

Ивановская область Ивановский муниципальный район
муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Коляновская средняя школа»

✉ 153009, д. Коляново, ул. Школьная д. 81.

☎ 23-66-77

П Р И К А З

от 31.08.2022г.

№237

О создании бракеражной комиссии

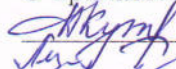
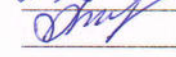
С целью организации сбалансированного питания обучающихся, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд, в рамках осуществления в 2022 – 2023 учебном году производственного контроля по данному вопросу,

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Создать с 01.09.2022г. бракеражную комиссию в составе:
 - Кутынова Н.Ю. – заместитель директора по УВР, ответственная за питание;
 - Лебедева Л.В. – медицинская сестра;
 - Макарова М.А. – повар;
2. Результат ежедневного бракеража регистрировать в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции»
3. Контроль над выполнением настоящего приказа оставляю за собой

Директор школы  С.Б. Гущина/

С приказом ознакомлены:

 Кутынова Н.Ю.
 Лебедева Л.В.
 Макарова М.А.

**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Коляновская средняя школа»**

**153009, Ивановская область, Ивановский район, д. Коляново, ул. Школьная, д.81
тел/факс 53-75-92, тел.23-66-77 e-mail: kolsosh@ivreg.ru, ИНН 3711011277**

**Положение об организации контроля качества питания
в МБОУ «Коляновская СШ»**

1. Общие положения

1.1. Целью организации контроля качества здорового горячего питания в МБОУ «Коляновская СШ» (далее - питание) является координация деятельности должностных 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 общеобразовательной организации;
- оценка уровня удовлетворенности качеством питания;
- совершенствование механизмов организации и улучшения качества питания в общеобразовательной организации.

1.3. Организация контроля качества питания учащихся в МБОУ «Коляновская СШ» 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 МБОУ «Коляновская СШ».

1.5. Для организации контроля качества питания в МБОУ «Коляновская СШ» на школьном, муниципальном уровнях назначаются ответственные должностные лица.

1.6. К мероприятиям по контролю качества питания учащихся в общеобразовательных организациях 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 («час свободного посещения») для родителей, в рамках которого предоставлять возможность родителям попробовать школьный завтрак (обед).

1.7. Для организации обратной связи с родителями учащихся 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 сайте МБОУ «Коляновская СШ».

1.9. Результатом контроля качества питания в МБОУ «Коляновская СШ» 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;
- 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 МБОУ «Коляновская СШ» 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.

2.3. 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.

3. Содержание контроля качества питания

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

- контроль режима и рациона питания в МБОУ «Коляновская СШ»;
- 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.

4. Результаты контроля качества питания

По результатам текущего контроля качества питания на школьном, муниципальном уровне еженедельно предоставляется обобщенная информация (приложение 2, 3) главам муниципальных образований для принятия соответствующих решений.

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).

По результатам планового контроля качества питания Департаментом образования Ивановской области совместно с Управлением Роспотребнадзора по Ивановской области формируются ежемесячные отчеты в Правительство Ивановской области.

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 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

Форма отчета
по ситуации по организации качественного горячего питания в МБОУ «Коляновская СШ»
Ивановского муниципального района
за период _____ 2021 года

Таблица 1

Г. Проверки надзорных органов

[illegible]

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, безопасность продовольственного сырья, поступающего на пищеблок	Нарушения маркировки поступающих пищевых продуктов	Хранение продуктов с истекшим сроком годности	Несоответствие фактического меню утвержденному	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)

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 происхождения)	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 продуктов 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 положений о комиссии, её состав и фактическое участие всех членов комиссии в ежедневной работе, заполнение бракеражного журнала по каждому блюду с подписями членов комиссии.	