**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

**П О С Т А Н О В Л Я Е Т:**

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 обучающихсяв 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**

Приложение

к постановлению администрации

от19.02.2021 № 58

**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 общеобразовательныхучреждений.

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 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 общеобразовательныхучреждениях, 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 общеобразовательныхучреждениях.

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 общеобразовательногоучреждения 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 персоналомпищеблока общеобразовательного учреждения;

- контроль приема пищи учащимися общеобразовательногоучреждения;

- 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).

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Приложение № 1  к Положению  об организации контроля качества питания  в общеобразовательных учреждениях  расположенных на территории  городского округа Тейково  **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

кПоложению

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 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

**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

кПоложению

об организации контроля качества питания

в общеобразовательных учреждениях,

расположенных на территории

городского округа Тейково

**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. | |