



**Администрация Пучежского муниципального района
Ивановской области**

П О С Т А Н О В Л Е Н И Е

от 16.02.2021

№ 60- п

г. Пучеж

Об утверждении Положения об организации муниципального контроля качества питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях, расположенных на территории Пучежского муниципального района Ивановской области

В соответствии поручением Правительства Ивановской области в целях предоставления качественного горячего здорового питания для обучающихся 1-4-х классов

п о с т а н о в л я ю:

1. Утвердить Положение об организации муниципального контроля качества питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях, расположенных на территории Пучежского муниципального района Ивановской области (далее – Положение) - прилагается.

2. Рекомендовать руководителям муниципальных общеобразовательных учреждений:

обеспечить контроль качества питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях;

возможность проведения родительского и общественного контроля качества питания в образовательных учреждениях в соответствии с Положением;

предоставление еженедельного отчета о работе по обеспечению контроля качества питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях в Отдел образования и делам молодежи администрации Пучежского муниципального района для подготовки информации в Департамент образования Ивановской области.

3. Контроль за исполнением постановления возложить на заместителя главы администрации Пучежского муниципального района Н.Т.Лобанову.

Глава

Пучежского муниципального района

И.Н. Шипков

Положение
об организации муниципального контроля качества питания в
муниципальных общеобразовательных учреждениях, расположенных
на территории Пучежского муниципального района
Ивановской области

1. Общие положения

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

1.2. Основные задачи организации муниципального контроля качества питания:

- контроль исполнения нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства Российской Федерации при организации питания обучающихся;

- выявление нарушений в части организации и обеспечения качественного питания обучающихся 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 обучающихся в общеобразовательном учреждении осуществляется на следующих уровнях:

- школьный контроль качества питания;

- муниципальный контроль качества питания;

- общественный контроль качества питания.

1.4. Контроль качества питания в общеобразовательном учреждении осуществляется в соответствии с СанПиН и методическими рекомендациями Роспотребнадзора в виде плановых текущих, или оперативных, в том числе текущих, проверок и предусматривает проведение в пределах компетенции наблюдений и обследований в школьной столовой, анкетирования учащихся и родителей, проверки соблюдения работниками, участвующими в организации

процесса питания, требований действующего законодательства в сфере питания детей, в том числе локальных актов общеобразовательного учреждения.

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

1.6. К мероприятиям по контролю качества питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях рекомендуется привлекать классных руководителей, школьных уполномоченных по правам детей, представителей родительской общественности. В целях объективной оценки качества школьного питания целесообразно проводить по отдельному графику «час открытых дверей» в школьной столовой («час свободного посещения») для родителей, в рамках которого предоставлять возможность родителям попробовать школьный завтрак (обед).

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

1.8. Сведения об организации питания обучающихся в общеобразовательной организации, в том числе о составе бракеражной комиссии, общественной комиссии, ежедневного меню, графике работы школьной столовой, «часах свободного посещения», телефонах «горячих линий», ответственных должностных лицах, а также материалы по культуре питания необходимо размещать на информационных стендах и сайтах образовательных учреждений.

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

1.10. Вопросы организации питания обучающихся 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, согласованные с органами Роспотребнадзора;
- обследование пищеблока (кухни);
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания школьников;
- ежедневное взаимодействие руководителя образовательного учреждения с

персоналом школьной столовой и организатором питания (при наличии);

- организацию работы с заявителями по вопросам качества питания.

2.2. Муниципальный контроль качества питания включает:

- изучение документации в части организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях;
- организацию ежедневных выборочных проверок школьных столовых в подведомственных общеобразовательных учреждениях;
- участие в плановых и внеплановых проверках школьных столовых, организованных органами Роспотребнадзора, органами исполнительной власти, родителями обучающихся, общественными организациями;
- контроль исполнения предписаний органов Роспотребнадзора в отношении работы школьных столовых в подведомственных общеобразовательных учреждениях;
- регулярное взаимодействие с персоналом школьных столовых, организаторами питания (при наличии), обучающимися 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 уровня подготовки и повышения квалификации кадров, участвующих в организации питания в образовательных учреждениях (заведующий производством, повар);
 - 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 обучающихся 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 обучающихся в общеобразовательных учреждениях;
- анкетирование учащихся и родителей по вопросам организации качества

питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях (примеры анкет в приложении 1);

- формирование предложений по совершенствованию работы по предоставлению качественного горячего питания.

