**АДМИНИСТРАЦИЯ ЮРЬЕВЕЦКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА**

**ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ**

от 18.02.2021 №46

г.Юрьевец

**Об утверждении положения об организации контроля качества питания в общеобразовательных организациях Юрьевецкого муниципального района**

В соответствии с приказом Департамента образования Ивановской области от 12.02.2021 № 134-о «Об утверждении Типового положения об организации контроля качества питания в муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Ивановской области» и в целях исполнения протокола совещания у Губернатора Ивановской области С.С.Воскресенского с главами городских округов и муниципальных районов Ивановской области №2 от 9 февраля 2021 г. «Об организации качественного горячего питания в общеобразовательных организаций» администрация Юрьевецкого муниципального района,

**ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

1. Утвердить положение об организации контроля качества питания в общеобразовательных организациях Юрьевецкого муниципального района (приложение).
2. Управлению образования администрации Юрьевецкого муниципального района:
   1. руководствоваться в своей работе положением об организации контроля качества питания в общеобразовательных организациях Юрьевецкого муниципального района;
   2. обеспечить разработку и утвердить нормативные правовые акты, регламентирующие контроль качества питания в соответствии с положением об организации контроля качества питания в общеобразовательных организациях Юрьевецкого муниципального района;
   3. организовать работу по обеспечению контроля качества питания в общеобразовательных организациях;
   4. предоставить возможность проведения родительского и общественного контроля качества питания в общеобразовательных организациях.
3. Контроль за исполнением настоящего постановления оставляю за собой.

**Глава Юрьевецкого**

**муниципального района С.В.Жубаркин**

Приложение

к постановлению администрации Юрьевецкого муниципального района

от 18.02.2021 №46

|  |
| --- |
| **Положение об организации контроля качества питания в общеобразовательных организациях Юрьевецкого муниципального района** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. **Общие положения**    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.    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. 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 отельному 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 общеобразовательной организации, 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 образовательных организаций.  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;   - ежедневные меню с наименованиями блюд;  - утвержденные примерные 10-дневные меню (либо 14-дневные меню),  - меню-требования на выдачу продуктов питания;  - технологические карты (карточки-раскладки);  - оборотные ведомости по нефинансовым активам (по продуктам питания);  - документы, удостоверяющих качество и безопасность приобретенных продуктов питания;  - документы, подтверждающие расходование денежных средств (счета-фактуры и (или) накладные на приобретение продуктов питания);  - накопительные ведомости по приходу продуктов питания;  - накопительные ведомости по расходу продуктов питания;  - акты выполненных работ, другие документы, указанные в контрактах, договорах;   * 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:   * 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.   1. 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 (примеры анкет в приложении 1); * формирование предложений по совершенствованию работы по предоставлению качественного горячего питания.  1. **Содержание контроля качества питания**   Содержание контроля качества питания учащихся в общеобразовательных организациях в соответствии с полномочиями, закрепленными федеральным законодательством, и определенными 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 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.  1. **Результаты контроля качества питания**   По результатам текущего контроля качества питания на школьном, муниципальном уровне еженедельно предоставляется обобщенная информация (приложение 2, 3) в управление образования.  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).  По результатам планового контроля качества питания управлением образования администрации Юрьевецкого муниципального района формируются ежемесячные отчеты в администрацию Юрьевецкого муниципального района, Департамент образования Ивановской области.  Приложение 1  к положению  об организации контроля качества питания  в общеобразовательных организациях  Юрьевецкого муниципального района  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 пищу подавали горячей | |  | 🞏 чтобы давали фрукты | |  | 🞏 чтобы раздача пищи 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 организациях

Юрьевецкого муниципального района

Форма отчета

о ситуации по организации качественного горячего питания в общеобразовательных организациях

Юрьевецкого муниципального района

за период \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 года

Таблица 1

I. Проверки надзорных органов

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Общее количество школ | Количество проверенных 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 |
| лабораторных методов исследования | иных | Наименование  школы и организатора питания | Количество предписаний | 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 персоналом медицинских осмотров | Иные |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Таблица 2

II. Муниципальный, общественный и родительский контроль

за период \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 года

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Общее количество школ | 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 | | | | | |
| муниципальный | 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 | Имеющих положительную оценку | Имеющих критические замечания | из ОНФ | из органа Роспотребнадзора | ЕПГУ (платформа обратной связи) |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение 3

к положению

об организации контроля качества питания

в общеобразовательных организациях

Юрьевецкого муниципального района

**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. | |