



**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 3 г. Южи Ивановской области**

155630, Ивановская область, г. Южа, ул. Советская, д.20, т./факс (49347) 2-12-30, e-mail: msoh3@mail.ru

от 09.09.2024 года

ПРИКАЗ

№ 11/4

Об утверждении положения об организации контроля качества питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школы № 3 г. Южа Ивановской области.

В соответствии с поручением Правительства Ивановской области в целях предоставления качественного горячего здорового питания для обучающихся приказываю:

1. Утвердить положение об организации контроля качества питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школы № 3 г. Южа Ивановской области (далее Положение) прилагается.
2. Ответственному за питания:
 - организовать работу в образовательном учреждении по обеспечению контроля качества питания;
 - обеспечить возможность проведения родительского и общественного контроля качества питания в соответствии с Положением.
 - предоставить еженедельный отчет о работе по обеспечению качества питания в Южский отдел образования.
 - контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



М.А. Сироткин.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации контроля качества питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 3 г. Южи Ивановской области, расположенных на территории Ивановской области

1. Общие положения

Целью организации контроля качества здорового горячего питания в МБОУСОШ № 3 г. Южи Ивановской области (далее - питание) является недопущение нарушений в обеспечении учащихся качественным питанием.

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.

1.4. Контроль качества питания в общеобразовательной организации осуществляется в соответствии с СанПиН и методическими рекомендациями Роспотребнадзора в виде плановых текущих, 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, в том числе локальных актов общеобразовательной организации.

1.5. Для организации контроля качества питания в общеобразовательной организации на школьном уровне назначаются ответственные должностные лица.

1.6. К мероприятиям по контролю качества питания учащихся в общеобразовательной организации рекомендуется привлекать классных руководителей, школьного уполномоченного по правам детей, представителей родительской общественности. В целях объективной оценки качества школьного питания 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 постоянную работу телефонной «горячей линии» по вопросам качества питания учащихся.

1.8. Сведения об организации питания учащихся в общеобразовательной организации, в том числе о составе бракеражной комиссии, общественной комиссии, ежедневного 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 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;
- наблюдение за организацией процесса питания школьников;
- ежедневное взаимодействие руководителя образовательной организации с персоналом школьной столовой и организатором питания;
- организацию работы с заявителями по вопросам качества питания.

2.2. Общественный контроль качества питания включает:

- организацию проверок по контролю качества питания учащихся в общеобразовательной организации, инициированных как самой образовательной организацией 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.

3. Содержание контроля качества питания

Содержание контроля качества питания учащихся в общеобразовательных организациях в соответствии с полномочиями, закрепленным федеральным законодательством, и определенным п.2.1, 2.2. настоящего положения 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 сроков годности и условий хранения продуктов;
- 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 суточных проб, вкусовых качеств предлагаемых блюд;
- контроль температуры блюд на линии раздачи и на столе у учащихся;
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока 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, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока образовательной организации;
- контроль условий и времени транспортировки готового питания;
- контроль соблюдения культуры обслуживания обучающихся.

4. Результаты контроля качества питания

По результатам планового контроля качества питания на школьном 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 текущего контроля качества питания на школьном еженедельно предоставляется обобщенная информация (по форме в приложении 2) руководителям органов управления образованием для принятия соответствующих решений.