



УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ИВАНОВА

ПРИКАЗ

от 09.09.2022

№ 508

Об утверждении положения об организации контроля качества питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях

Во исполнение приказа Департамента образования Ивановской области от 12.02.2022 № 134-О «Об утверждении Типового положения об организации контроля качества питания в муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Ивановской области», в целях обеспечения контроля за организацией и качеством предоставления питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемое положение об организации контроля качества питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях (далее – Положение).
2. Руководителям общеобразовательных учреждений руководствоваться в своей деятельности Положением.
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Начальник управления



Е.В. Арешина

Утверждено
приказом управления образования
Администрации города Иванова
от 09.09.2012 508

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации контроля качества питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях

1. Общие положения

1.1. Целью организации контроля качества здорового горячего питания в общеобразовательном учреждении (далее - питание) является координация деятельности должностных лиц на всех уровнях для обеспечения качества питания учащихся.

1.2. Основные задачи организации контроля качества питания:

- контроль исполнения нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства Российской Федерации при организации питания учащихся;
- выявление нарушений в части организации и обеспечения качественного питания учащихся и принятие мер по устранению и предупреждению нарушений при организации качественного питания в общеобразовательном учреждении;
- оценка уровня удовлетворенности качеством питания;
- совершенствование механизмов организации и улучшения качества питания в общеобразовательном учреждении.

1.3. Организация контроля качества питания учащихся в общеобразовательном учреждении осуществляется на следующих уровнях:

- школьный контроль;
- муниципальный контроль;
- общественный контроль.

1.4. Контроль качества питания в общеобразовательном учреждении осуществляется в соответствии с СанПиН и методическими рекомендациями Роспотребнадзора в виде плановых или оперативных, в том числе текущих, проверок и предусматривает проведение в пределах компетенции наблюдений и обследований в школьной столовой, анкетирования учащихся и родителей не менее 2-х раз в течение учебного года, проверки соблюдения работниками, участвующими в организации процесса питания, требований действующего законодательства в сфере питания детей и локальных актов общеобразовательного учреждения.

1.5. Для организации контроля качества питания в общеобразовательном учреждении на школьном, муниципальном уровнях назначаются ответственные должностные лица.

1.6. К мероприятиям по контролю качества питания учащихся в общеобразовательном учреждении рекомендуется привлекать классных руководителей, школьных уполномоченных по правам детей, представителей родительской общественности. В целях объективной оценки качества школьного питания предоставить возможность по предварительной договоренности и при соблюдении эпидемиологических правил родителям посетить школьную столовую, снять пробу с блюд, предназначенных для учащихся.

1.7. Для организации обратной связи с родителями учащихся необходимо организовать работу телефонной «горячей линии» по вопросам качества питания учащихся на школьном и муниципальном уровне.

1.8. Сведения об организации питания учащихся в общеобразовательном учреждении, в том числе о составе бракеражной комиссии, ежедневном меню, 10-дневном меню, графике работы школьной столовой, телефонах «горячих линий», а также материалы по культуре питания необходимо размещать на информационных стендах и сайтах образовательного учреждения.

1.9. Результатом контроля качества питания в общеобразовательном учреждении является анализ деятельности школьной столовой и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в общеобразовательном учреждении.

1.10. Вопросы организации питания учащихся в общеобразовательном учреждении регламентируются локальными актами учреждения.

2. Организационные формы контроля качества питания

2.1. Школьный контроль качества питания включает:

- ежедневную работу бракеражной комиссии;
- изучение документации: графики питания, бракеражные журналы, технологические карты, ежедневные меню и 10-дневные меню;
- обследование пищеблока (кухни);
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания школьников;
- ежедневное взаимодействие руководителя образовательного учреждения с персоналом школьной столовой и организатором питания;
- организацию работы с заявителями по вопросам качества питания.

2.2. Муниципальный контроль качества питания включает:

- изучение документации в части организации питания учащихся в общеобразовательном учреждении;
- организацию выборочных проверок школьных столовых в общеобразовательном учреждении;
- участие в плановых и внеплановых проверках школьных столовых, организованных органами Роспотребнадзора, органами исполнительной власти, родителями учащихся, общественными организациями;
- контроль исполнения предписаний органов Роспотребнадзора в отношении работы школьных столовых в подведомственных общеобразовательных учреждениях;
- регулярное взаимодействие с персоналом школьных столовых, организаторами питания, учащимися и родителями;
- мониторинг охвата обучающихся горячим питанием;
- мониторинг наличия на сайтах общеобразовательных учреждений необходимой информации по организации горячего питания;
- мониторинг оценки удовлетворенности обучающихся и родителей качеством питания;
- мониторинг системы мероприятий по формированию у учащихся культуры питания;
- мониторинг результатов родительского контроля, формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в общеобразовательном учреждении;
- организацию работы с заявителями по вопросам качества питания.

2.3. Общественный контроль качества питания включает:

- организацию проверок по контролю качества питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, инициированных как самими образовательными учреждениями с участием родительской общественности, так и общественными организациями;
- участие во внеплановых проверках органов Роспотребнадзора, проверках, инициированных общественными организациями (общественных акциях) по контролю качества питания учащихся в общеобразовательных учреждениях;
- анкетирование учащихся и родителей по вопросам организации качества питания учащихся в общеобразовательных учреждениях (приложение 1);
- формирование предложений по совершенствованию работы по предоставлению качественного горячего питания.

