



**РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ»
МО «НОВОЛАКСКИЙ РАЙОН»**

368040 тел 8 (242) 21-4-81 21-4-83 факс 8 (242) 21-4-81
ОГРН- 1020500910726

с.Новолакское
ИНН 0524004098

ПРИКАЗ

от «10» января 2023г.

№ 605 - ОД

**«Об утверждении Положения об организации
контроля качества питания в муниципальных
общеобразовательных учреждениях Новолакского района».**

В соответствии Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в целях обеспечения контроля качества организации и оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в общеобразовательных организациях МО «Новолакский район»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение об организации контроля качества питания в муниципальных общеобразовательных организациях Новолакского района.
2. Руководителям образовательных организаций (далее – ОО) обеспечить:
 - 2.1. разработку и утверждение школьного правового акта, регламентирующего контроль качества питания в ОО;
 - 2.2. возможность проведения родительского и общественного контроля качества организации питания в ОО;
 - 2.3. предоставление отчета о работе по обеспечению контроля качества питания в ОО в МКУ «Управление образования» (далее – УО);
 - 2.4. организовать работу телефонной «горячей линии» по вопросам качества питания учащихся на школьном уровне;
 - 2.5. назначить ответственных должностных лиц организации контроля качества питания в общеобразовательных организациях на школьном уровне
 - 2.6. размещение на официальном сайте ОО информации о работе по обеспечению контроля качества питания в ОО.
3. Назначить Джиржисову А.С., заместителя начальника УО, ответственной по организации контроля качества питания в общеобразовательных организациях на муниципальном уровне.
4. Джиржисовой А.С.:

- 4.1. ежемесячно проводить мониторинг горячего питания с последующим размещением аналитической справки на сайте УО,
- 4.2. организовать работу телефонной «горячей линии» по вопросам качества питания учащихся на муниципальном уровне.
5. Опубликовать настоящий приказ на официальном сайте управления образования в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».
6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Приложение на 8 л. в 1 экз.

Начальник

МКУ «Управления образования»



Кудаева С.Р.

Положение
об организации контроля качества питания в муниципальных
общеобразовательных организациях

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 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 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;

родительский - 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 внеплановых - 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 общеобразовательных организациях на школьном, муниципальном уровнях назначаются ответственные должностные лица.

1.6. К мероприятиям по контролю качества питания учащихся в общеобразовательных организациях 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 и муниципальном уровне.

1.8. Сведения об организации питания учащихся в общеобразовательной организации, в том числе о составе бракеражной комиссии, родительской - 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 образовательных организаций.

1.9. 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.

1.10. 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. Муниципальный контроль качества питания включает:

- изучение документации в части организации питания учащихся в общеобразовательных организациях;
- организацию ежедневных выборочных проверок школьных столовых в подведомственных общеобразовательных организациях;
- 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 организациях;
- регулярное взаимодействие с персоналом школьных столовых, организаторами питания (при наличии), учащимися и родителями;
- мониторинг охвата обучающихся горячим питанием;
- мониторинг наличия на сайтах общеобразовательных организаций 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 организациях (заведующий производством, повар);
- мониторинг результатов родительского контроля, формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в общеобразовательной организации;
- организацию работы с заявителями по вопросам качества питания.

2.3. Общественный контроль качества питания включает:

- организацию проверок по контролю качества питания учащихся в общеобразовательных организациях, инициированных как самими образовательными организациями 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 организациях;
- анкетирование учащихся и родителей по вопросам организации качества питания учащихся в общеобразовательных организациях (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 общеобразовательных организациях в соответствии с полномочиями, закрепленными федеральным законодательством, и определенными 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 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 учащихся;
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока (кухни) образовательного учреждения;
- контроль правил обработки столовой и кухонной посуды, оценки 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 муниципальных 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, муниципальном уровне еженедельно предоставляется обобщенная информация (приложение 2, 3) начальнику УО, Главе муниципального образования для принятия соответствующих решений.

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 планового контроля качества питания управлением образования формируются ежемесячные отчеты.

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

Уважаемый школьник!

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

Просим тебя принять участие в анонимном анкетировании. Спасибо!

1 В каком классе ты учишься?

- ☐ 1- класс ☐ 2 класс ☐ 3 класс ☐ 4 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 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
организациях

2023 года

Таблица 1
I. Проверка

Общее количество школ		Количество проверок, проведенных с применением	Школы, в которых выявлены нарушения	Виды выявленных нарушений в школах
Количество проверенных школ				
лабораторных методов исследования	иных			
Наименование школы и организатора питания				
Количество предписаний				
качества и безопасности пищевого сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов				
технологии приготовления блюд				
режимных вопросов работы пищеблока				
фактов замены продуктов на менее биологически ценные и низкосортные (с расшифровкой всех фактов в пояснительной записке)				
исключения в фактическом меню отдельных продуктов и блюд (с расшифровкой всех фактов в пояснительной записке)				
полноты прохождения персоналом медицинских осмотров				
Иные		Принятые меры по устранению нарушений		
Количество вынесенных постановлений о назначении административного наказания				

Приложение 3
к Положению
об организации контроля качества питания
в муниципальных общеобразовательных
организациях

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. 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 в 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 продуктов 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 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.	