

Приложение 1
к приказу МОУ Перемиловская СШ
от 17.02.2021 № 11

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ Перемиловская СШ
Н.В. Шаповал



Положение об организации контроля качества питания в Муниципальном общеобразовательном учреждении «Перемиловская средняя школа»

1. Общие положения

1.1. Целью организации контроля качества питания в муниципальном общеобразовательном учреждении «Перемиловская средняя школа» является повышение эффективности деятельности общеобразовательного учреждения по организации питания и обеспечения контроля за качеством горячего питания школьников.

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 качества питания учащихся;

– общественный контроль качества питания учащихся.

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, проверки соблюдения работниками, участвующими в организации процесса питания, требований действующего законодательства в сфере питания детей и локальных актов общеобразовательного учреждения.

Плановые проверки качества питания, утверждаются на учебный год, оперативные проверки качества питания организуются и проводятся по решению директора общеобразовательного учреждения, а также в целях установления и проверки фактов нарушений, указанных в обращениях граждан, принятия эффективных мер реагирования при возникновении угрозы

причинения вреда жизни и здоровью обучающихся. Текущие – ежедневные организуются общеобразовательным учреждением по приказу.

1.5. Для организации и проведения ежедневных (текущих) мероприятий по осуществлению контрольных процедур за качеством питания в общеобразовательном учреждении назначается ответственное должностное лицо, утверждается план ежедневных (текущих) мероприятий по осуществлению контрольных процедур за качеством питания.

Для организации плановых и оперативных проверок создается комиссия по оценке качества питания в общеобразовательном учреждении, утверждается план-график контрольных мероприятий.

1.6. К мероприятиям по контролю качества питания учащихся в общеобразовательном учреждении привлекаются классные руководители, школьные уполномоченные по правам детей, представители родительской общественности. В целях объективной оценки качества школьного питания (при соблюдении эпидемиологических правил в период режима повышенной готовности) 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 учащихся необходимо организовать работу телефонной «горячей линии» по вопросам качества питания учащихся на школьном уровне.

1.8. Сведения об организации питания учащихся в общеобразовательном учреждении, в том числе о составе бракеражной комиссии, общественной комиссии, ежедневном меню, графике работы школьной столовой, «часах свободного посещения», телефонах «горячих линий», ответственных должностных лицах, а также материалы по культуре питания необходимо размещать на информационных стенде и сайте 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 двухнедельное 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 (при наличии);
- организацию работы с заявителями по вопросам качества питания.

- организацию работы с заявителями по вопросам качества питания.

2.2. Общественный контроль качества питания включает:

- организацию проверок по контролю качества питания учащихся в общеобразовательном учреждении, инициированных как самим образовательным учреждением 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 (примерная анкета в приложении к положению);
- формирование предложений по совершенствованию работы по предоставлению качественного горячего питания.

3. Содержание контроля качества питания

Содержание контроля качества питания учащихся в общеобразовательном учреждении в соответствии с полномочиями, закрепленными федеральным законодательством, и определенными пунктами 2.1 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 организациях 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 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 текущего контроля качества питания еженедельно предоставляется информация в Управление образования для принятия соответствующих решений.

По результатам планового, оперативного контроля качества питания издается приказ, утверждающий план, 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 поест, так как времени на перемене не хватает
- свой вариант ответа
(напиши, пожалуйста, причину) _____

8 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