

муниципальное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 2 им. К. Д. Бальмонта
(МОУ средняя школа № 2)
155900, Россия, Ивановская обл., г. Шуя, ул. Советская, д. 24
телефон 8(49351) 3-86-07, e-mail: school2@list.ru
ИНН 3706007719 КПП 370601001

ПРИКАЗ

26.02.2021

№ 17-од

Об утверждении Положения об организации контроля
качества питания учащихся
в муниципальном общеобразовательном учреждении
средней общеобразовательной школе № 2 им. К.Д. Бальмонта

Во исполнение приказа отдела образования Администрации г.о. Шуя от
16.02.2021 № 56.1 «Об утверждении Типового Положения об организации контроля
качества питания в общеобразовательных организациях городского округа Шуя», в
целях обеспечения контроля качества горячего здорового питания учащихся

приказываю:

1. Утвердить и ввести в действие днем выхода приказа Положение об организации контроля качества питания учащихся в муниципальном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе №2 им. К.Д. Бальмонта (Приложение 1)
2. Ответственному за организацию питания С.Ю. Хромовой:
 - организовать работу по обеспечению контроля качества питания школе в соответствии с Положением;
 - организовать с 02 марта 2021 года проведение родительского контроля качества питания в школе;
 - обеспечить предоставление еженедельного отчета о работе по обеспечению контроля качества питания в школе в отдел образования (Приложение 2) в пятницу до 14.00 ч.
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы



С.М. Беляева

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к приказу от 26.02.2021 № 17 -од
Об утверждении Положения об организации контроля
качества питания учащихся
в муниципальном общеобразовательном учреждении
средней общеобразовательной школе № 2 им. К.Д. Бальмонта

Положение об организации контроля качества питания учащихся
в муниципальном общеобразовательном учреждении
средней общеобразовательной школе №2 им. К.Д. Бальмонта

1. Общие положения

1.1. Положение об организации контроля качества питания учащихся в муниципальном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе №2 им. К.Д. Бальмонта (далее по тексту – Положение) является локальным актом муниципального общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №2 им. К.Д. Бальмонта (далее по тексту – Школа) и определяет порядок организации контроля качества питания учащихся в Школе, основные цели и задачи контроля качества питания, устанавливает ответственность лиц, участвующих в организации питания, определяет учетно-отчетную документацию по питанию

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);
- Федеральным законом от 30.03.1999 года N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в действующей редакции);
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Методическими Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. МР 2.4.0179-20 Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18 мая 2020 года;
- Приказом отдела образования Администрации г.о. Шуя от 16.02.2021 № 56.1 «Об утверждении Типового Положения об организации контроля качества питания в общеобразовательных организациях городского округа Шуя»
- Уставом Школы.

2. Основные цели и задачи контроля качества питания

2.1. Целью организации контроля качества питания в Школе является создание оптимальных условий для организации полноценного, здорового, безопасного и сбалансированного питания учащихся в Школе, укрепления здоровья детей, недопущения возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, отравлений в Школе.

2.2. Основные задачи организации контроля качества питания:

- координация деятельности должностных лиц на всех уровнях для обеспечения качества питания учащихся;

- 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 питания в Школе;
- оценка уровня удовлетворенности обучающихся и их родителей (законных представителей) качеством питания;
- совершенствование механизмов организации и улучшения качества питания.

2.3. При организации контроля качества питания в Школе должно проверяться выполнение требований:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);
- Федерального закона от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в действующей редакции);
- Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в действующей редакции);
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 32);
- СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества" (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.09.2001 N 24) (в действующей редакции);
- СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. N 36) (в действующей редакции);
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 8 ноября 2001 г. N 31) (в действующей редакции);
- СанПиН 2.3.2. 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2003 г. N 98) (в действующей редакции);
- Рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Гигиена детей и подростков», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 18.05.2020;
- иных нормативных актов, определяющих требования к организации школьного питания.

3. Организация контроля качества питания учащихся в Школе

3.1. Организация контроля качества питания учащихся в Школе осуществляется на следующих уровнях:

- школьный контроль качества питания учащихся;
- муниципальный контроль качества питания учащихся;
- общественный контроль качества питания учащихся.

3.2. 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 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.

3.3. 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.

3.4. Общественный контроль качества питания включает:

- организацию проверок по контролю качества питания учащихся в, 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;
- формирование предложений по совершенствованию работы по предоставлению качественного горячего питания.

3.5. Контроль качества питания в Школе 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.

3.6. Для организации контроля качества питания в Школе назначаются ответственные должностные лица.

3.7. К мероприятиям по контролю качества питания учащихся в Школе привлекаются классные руководители, школьные уполномоченные 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 свободного посещения» в школьной столовой для родителей, в рамках которого предоставлять возможность родителям попробовать школьный завтрак (обед).

4. Содержание контроля качества питания

4.1. Содержание контроля качества питания учащихся в Школе включает:

- контроль режима и рациона питания;
- 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 документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока (кухни) образовательной организации;
- контроль соблюдения культуры обслуживания обучающихся.

5. Результаты контроля качества питания

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

5.2. По результатам текущего контроля качества питания на школьном уровне предоставляется обобщенная информация для принятия соответствующих управленческих решений.

5.3. 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)

Форма отчета

о ситуации по организации качественного горячего питания в общеобразовательных организациях

(наименование общеобразовательной организации)

за период _____ 202 ____ года

Таблица 1

I. Проверки надзорных органов

Виды выявленных нарушений в						Количество вынесенных постановлений о назначении административного наказания	Принятые меры по устранению нарушений
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 медицинскими персоналом осмотров		

Таблица 2

II. Муниципальный, общественный и родительский контроль

за период _____ 2021 года

Выявленные нарушения по результатам контроля		Принятые меры к устранению нарушений	Число поступивших обращений по организации горячего питания					
не представлено меню на официальном сайте школы	Отсутствие сопроводительных документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продовольственного			Всего	Имеющих положительную оценку	Имеющих критические замечания	из ОНФ	из органа Роспотребнадзора
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								

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.	
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 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.	