



**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ ШУЙСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА**

**ПРИКАЗ
от 15.02.2021 № 68**

Об организации муниципального контроля качества питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях Шуйского 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», в целях повышения эффективности деятельности общеобразовательных учреждений по организации питания и обеспечения контроля за качеством горячего питания школьников, **приказываю:**

1. Утвердить Положение об организации муниципального контроля качества питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях Шуйского муниципального района (Приложение 1).
2. Назначить ответственным лицом за организацию муниципального контроля качества питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях Скворцову Е.Н., главного специалиста отдела общего, дополнительного образования и воспитания Управления образования администрации Шуйского муниципального района.
3. Утвердить план мероприятий по муниципальному контролю качества питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях Шуйского муниципального района (Приложение 2).
4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

**Начальник Управления
образования администрации
Шуйского муниципального района**



Е.А.Луковкина

УТВЕРЖДАЮ
Начальник Управления образования
администрации Шуйского муниципального
района
 - Е.А. Луковкина

Положение
об организации муниципального контроля качества питания в
муниципальных общеобразовательных учреждениях Шуйского
муниципального района

1. Общие положения

1.1. Целью организации контроля качества питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях Шуйского муниципального района является координация деятельности должностных лиц на всех уровнях для обеспечения качества здорового горячего 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 общеобразовательном учреждении;
- оценка уровня удовлетворенности качеством питания;
- совершенствование механизмов организации и улучшения качества питания в общеобразовательном учреждении.

1.3. Муниципальный контроль качества питания в общеобразовательном учреждении осуществляется в соответствии с СанПиН и методическими рекомендациями Роспотребнадзора в виде плановых или оперативных 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 общеобразовательного учреждения.

1.4. Муниципальный контроль качества питания в общеобразовательных учреждениях осуществляется работниками Управления образования, должностными инструкциями которых предусмотрено проведение ведомственного контроля по различным направлениям деятельности, приказом назначаются ответственные должностные лица.

1.5. Для организации обратной связи с родителями учащихся организуется работа телефонной «горячей линии» по вопросам качества питания.

1.6. Сведения об организации питания учащихся в общеобразовательных

учреждениях (порядок организации питания, льготная категория детей, пользующихся бесплатным питанием, телефон «горячей линии», материалы по культуре питания) размещается на сайте Управления образования.

2. Организационные формы контроля качества питания

2.1. Муниципальный контроль качества питания включает:

- изучение документации в части организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях;
- организацию проверок школьных столовых в подведомственных общеобразовательных учреждениях в соответствии с пунктом 1.3 настоящего Положения;
- 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 общеобразовательных учреждениях;
- регулярное взаимодействие с персоналом школьных столовых, учащимися и родителями;
- мониторинг охвата обучающихся горячим питанием;
- мониторинг наличия на сайтах общеобразовательных учреждений 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 общеобразовательном учреждении;
- мониторинг материально-технического оснащения школьной столовой
- организацию работы по обращению граждан по вопросам качества питания.

2.2 К мероприятиям по контролю качества питания учащихся в общеобразовательных учреждениях возможно привлекать представителей общественности и родителей школьников.

3. Содержание контроля качества питания

Содержание контроля качества питания учащихся в общеобразовательных учреждениях в соответствии с полномочиями, закрепленными федеральным законодательством, и определенными пунктом 2.1 настоящего Положения включает:

- контроль режима и рациона питания в общеобразовательном 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 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 образовательного учреждения;
- контроль выполнения муниципальных контрактов на поставку продуктов питания;
- контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока (кухни) образовательного учреждения;
- контроль соблюдения культуры обслуживания обучающихся.

4. Результаты контроля качества питания

4.1. По результатам контроля качества питания на школьном и муниципальном уровнях еженедельно предоставляется обобщенная информация Главе Шуйского муниципального района для принятия соответствующего решения.

4.2. Результатом муниципального контроля качества питания в общеобразовательных учреждениях является отчет о деятельности образовательного учреждения по организации питания и принятию управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в общеобразовательных учреждениях.

