

Лежневский муниципальный район
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Лежневская средняя школа № 10
155120 Ивановская область, Лежневский район, п.Лежнево, пл. Советская, дом 15.
Тел. (факс) 8- 49357 -2-11-78
Электронная почта: LSchol10@yandex.ru

Принято
на заседании
педсовета
Протокол № 2
От 1.02.2017

Согласовано
на заседании
Управляющего совета
Протокол № 14
от 1.02.2017



Положение об организации контроля качества питания в МБОУ Лежневская СШ №10.

1. Общие положения

1.1. Целью организации контроля качества здорового горячего питания в МБОУ Лежневской СШ №10 (далее - школа) является координация деятельности ответственных лиц 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 в школе;
- оценка уровня удовлетворенности качеством питания;
- совершенствование механизмов организации и улучшения качества питания в школе.

1.3. Организация контроля качества питания учащихся в школе осуществляется на следующих уровнях:

- школьный контроль качества питания учащихся;
- общественный контроль качества питания учащихся;
- родительский контроль качества питания учащихся.

1.4. Контроль качества питания в школе 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 школы.

1.5. Для организации контроля качества питания в школе назначаются ответственные должностные лица.

1.6. К мероприятиям по контролю качества питания учащихся в школе 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 отдельному графику «час открытых дверей» в школьной столовой 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 уровне.

1.8. Сведения об организации питания учащихся в школе, в том числе о составе бракеражной комиссии, общественной комиссии, ежедневном меню, графике работы школьной столовой, «часах открытых дверей», 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 школе является анализ деятельности школьной столовой и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в школе.

1.10. Вопросы организации питания учащихся в школе 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 образовательной организации с персоналом школьной столовой и организатором питания (при наличии);
- организацию работы с заявителями по вопросам качества питания.

2.2. **Общественный и родительский контроль качества питания** включает:

- организацию проверок по контролю качества питания учащихся в школе, инициированных как самой школой 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 школе;
- формирование предложений по совершенствованию работы по предоставлению качественного горячего питания.

3.Содержание контроля качества питания

Содержание контроля качества питания учащихся в школе в соответствии с полномочиями, закрепленными федеральным законодательством, включает:

- контроль режима и рациона питания в школе;

- 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) школы;
- контроль правил обработки столовой и кухонной посуды, оценка состояния посуды;
- контроль состояния здоровья, соблюдения правил личной гигиены персонала, гигиенических знаний и навыков персонала пищеблока школы;
- контроль приема пищи учащимися школы;
- контроль выполнения муниципальных контрактов на поставку продуктов питания;
- контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока (кухни) школы;
- контроль соблюдения культуры обслуживания обучающихся.

4. Результаты контроля качества питания

По результатам текущего контроля качества питания на школьном уровне еженедельно предоставляется обобщенная информация для принятия соответствующих решений.

По результатам планового контроля качества питания на школьном 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).