



Отдел образования администрации городского округа Вичуга

155331, Ивановская область, г. Вичуга, ул. Парковая, д. 11, тел/факс (49354) 2-31-23 oovichuga@yandex.ru

ПРИКАЗ

15.02.2021

№ 44-1 -о

Об организации контроля качества
горячего питания в общеобразовательных школах

В соответствии с приказом Департамента образования Ивановской области от 12.02.2021 № 134 «Об утверждении Типового положения об организации контроля качества питания в муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Ивановской области», Постановлением администрации городского округа Вичуга от 19 февраля 2021г. №94 « Об организации контроля качества питания в муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории городского округа Вичуга», целях обеспечения контроля качества горячего здорового питания для обучающихся,

Приказываю:

1. Организовать контроль организации и качества питания в общеобразовательных школах городского округа Вичуга в соответствии с Положением об организации контроля качества питания в муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории городского округа Вичуга, утвержденным Постановлением администрации городского округа Вичуга от 19 февраля 2021г. №94 (Приложение 1).

2. Назначить ответственным должностным лицом за обеспечение контроля качества горячего здорового питания для обучающихся Исаеву О.В., старшего инспектора отдела образования.

Старшему инспектору отдела образования, Исаевой О.В. обеспечить:

- 2.1. организацию «горячей линии» по вопросам предоставления качественного горячего питания в общеобразовательных учреждениях вторник и четверг каждой недели с 14.00 до 16.00 по тел. 2- 46-98, 2-31-23 с ведением журнала учета поступивших звонков;
- 2.2. проведение муниципального контроля качества питания учащихся;
- 2.3. еженедельное получение от школ, обобщение и дополнение информации о результатах текущего контроля с последующим предоставлением отчета главе городского округа Вичуга, Департаменту образования Ивановской области.

3. Руководителям общеобразовательных школ:

3.1. взять на личный контроль организацию качественного горячего питания обучающихся;

3.2. обеспечить возможность проведения родительского и общественного контроля качества питания;

3.3. еженедельно, по четвергам, представлять отчет о работе по обеспечению контроля качества питания в отдел образования администрации городского округа Вичуга (Приложение 2).

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Начальник отдела образования
администрации городского округа Вичуга



В.В. Макарова
В.В. Макарова

Положение об организации контроля качества питания в муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Ивановской области

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;

- 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 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.

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. На информационных стендах и сайтах образовательных организаций размещать сведения об организации питания учащихся в общеобразовательной организации:

- состав бракеражной комиссии, общественной комиссии,
- ежедневное меню,
- график работы школьной столовой,
- ответственные должностные лица,
- «часы свободного посещения», телефоны «горячих линий»,
- материалы по культуре питания.

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;
- проверку 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:

- проверку наличия 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 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;
- 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, включает:

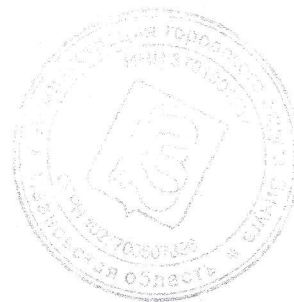
- контроль режима и рациона питания в образовательном учреждении;
- контроль выполнения нормативов по питанию, соответствия готовых блюд по калорийности, содержанию белков, жиров и углеводов,
- контроль качества продовольственного сырья, сроков годности и условий хранения продуктов;
- контроль технологии 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 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 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 врио главы городского округа Вичуга 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 (взыскании) работников по результатам контроля (при необходимости).



II. Муниципальный, общественный и родительский контроль за период _____ 2021 года

Общее количество школ	Муниципальный общественный родительский контроль	Школы, в которых выявлены нарушения	Выявленные нарушения по результатам контроля										Принятые меры к устранению нарушений	Число поступивших обращений по организации горячего питания					
			мunicipальный	общественный	родительский	Наименование школы и организатора питания	Наименование организатора 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	Имеется положительную оценку