

ПОЛОЖЕНИЕ **об организации контроля качества питания** **в МКОУ Рождественской ОШ**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации контроля качества здорового горячего питания в МКОУ Рождественской ОШ (далее - питание) с целью координации 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;

- оценка уровня удовлетворенности качеством питания;

- совершенствование механизмов организации и улучшения качества питания.

1.3. Организация контроля качества питания учащихся осуществляется:

- на школьном уровне;

- на муниципальном уровне;

- на общественном уровне.

1.4. Контроль качества питания 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.

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

1.6. К мероприятиям по контролю качества питания учащихся рекомендуется привлекать классных руководителей, школьных уполномоченных по правам детей, представителей родительской общественности. В целях объективной оценки качества школьного питания целесообразно проводить по отдельному графику «час открытых дверей» в школьной столовой для родителей, в рамках которого предоставлять возможность родителям попробовать школьный завтрак.

В период режима повышенной готовности представителей родительской общественности следует допускать на территорию школы в соответствии с соблюдением «Регламента порядка работы организаций, расположенных на

территории Ивановской области, осуществляющих образовательную деятельность по реализации основных общеобразовательных программ (за исключением образовательных программ дошкольного образования), в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019) на территории Ивановской области», утвержденного постановлением Правительства Ивановской области от 08.05.2020 №209-п (в редакции от 12.02.2021 №52-п).

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 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 стенде и сайте школы.

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

1.10. Вопросы организации питания учащихся регламентируются локальными актами учреждения.

2. Организационные формы контроля качества питания

2.1. Контроль качества питания на школьном уровне 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;

-наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания школьников;

-ежедневное взаимодействие руководителя образовательного учреждения с персоналом школьной столовой и организатором питания (при наличии);

-организацию работы с заявителями по вопросам качества питания.

2.2. Контроль качества питания на муниципальном уровне включает:

-изучение документации в части организации питания учащихся;

-участие в плановых и внеплановых проверках школьной столовой, организованных органами Роспотребнадзора, органами исполнительной власти, родителями учащихся, общественными организациями;

-контроль исполнения предписаний органов Роспотребнадзора в отношении работы школьной столовой;

-регулярное взаимодействие с организаторами питания (при наличии), учащимися и родителями;

-мониторинг охвата обучающихся горячим питанием;

-мониторинг наличия на сайте общеобразовательного учреждения необходимой информации по организации горячего питания;

-мониторинг оценки удовлетворенности обучающихся и родителей качеством питания;

-мониторинг системы мероприятий по формированию у учащихся культуры питания;

-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. Контроль качества питания на общественном уровне включает:

-организацию проверок по контролю качества питания учащихся в общеобразовательном учреждении, инициированных как самим образовательным учреждением 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 общеобразовательном учреждении;

-анкетирование учащихся и родителей по вопросам организации качества питания учащихся в общеобразовательном учреждении;

-формирование предложений по совершенствованию работы по предоставлению качественного горячего питания.

3. Содержание контроля качества питания

Содержание контроля качества питания учащихся в соответствии с полномочиями, закрепленными федеральным законодательством, и определенными п.2.1, 2.2. настоящего положения 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 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 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);

-контроль состояния здоровья, соблюдения правил личной гигиены персонала, гигиенических знаний и навыков персонала пищеблока;

-контроль приема пищи учащимися;

-контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока (кухни) образовательных учреждений;

-контроль соблюдения культуры обслуживания обучающихся.

4. Результаты контроля качества питания

По результатам планового контроля качества питания на школьном и муниципальном уровне издаются соответствующие приказы, 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).