

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МКОУ Гарской ООШ
Е.Н. Морозова

Положение об организации контроля качества питания

1. Общие положения

1.1. Целью организации контроля качества питания в МКОУ Гарской ООШ (далее – школа) Ильинского муниципального района является повышение эффективности деятельности школы 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 школе 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 – организуются общеобразовательным учреждением по приказу.

1.5. Для организации и проведения ежедневных (текущих) мероприятий по осуществлению контрольных процедур за качеством питания в школе 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 школе рекомендуется привлекать классных руководителей, школьных уполномоченных по правам детей, представителей 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 школе, 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 школе 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 школе 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 директора школы с персоналом школьной столовой и организатором питания ;
- организацию работы с заявителями по вопросам качества питания.

2.2. Общественный контроль качества питания включает:

- организацию проверок по контролю качества питания учащихся в школе, инициированных как самой школой 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 школе;
- анкетирование учащихся и родителей по вопросам организации качества питания учащихся в школе (Приложение 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 школе;
- 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) школы;
- контроль правил обработки столовой и кухонной посуды, оценка состояния посуды;
- контроль состояния здоровья, соблюдения правил личной гигиены персонала, гигиенических знаний и навыков персонала пищеблока школы;
- контроль приема пищи учащимися школы;
- контроль выполнения муниципальных контрактов на поставку продуктов питания;
- контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока (кухни) школы;
- 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).

Приложение
к Положению об организации контроля
качества питания в МКОУ Гарской
ООШ

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 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

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 МКОУ Гарской ООШ
 Е.Н. Морозова

План мероприятий по контролю качества питания

№ п/п	Мероприятия	Сроки и периодичность	Ответственные
1	Организационные мероприятия		
1.1	Совещания при директоре:		
	– нормативно-правовое регулирование организации питания	1 раз в год	Директор
	– результаты контроля качества питания	в соответствии с графиком контроля	Ответственный за контроль качества питания
1.2	Организация работы по обращению граждан по вопросам качества питания	при необходимости	Директор
1.3	Работа «Горячей линии» по организации питания школьников	ежедневно	Директор
1.4	Организация и проведение мониторинга:		
	– мониторингохвата обучающихся горячим питанием	1 раз в квартал	Ответственный за контроль качества питания
	– мониторинг наличия на сайте школы необходимой информации по организации горячего питания	2 раза в год (сентябрь, февраль)	Ответственный за контроль качества питания
	– мониторинг оценки удовлетворенности обучающихся и родителей качеством питания	каждый месяц	Администрация
	– мониторинг системы мероприятий по формированию у учащихся культуры питания	1 раз в год (май)	Ответственный за контроль качества питания
	– мониторинг уровня подготовки и повышения квалификации кадров, участвующих в организации питания в школе	1 раз в год (август)	Ответственный за контроль качества питания
	– мониторинг результатов родительского контроля	1 раз в квартал	Директор
	– мониторинг материально-технического оснащения школьной столовой	1 раз в год (август-сентябрь)	Директор
1.5	Подготовка аналитического отчета о ситуации по организации качественного	еженедельно	Директор

	горячего питания в школе		
2	Организация школьного контроля		
2.1	<p>Плановый контроль качества питания в школе:</p> <ul style="list-style-type: none"> – контроль режима и рациона питания в общеобразовательном 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 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) общеобразовательного 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 общеобразовательного учреждения; – контроль приема пищи учащимися образовательной организации; – контроль выполнения муниципальных контрактов на поставку продуктов питания; – контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока (кухни) 	в соответствии с планом-графиком на год	Комиссия

	образовательной организации; – контроль соблюдения культуры обслуживания обучающихся		
2.2	<p>Оперативный контроль качества питания в школе:</p> <ul style="list-style-type: none"> – контроль режима и рациона питания в общеобразовательном учреждении; – контроль качества продовольственного сырья, сроков годности и условий хранения продуктов; – 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) общеобразовательного учреждения; – контроль состояния здоровья, соблюдения правил личной гигиены персонала, гигиенических знаний и навыков персонала пищеблока образовательного учреждения; – контроль приема пищи учащимися общеобразовательной организации; – контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока (кухни) образовательной организации; – контроль соблюдения культуры обслуживания обучающихся 	в соответствии с приказом	Ответственный за организацию питания в школе
2.3	Участие в плановых и внеплановых проверках школьных столовых, организованных органами Роспотребнадзора, органами исполнительной власти, родителями учащихся, общественными организациями	в соответствии с планом-графиком проверок	Директор, Ответственный за контроль качества питания
2.4	Контроль исполнения предписаний органов	ежеквартально	Ответственный

	Роспотребнадзора в отношении работы школьной столовой		за контроль качества питания
--	--	--	---------------------------------

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ



**ПОДЛИННОСТЬ ДОКУМЕНТА ПОДТВЕРЖДЕНА.
ПРОВЕРЕНО В ПРОГРАММЕ КРИПТОАРМ.**

ПОДПИСЬ

Общий статус подписи: Подпись верна
Сертификат: 0616CDEF00E2ADD79645F0736AA1A077C0
Владелец: МКОУ Гарская ООШ, Морозова, Елена Николаевна, Директор, МКОУ Гарская ООШ, Гари с, 37 Ивановская область, RU, Школьная ул 13, 1023701626728, 04452589768, 371200178405, ilbuhroo@rambler.ru, 3712001835
Издатель: АО "КАЛУГА АСТРАЛ", АО "КАЛУГА АСТРАЛ", переулок Теренинский, д. 6, г. Калуга, 40 Калужская область, RU, 004029017981, 1024001434049, sa@astral.ru
Срок действия: Действителен с: 16.11.2021 17:23:05 UTC+03
Действителен до: 16.02.2023 17:33:05 UTC+03
Дата и время создания ЭП: 08.09.2022 09:57:43 UTC+03