4.3. В случае выявленных нарушений по результатам планового, оперативного контроля качества питания издаются приказы, утверждающие планы, сроки и ответственные лица за устранение нарушений, указываются сроки проведения повторного контроля, решения о взыскании работников по результатам контроля (при необходимости).

98

Приложение 2
к приказу Управления образования
администрации Шуйского муниципального
района от 15.02.2021 № 68

УТВЕРЖДАЮ
Начальник Управления образования
администрации Шуйского муниципального
района
_____ Е.А. Луковкина

**План мероприятий по муниципальному контролю
качества питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях
Шуйского муниципального района**

№ п/п	Мероприятия	Сроки и периодичность	Ответственные
1	Организационные мероприятия		
1.1	Совещания с руководителями общеобразовательных учреждений:		
	– нормативно-правовое регулирование организации питания	1 раз в год	Управление образования
	– результаты муниципального контроля качества питания	в соответствии с графиком контроля	Управление образования
1.2	Совет по развитию системы образования: – организация горячего питания в общеобразовательных учреждениях; – результаты общественного, родительского контроля качества питания; – решение вопросов по обращению граждан по качеству питания; – результаты общественного контроля качества питания	1 раз в квартал	Управление образования
1.3	Организация работы по обращению граждан по вопросам качества питания	при необходимости	Управление образования
1.4	Работа «Горячей линии» по организации питания школьников	ежедневно	Управление образования
1.5	Организация и проведение мониторинга:		
	– мониторинг охвата обучающихся горячим питанием	1 раз в квартал	Управление образования
	– мониторинг наличия на сайтах общеобразовательных учреждений необходимой информации по организации горячего питания	2 раза в год (сентябрь, февраль)	Управление образования

	– мониторинг оценки удовлетворенности обучающихся и родителей качеством питания	каждый месяц	Управление образования
	– мониторинг системы мероприятий по формированию у учащихся культуры питания	1 раз в год (май)	Управление образования
	– мониторинг уровня подготовки и повышения квалификации кадров, участвующих в организации питания в общеобразовательных учреждениях	1 раз в год (август)	Управление образования
	– мониторинг результатов родительского контроля	1 раз в квартал	Управление образования
	– мониторинг материально-технического оснащения школьной столовой	1 раз в год (август-сентябрь)	
1.6	Собеседование с руководителями общеобразовательных учреждений по организации питания	Сентябрь	Управление образования
1.7	Подготовка аналитического отчета о ситуации по организации качественного горячего питания в общеобразовательных учреждениях	еженедельно	Управление образования
2	Организация муниципального контроля		
2.1	<p>Плановый контроль качества питания в общеобразовательных учреждениях:</p> <ul style="list-style-type: none"> – контроль режима и рациона питания в общеобразовательном 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 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 	в соответствии с планом-графиком на год	Управление образования

	<p>образовательных организациях продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 персонала, гигиенических знаний и навыков персонала пищеблока общеобразовательного 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 		
2.2	<p>Оперативный контроль качества питания в общеобразовательных учреждениях:</p> <ul style="list-style-type: none"> – контроль режима и рациона питания в общеобразовательном учреждении; – 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, 	в соответствии с приказом	Управление образования

	<p>соответствия объемов порций и суммарной массы блюд меню;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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) общеобразовательного учреждения; – контроль состояния здоровья, соблюдения правил личной гигиены персонала, гигиенических знаний и навыков персонала пищеблока образовательного учреждения; – контроль приема пищи учащимися общеобразовательной организации; – контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока (кухни) образовательной организации; – контроль соблюдения культуры обслуживания обучающихся 		
2.3	<p>Участие в плановых и внеплановых проверках школьных столовых, организованных органами Роспотребнадзора, органами исполнительной власти, родителями учащихся, общественными организациями</p>	<p>в соответствии с планом-графиком проверок</p>	<p>Управление образования</p>
2.4	<p>Контроль исполнения предписаний органов Роспотребнадзора в отношении работы школьных столовых в общеобразовательных учреждениях</p>	<p>ежеквартально</p>	<p>Управление образования</p>