ 202_»

Рабочая группа в составе (перечислить) провела проверку (комплексную или тематическую - указать) работы буфета/столовой колледжа.

- 1.** Наличие информационного стенда по организации питания _____
- 2.** Соблюдение графика работа буфета/столовой

- 3.** Наличие утвержденного меню

- 4.** Наличие оформленных ценников _____
- 5.** Санитарное состояние буфета/столовой

- 6.** Соответствие ассортимента блюд для льготных категорий цикличному сбалансированному меню _____
- 7.** Своевременность поставки готовой продукции _____
- 8.** Качество и вес предлагаемых блюд:

№	Наименование	Норма (грамм)	Фактически (грамм)	+/-	Замечания по качеству

Председатель рабочей группы

Члены рабочей группы

подпись

подписи

«ОЗНАКОМЛЕН»

Руководитель (представитель)
предприятия питания
Должность

подпись

« « _____ 202_ г.

ОБРАЗЕЦ ЗАЯВЛЕНИЯ

Директору
СПб ГБПОУ «Колледж
автоматизации производства»
Златину Н.А.

От _____
(Фамилия, имя, отчество)

Родителя обучающегося группы ____

Тел. _____

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу Вашего разрешения (ВЫБЕРИТЕ УДОБНЫЙ ДЛЯ ВАС СПОСОБ УЧАСТИЯ)

✓ войти в состав Рабочей группы по контролю за организацией питания в СПб
БПОУ «Банковский колледж» на 202_/202_ учебный год

- ✓ согласовать разовое/периодическое участие в составе указанной Рабочей группы;
- ✓ согласовать индивидуальное посещение помещения для приема пищи по вопросу, относящемуся к питанию своего ребенка.

Я ознакомлен(на) с действующими санитарными нормами и правилами для профессиональных образовательных организаций, а также требованиями по профилактике и предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19). При посещении в составе Рабочей группы по контролю за организацией питания или при индивидуальном посещении обязуюсь соблюдать правила личной гигиены и другие мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекции, в соответствии с нормативными и методическими документами по борьбе с новой коронавирусной инфекцией, в соответствии с требованиями территориального органа Роспотребнадзора в зависимости от эпидемиологической обстановки в Санкт-Петербурге в определенный период.

Дата

Подпись/расшифровка подписи