

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Вознесенская средняя школа»

Савинский муниципальный район Ивановская область.

155714, с.Вознесенье, ул. Центральная, 19, т.(49356) 9-31-10, факс 9-31-10, E-mail:
Voznesenskayshkola@yandex.ru, сайт https://portal.iv-edu.ru/dep/mouosavino/savinskiyrn_vosnesenskaya3/default.aspx

ИНН 3722001552/ КПП372201001

ПРИКАЗ

от 19.02.2021г.

№ 59-а

Об утверждении Положения об организации контроля качества питания в МБОУ «Вознесенская СОШ»

В целях обеспечения контроля качества горячего здорового питания для обучающихся **п р и к а з ы в а ю:**

1. Утвердить Положение об организации контроля качества питания в МБОУ «Вознесенская СОШ» (далее – Положение) - прилагается.
2. Обеспечить разработку и утверждение правового акта, регламентирующего контроль качества питания в МБОУ «Вознесенская СОШ», в соответствии с Положением (приложение 1);
3. Возможность проведения родительского и общественного контроля качества питания в МБОУ «Вознесенская СОШ» ;
4. Предоставление отчета о работе по обеспечению контроля качества питания в МБОУ «Вознесенская СОШ»
5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «Вознесенская СОШ»: /А.В. Сибиряков/

Приложение к приказу № 59- а от 19.02.2021г.

Положение об организации контроля качества питания в МБОУ «Вознесенская СОШ»

1. Общие положения

1.1. Целью организации контроля качества здорового горячего питания в общеобразовательной организации (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 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 общеобразовательной организации;

- оценка уровня удовлетворенности качеством питания;

- совершенствование механизмов организации и улучшения качества питания в общеобразовательной организации.

1.3. Организация контроля качества питания учащихся в общеобразовательной организации осуществляется на следующих уровнях:

- школьный контроль качества питания учащихся;

- муниципальный контроль качества питания учащихся;

- общественный контроль качества питания учащихся.

1.4. Контроль качества питания в общеобразовательной организации 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 общеобразовательной организации.

1.5. Для организации контроля качества питания в общеобразовательной организации на школьном уровне назначается ответственное должностное лицо.

1.6. К мероприятиям по контролю качества питания учащихся в общеобразовательной организации 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. Сведения об организации питания учащихся в общеобразовательной организации, 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 стендах и сайтах образовательной организации.

1.8. Результатом контроля качества питания в общеобразовательной организации является анализ деятельности школьной столовой и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в общеобразовательной организации.

1.9. Вопросы организации питания учащихся в общеобразовательной организации 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, составленные на основе рекомендованных органами Роспотребнадзора примерных 10-дневных меню;
- обследование пищеблока (кухни);
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания школьников;
- ежедневное взаимодействие руководителя образовательной организации с персоналом школьной столовой и организатором питания (при наличии);
- организацию работы с заявителями по вопросам качества питания.

2.2. Общественный контроль качества питания включает:

- организацию проверок по контролю качества питания учащихся в общеобразовательной организации, инициированных как самой образовательной организацией 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 общеобразовательной организации;
- анкетирование учащихся и родителей по вопросам организации качества питания учащихся в общеобразовательной организации (примеры анкет в приложении 1);
- формирование предложений по совершенствованию работы по предоставлению качественного горячего питания.

3. Содержание контроля качества питания

Содержание контроля качества питания учащихся в общеобразовательной организации 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 образовательной организации;
- контроль выполнения контрактов на поставку продуктов питания;
- контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока (кухни) образовательной организации;
- контроль соблюдения культуры обслуживания обучающихся.

4. Результаты контроля качества питания

По результатам текущего контроля качества питания на школьном, уровне еженедельно предоставляется обобщенная информация (приложение 2, 3) для принятия соответствующих решений.

По результатам планового контроля качества питания на школьном 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).

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

	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: 1.1.1. товаросопроводительная документация, обеспечивающая прослеживаемость пищевой продукции (её происхождение)	товарная накладная, в которой указано наименование продукции, его характеристики, производитель, поставщик и пр.
	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	Оценивается не только наличие самого продукта, но и его характеристики (например, жирность молока,

	необходимого сырья и продуктов, указанного в меню.	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.	