



АДМИНИСТРАЦИЯ ХОМУТОВСКОГО РАЙОНА КУРСКОЙ ОБЛАСТИ

Управление образования
Администрации Хомутовского района Курской области

П Р И К А З

от 21.12.2023 № 1-165

п. Хомутовка

Об утверждении Положения об организации контроля качества питания в муниципальных общеобразовательных организациях Хомутовского района Курской области

В целях обеспечения контроля качества горячего здорового питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Хомутовского района Курской области,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемое Положение об организации контроля качества питания в муниципальных общеобразовательных организациях Хомутовского района Курской области.

2. Назначить ответственным за организацию контроля качества питания в муниципальных общеобразовательных организациях Хомутовского района Курской области главного специалиста-эксперта Управления образования Администрации Хомутовского района Курской области Рубанову Людмилу Михайловну.

3. Директорам муниципальных общеобразовательных организациях:

3.1. регламентировать контроль качества питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях в соответствии с Положением об организации контроля качества питания в муниципальных общеобразовательных организациях Хомутовского района Курской области;

3.2. обеспечить возможность проведения родительского и общественного контроля качества питания в общеобразовательных организациях Хомутовского района Курской области.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Начальник Управления образования
Администрации Хомутовского района



В.А.Ерёмин

С приказом ознакомлен (а): _____

подпись

расшифровка подписи

дата

УТВЕРЖДЕНО

приказом Управления образования
Администрации Хомутовского
района Курской области
от 21.12.2023 № 1-165

**Положение
об организации контроля качества питания
в муниципальных общеобразовательных организациях
Хомутовского района Курской области**

1. Общие положения

1.1. Целью организации контроля качества здорового 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 обучающихся;

- выявление нарушений в части организации и обеспечения качественного питания обучающихся и принятия мер по устранению и предупреждению нарушений при организации качественного питания в общеобразовательной организации;

- оценка уровня удовлетворенности качеством питания;

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

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

- школьный контроль качества питания обучающихся;

- муниципальный контроль качества питания обучающихся;

- общественный контроль качества питания обучающихся.

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 обучающихся и родителей, проверки соблюдения работниками 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 обучающихся 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 в школьной столовой Дни открытых дверей для родителей, в рамках которых предоставлять возможность родителям попробовать школьный завтрак (обед).

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

1.8. Сведения об организации питания обучающихся в общеобразовательной организации, в том числе о составе бракеражной комиссии, общественной комиссии, ежедневном меню, графике работы школьной столовой, Днях открытых дверей, телефонах «горячих линий», ответственных должностных лицах, а также материалы по культуре питания необходимо размещать на информационных стендах и официальных сайтах образовательных организаций в разделе «food».

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;
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания школьников;
- ежедневное взаимодействие руководителя общеобразовательной организации с персоналом школьной столовой;
- организацию работы с заявителями по вопросам качества питания.

2.2. Муниципальный контроль качества питания включает:

- изучение документации в части организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях;
- 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 организациях;
- регулярное взаимодействие с персоналом школьных столовых, организаторами питания (при наличии), обучающимися и родителями;
- мониторинг охвата обучающихся горячим питанием;
- мониторинг наличия на официальных сайтах общеобразовательных организаций необходимой информации по организации горячего питания;
- мониторинг оценки удовлетворенности обучающихся и родителей качеством питания;
- мониторинг системы мероприятий по формированию у обучающихся культуры питания;
- мониторинг уровня подготовки и повышения квалификации кадров, участвующих в организации питания в образовательных организациях;

- 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 обучающихся в общеобразовательных организациях, инициированных как самими образовательными организациями с участием как родительской общественности, так и общественными организациями;

- участие во внеплановых проверках органов Роспотребнадзора, проверках, инициированных общественными организациями (в рамках общественных акций) по контролю качества питания обучающихся в общеобразовательных организациях;

- анкетирование школьников и родителей по вопросам организации качества питания обучающихся в общеобразовательных организациях;

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

3. Содержание контроля качества питания

Содержание контроля качества питания обучающихся 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 образовательной организации;

- 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 (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) общеобразовательной организации;

- контроль правил обработки столовой и кухонной посуды, оценка состояния посуды;

- контроль гигиенических знаний и навыков персонала пищеблока, состояния здоровья персонала, соблюдение правил личной гигиены персоналом образовательной организации;

- контроль приема пищи обучающимися общеобразовательной

организации;

- контроль выполнения муниципальных контрактов на поставку продуктов питания;

- контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологий производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока общеобразовательной организации;

- контроль соблюдения культуры обслуживания обучающихся.

4. Результаты контроля качества питания

По результатам планового контроля качества питания на школьном и муниципальном уровне издаются соответствующие приказы, утверждающие перечень организаций и сроки проведения контроля, а также сроки повторного контроля (при необходимости); решения о поощрении и взыскании работников по результатам контроля (при необходимости).

По результатам планового муниципального контроля качества питания Управлением образования Администрации Хомутовского района Курской области оформляются акты, утверждаемые начальником Управления образования Администрации Хомутовского района Курской области (приложение №1).

УТВЕРЖДАЮ

Начальник Управления образования
Администрации Хомутовского
района Курской области

_____ Ерёмин В.А.

МП

Акт

**по проведению муниципального контроля
организации горячего питания
в общеобразовательных организациях
Хомутовского района Курской области
от _____ 20__ года**

Наименование

МКОУ _____

ФИО ответственного за организацию питания _____

Основные критерии муниципального контроля:

1. Наличие информации о Порядке организации горячего питания обучающихся на официальном сайте школы

2. Регулярность заполнения раздела «food»

3. Наличие сопроводительных документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продовольственного сырья, поступающих на пищеблок

4. Наличие маркировки поступающих пищевых продуктов

5. Соблюдение сроков хранения продуктов

6. Соответствие фактического меню, согласованному с Роспотребнадзором

7. Соответствие объемов порции и суммарной массы блюд за один прием пищи школьника

8. Температура готовых блюд на линии раздачи и на столе у школьника

9. Регулярность работы бракеражной комиссии, наличие утвержденной документации

10. Наличие НПА по организации родительского контроля, регулярность его проведения

11. Наличие обращений по организации горячего питания от участников образовательных отношений

12. Наличие неисполненных предписаний Роспотребнадзора

Выводы: _____

Рекомендации: _____

Ответственный за организацию контроля
качества питания в общеобразовательных
организациях Хомутовского района,
главный специалист-эксперт Управления образования
Администрации Хомутовского района

Л.М. Рубанова

консультант Управления образования
Администрации Хомутовского района

В.А. Титова

Председатель Хомутовской территориальной
организации Курской областной организации
общероссийского профсоюза
работников образования

В.Н. Глеков

Ознакомлен (а) _____

(подпись ответственного за организацию питания в общеобразовательной организации)