3. Содержание контроля качества питания

Содержание контроля качества питания учащихся в общеобразовательных учреждениях в соответствии с полномочиями, закрепленными федеральным законодательством, и определенными п.2.1, 2.2. настоящего положения включает:

- контроль режима и рациона питания в общеобразовательном учреждении;
- контроль качества продовольственного сырья, сроков годности и условий хранения продуктов;
- контроль соответствия ежедневного меню (меню-раскладки) 10-дневному меню, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствия объемов порций и суммарной массы блюд меню;
- контроль за отсутствием в меню запрещенных к реализации в образовательном учреждении продуктов;
- контроль условий хранения пищевых продуктов на пищеблоке (соответствие условий хранения, указанных на маркировке продукта);
- контроль суточных проб, вкусовых качеств предлагаемых блюд;
- контроль температуры блюд на линии раздачи и на столе у учащихся;
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока (кухни) образовательного учреждения;
- контроль правил обработки столовой и кухонной посуды, оценка состояния посуды;
- контроль состояния здоровья, соблюдения правил личной гигиены персонала, гигиенических знаний и навыков персонала пищеблока образовательного учреждения;
- контроль приема пищи учащимися образовательного учреждения;
- контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока (кухни) образовательного учреждения;
- контроль соблюдения культуры обслуживания обучающихся
-

4. Результаты контроля качества питания

По результатам текущего контроля качества питания на школьном, муниципальном и общественном уровне составляется акт мониторинга (приложение 2), в случае выявленных нарушений утверждаются планы, сроки и ответственные лица за устранение нарушений, указываются сроки проведения повторного контроля (при необходимости); решения о поощрении и взыскании работников по результатам контроля (при необходимости).

**Анкета для обучающихся
«Школьное питание глазами детей»**

Уважаемый школьник!

В рамках мониторинга «Качественное питание» проводится независимое анонимное анкетирование обучающихся общеобразовательных учреждений по вопросам школьного питания.

Просим тебя принять участие в анонимном анкетировании. Спасибо!

- 1 В каком классе ты учишься?**
 1-4 класс 5-7 класс 8-11 класс
- 2 Как часто ты питаешься в школе – завтракаешь?**
 ежедневно 2-3 раза в неделю очень редко
- 3 Как часто ты питаешься в школе – обедаешь?**
 ежедневно 2-3 раза в неделю очень редко
 не обедаю в школьной столовой
почему? (напиши) _____
- 4 Если ты не питаешься в школьной столовой (не завтракаешь и не обедаешь), то где ты питаешься?**
 в буфете школьной столовой
 в классе (беру с собой из дома)
 по дороге в школу или домой
 не ем все то время, пока нахожусь в школе
 свой вариант ответа _____
- 5 Завтракаешь ли ты дома перед выходом в школу?**
 да, всегда
 да, иногда
 не завтракаю дома
 свой вариант ответа _____
- 6 Ты берешь с собой в школу еду? Что именно?**
 да, беру всегда (напиши что) _____
 да, иногда (напиши что) _____
 ничего не беру
 свой вариант ответа _____
- 7 Если ты не питаешься в школе, то почему?**
 мне не нравится еда в школе, потому что она невкусная
 мне не нравится еда в школе, потому что она холодная
 я не успеваю поесть, так как времени на перемене не хватает
 свой вариант ответа
(напиши, пожалуйста, причину) _____
- 8 Ты покупаешь что-нибудь в школьном буфете? Если покупаешь, то как часто?**
 не покупаю
 покупаю ежедневно

покупаю иногда, 2 - 3 раза в неделю

свой вариант ответа _____

9 **Что чаще всего покупаешь в школьном буфете?**

булочки пиццу пирожки шоколад конфеты

печенье чипсы газированную воду

свой вариант ответа _____

ничего не покупаю в школьном буфете

10 **Что бы ты хотел(а) изменить в школьном питании?**

чтобы пищу подавали горячей

чтобы давали фрукты

чтобы раздача пищи была в перчатках

чтобы порции были больше

чтобы меню было более разнообразным (какими блюдами дополнить?)
напиши _____

чтобы изменили ... (напиши, пожалуйста, свои предложения) _____

ничего, все устраивает

Приложение 2
к положению об организации контроля
качества питания в муниципальных
общеобразовательных учреждениях

Акт результатов мониторинга организации и качества питания обучающихся

в _____
(наименование образовательной организации)

«__» _____ 20__ г.

В ходе мониторинга установлено:

№ п/п	Объект контроля	Примечания	Соответствие/ несоответствие нормам, рекомендациям
1. Соответствие ассортимента блюд утвержденному меню:			
1.1	Наличие двухнедельного меню, согласованного с директором		
1.2	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательной организации с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий.		
1.3	Наличие оформленного стенда с информацией о здоровом питании (рекомендация).		
1.4	Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню.		
1.5	Отсутствие в меню продуктов, запрещенных к реализации в образовательных организациях.		
1.6	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии, наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции».		
1.7	Соответствие фактического ассортимента блюд «Журналу бракеража готовой кулинарной продукции».		
1.8	Наличие контрольной порции		
2. Качество готовой продукции:			
2.1	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.).		
2.2	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню. <i>Вес порций должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. Взвешивание одновременно не менее 10 порций.</i>		
2.3	Удельный вес отходов после приема пищи		
3. Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
3.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися. Наличие умывальников		

	(перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце).		
3.2	Санитарное состояние обеденного зала (чистый пол, чистые столы). <i>Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи.</i>		
3.3	Санитарное состояние пищеблока (чисто).		
3.4	Соблюдение личной гигиены сотрудниками столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды (перчатки, халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), отсутствие ювелирных украшений, часов во время работы.		
3.5	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья, правильное хранение).		
4.	Организация приема пищи:		
4.1	Раздаточная, оборудованная мармитами (емкостями для хранения готовых блюд в горячем или теплом виде).		
4.2	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.		
4.3	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.		

Комиссия по контролю организации и качества питания, в составе:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____