



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА ТЕЙКОВО ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 19.02.2021 № 58

г. Тейково

Об утверждении Положения об организации контроля качества питания в общеобразовательных учреждениях, расположенных на территории городского округа Тейково

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (п.7 ст. 37), Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов в Российской Федерации», Федеральным законом от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», в целях обеспечения контроля качества горячего питания в общеобразовательных учреждениях г.о. Тейково администрация городского округа Тейково

ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить Положение об организации контроля качества питания в общеобразовательных учреждениях, расположенных на территории городского округа Тейково, согласно приложению.

2. Определить уполномоченным органом по координации деятельности и контролю за качеством питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, расположенных на территории г.о. Тейково, Отдел образования администрации г. Тейково (Соловьева А.Н.).

3. Опубликовать настоящее постановление в Вестнике органов местного самоуправления городского округа Тейково, а также разместить на официальном сайте администрации городского округа Тейково в сети Интернет.

4. Контроль исполнения настоящего постановления возложить на заместителя главы администрации г.о. Тейково Ивановской области (по социальным вопросам) С.В. Сорокину.

Глава городского округа Тейково

С.А. Семенова



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации контроля качества питания в общеобразовательных учреждениях, расположенных на территории городского округа Тейково

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации контроля качества питания в общеобразовательных учреждениях, расположенных на территории городского округа Тейково (далее - Положение) определяет организацию контроля качества питания в общеобразовательных учреждениях, расположенных на территории городского округа Тейково.

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 общеобразовательных учреждениях;

- оценка уровня удовлетворенности качеством питания;

- совершенствование механизмов организации и улучшения качества питания в общеобразовательных учреждениях.

1.3. Организация контроля качества питания учащихся в общеобразовательных учреждениях 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 общеобразовательных учреждениях 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 общеобразовательных учреждений.

1.5. Для организации контроля качества питания в общеобразовательных учреждениях на школьном, муниципальном уровнях назначаются ответственные должностные лица.

1.6. К мероприятиям по контролю качества питания учащихся в общеобразовательных учреждениях 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 общеобразовательных учреждениях, 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 общеобразовательных учреждений.

1.9. Результатом контроля качества питания в общеобразовательных учреждениях является анализ деятельности школьной столовой и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в общеобразовательных учреждениях.

1.10. Вопросы организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях 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 общеобразовательного учреждения 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 учреждениях;
- организацию выборочных проверок школьных столовых в подведомственных общеобразовательных учреждениях;
- 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 учреждениях;
- 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 общеобразовательных учреждениях;
- мониторинг результатов родительского контроля, формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в общеобразовательных учреждениях;
- организацию работы с заявителями по вопросам качества питания.

2.3. Общественный контроль качества питания включает:

- организацию проверок по контролю качества питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, инициированных как самими общеобразовательными учреждениями 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 учреждениях;
- анкетирование учащихся и родителей по вопросам организации качества питания учащихся в общеобразовательных учреждениях (Приложение № 1);
- формирование предложений по совершенствованию работы по предоставлению качественного горячего питания.

3. Содержание контроля качества питания

Содержание контроля качества питания учащихся в общеобразовательных учреждениях в соответствии с полномочиями, закрепленными федеральным законодательством, включает:

- контроль режима и рациона питания в общеобразовательном учреждении;
- 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 учреждениях 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) общеобразовательного учреждения;
- контроль правил обработки столовой и кухонной посуды, оценка состояния посуды;

- контроль состояния здоровья, соблюдения правил личной гигиены персоналом пищеблока общеобразовательного учреждения;
- контроль приема пищи учащимися общеобразовательного учреждения;
- контроль муниципальных контрактов на организацию питания;
- контроль документации: графики питания, бракеражные журналы, технологические карты, ежедневные меню и 10-дневные меню;
- контроль соблюдения культуры обслуживания обучающихся.

4. Результаты контроля качества питания

По результатам текущего контроля качества питания учащихся на школьном, муниципальном уровне еженедельно предоставляется обобщенная информация главе г.о. Тейково для принятия соответствующих решений (Приложение № 2, Приложение № 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).

**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 пиццу подавали горячей
- чтобы давали фрукты
- чтобы раздача пиццы 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 общеобразовательных учреждениях,
расположенных на территории
городского округа Тейково

Форма отчета
о ситуации по организации качественного горячего питания в общеобразовательных учреждениях
г.о. Тейково
за период _____ 2021 года

Таблица 1

Проверки надзорных органов

Общее количество 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
				исследованных лабораторных методов	Иные	
Количество проверенных школ	исследованных лабораторных методов	Наименование школ и организатора питания	качества и безопасности пищевого сырья, пищевых продуктов, подфабрикатов	технологии приготовления блюд	режимных вопросов работы пищеблока	фактов замены продуктов на менее биологически ценные и низкосортные (с расфировкой всех фактов в пояснительной записке)
			исключения в фактиском меню отдельных продуктов и фактов в пояснительной записке)			полноты прохождения персоналом медицинских осмотров
			Иные			

Муниципальный, общественный и родительский контроль
за период _____ 2021 года

Общее количество школ	Муниципальный	общественный	родительский	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
						не представлено меню на официальном сайте школы	Отсутствие сопроводительных документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продовольственного сырья,		
					Наименование школ и организатора питания	не представлено меню на официальном сайте школы	Отсутствие сопроводительных документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продовольственного сырья,		
					Наименование школ и организатора питания	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	школьника		
					Формальная работа бракеражной комиссии				
									Всего
									Имеющих положительную оценку
									Имеющих критические замечания
									из ОНФ
									из органа Роспотребнадзора
									ЕПГУ (платформа обратной связи)

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 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.	