****

|  |
| --- |
|  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 отельному 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, 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, согласованные с органами Роспотребнадзора;
* 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 учащихся горячим питанием;
* мониторинг наличия на сайтах общеобразовательных организаций необходимой информации по организации горячего питания;
* мониторинг оценки удовлетворенности учащихся 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.
	1. 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.
1. **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 общеобразовательнойорганизации;
* 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 общеобразовательных 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) общеобразовательнойорганизации;
* контроль правил обработки столовой и кухонной посуды, оценка состояния посуды;
* контроль состояния здоровья, соблюдения правил личной гигиены персонала, гигиенических знаний и навыков персонала пищеблока общеобразовательнойорганизации;
* контроль приема пищи учащимися общеобразовательной 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) общеобразовательной организации;
* контроль соблюдения культуры обслуживания обучающихся.
1. **Результаты контроля качества питания**

По результатам текущего контроля качества питания на школьном, муниципальном уровне еженедельно предоставляется обобщенная информация (приложение2, 3) в администрацию Тейковского муниципального района 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 отделом образования совместно с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора формируются ежемесячные отчеты в Департамент образования Ивановской области. Приложение 1кПоложениюоб организации контроля качества питания в муниципальных общеобразовательных организациях Тейковского муниципального района**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- 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** | **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 Тейковского муниципального района

Форма отчета

о ситуации по организации качественного горячего питания в общеобразовательных организациях \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование муниципального образования)

за период \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 года

Таблица 1

I. Проверки надзорных органов

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Общее количество школ | Количество проверенных школ | Количество проверок, проведенных с применением | Школы, в которых выявлены нарушения | Виды выявленных нарушений в школах | Количество вынесенных постановлений о назначении административного наказания | Принятые меры по устранению нарушений |
| лабораторных методов исследования | иных | Наименованиешколы 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 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Таблица 2

II.Муниципальный, общественный и родительский контроль

за период \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 года

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Общее количество школ | Количество школ, в которых осуществлен контроль | Школы, в которых выявлены нарушения | Выявленные нарушения по результатам контроля | Принятые меры к устранению нарушений | Число поступивших обращений по организации горячего питания |
| муниципальный | общественный | родительский | Наименованиешколы и организатора питания  | Наименованиеорганизатора питания | не представлено меню на официальном сайте школы | Отсутствие сопроводительных документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продовольственного сырья, поступающего на пищеблок | Нарушения маркировки поступающих пищевых продуктов | Хранение продуктов с истекшим сроком годности | Несоответствие фактического меню согласованному с Роспотребнадзором | Занижение объемов порции и суммарной массы блюд за один прием пищи школьника | Несоответствие калорийности готового блюда | Заниженная температура готовых блюд на линии раздачи и на столе у школьника | Формальная работа бракеражной комиссии | Всего | Имеющих положительную оценку | Имеющих критические замечания | из ОНФ | из органа Роспотребнадзора | ЕПГУ (платформа обратной связи) |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение 3

К Положению

об организации контроля качества питания

 в муниципальных общеобразовательных

 организациях Тейковского муниципального района

**Типовые вопросы, подлежащие проверке при оценкекачества 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 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 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 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. |