3. Содержание контроля качества питания

Содержание контроля качества питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях в соответствии с полномочиями, закрепленным федеральным законодательством, и определенным п.2.1, 2.2. настоящего положения включает:

- контроль режима и рациона питания в образовательном учреждении;
- контроль выполнения нормативов по питанию, соответствия готовых блюд по калорийности, содержанию белков, жиров и углеводов,
- контроль качества продовольственного сырья, сроков годности и условий хранения продуктов;
- контроль технологии приготовления пищи;
- контроль поточности технологических процессов;
- контроль соответствия ежедневного меню (меню-раскладки) утвержденному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствия объемов порций и суммарной массы блюд меню;
- контроль за отсутствием в меню запрещенных к реализации в образовательных учреждениях 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 обучающихся;
- 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 обучающимися образовательного учреждения;
- контроль выполнения муниципальных контрактов на поставку продуктов питания;
- 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 планового контроля качества питания на школьном и муниципальном уровне издаются соответствующие приказы (распоряжения), утверждающие 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).

По результатам текущего контроля качества питания на школьном, муниципальном уровне еженедельно предоставляется обобщенная информация (по форме в приложении 2) начальнику Отдела образования и делам молодежи администрации Пучежского муниципального района для принятия соответствующих решений.

**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

Типовые вопросы, подлежащие проверке при оценке качества питания на уровне школы, муниципального образования

	Основные вопросы, подлежащие контролю	Примеры
1. Доставка, прием и хранение пищевых продуктов		
1.1.	Наличие сопроводительных документов на поступающие в пищеблок сырье и пищевые продукты:	товарная накладная, в которой указано наименование продукции, его характеристики, производитель, поставщик и пр.
1.1.1.	товаросопроводительная документация, обеспечивающая прослеживаемость пищевой продукции (её происхождение)	
	1.1.2. документы, подтверждающие качество и безопасность продукции (в зависимости от вида пищевого продукта).	декларация о соответствии, ветеринарное свидетельство, свидетельство о государственной регистрации и др.
1.2.	Наличие маркировки на транспортной упаковке поступающих на пищеблок продуктов.	этикетка, листок-вкладыш, по которым можно идентифицировать продукцию
1.3.	Условия хранения пищевых продуктов на пищеблоке контролируются путем сравнения сроков годности и температурного режима, указанных на маркировке продукта, фактическим условиям хранения.	
2. Приготовление блюд на пищеблоке школы и в комбинатах школьного питания		
2.1.	Наличие согласованного примерного меню, в котором указан перечень блюд и их состав на каждый день.	Если питание осуществляет непосредственно школа, то меню утверждает директор, если иная организация, то руководитель данной организации при обязательном согласовании с директором школы.
2.2.	Оценка соответствия фактического перечня готовых блюд на столе у школьника тем блюдам, которые указаны в меню на день проверки.	
2.3.	Сравнение фактического веса блюда норме выхода блюда, указанного в меню, путем взвешивания отдельных порций готового блюда (выборочно 3 порции) или путем деления общей массы готового блюда (за вычетом тары) на количество выписанных порций.	
2.4.	Оценка технологии приготовления блюда проводится путем сравнения фактического наличия на пищеблоке на момент проверки пищевых продуктам и перечня необходимого сырья и продуктов, указанного в меню.	Оценивается не только наличие самого продукта, но и его характеристики (например, жирность молока, сортность мяса, урожай для овощей и пр.)

3. Выдача готовых блюд

3.1.	Оценка температуры готовых блюд на линии раздачи и непосредственно на столе у школьника.	Оценка может производиться с помощью специального термометра, а также при снятии пробы бракеражной комиссией и опросе школьников.
3.2.	Организация работы бракеражной комиссии оценивается по следующим моментам: наличие положения о комиссии, её состав и фактическое участие всех членов комиссии в ежедневной работе, заполнение бракеражного журнала по каждому блюду с подписями членов комиссии.	