

Муниципальное казённое учреждение отдел образования
администрации Приволжского муниципального района

ПРИКАЗ

от 15.02.2021

№ 76-а

**О проведении проверки качества питания в общеобразовательных
учреждениях Приволжского муниципального района**

В целях обеспечения контроля качества горячего здорового питания для обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать, начиная с 15.02.2021г, работу по обеспечению контроля качества питания в общеобразовательных учреждениях Приволжского муниципального района на школьном, родительском и муниципальном уровнях.

2. Для организации контроля качества питания в общеобразовательных учреждениях на школьном и муниципальном уровнях назначить ответственных лиц.

3. Назначить ответственным лицом за организацию контроля на муниципальном уровне Н.А. Уточникову, старшего методиста МКУ отдела образования.

4. Направить ответственных за организацию контроля качества питания на обучение (по графику Департамента образования Ивановской области).

5. При проведении муниципального контроля качества питания использовать «Карту контроля качества горячего питания учащихся» (приложение №1).

6. Руководителям общеобразовательных учреждений:

6.1. Обеспечить в образовательном учреждении возможность проведения родительского и общественного контроля качества питания (при соблюдении эпидемиологических правил в период режима повышенной готовности).

6.2. Составить график посещений родительской общественности школьных столовых.

6.3. Организовать работу «горячей линии» по вопросам качества питания.

6.4. Организовать анкетирование учащихся и родителей по вопросам организации качества питания в общеобразовательном учреждении. (пример анкеты в приложении №2).

6.5. При проведении школьного и родительского контроля качества питания использовать «Карту родительского контроля качества горячего питания учащихся» (приложение №3) и «Карту школьного контроля горячего питания учащихся» (приложение №4).

6.6. Анализ деятельности школьной столовой и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в общеобразовательном учреждении предоставлять **еженедельно по четвергам** в

отдел образования по форме «Лист контроля по устранению выявленных нарушений» (приложение №5) в формате Word и скан-копию.

7. Разработать и утвердить муниципальный правовой акт, регламентирующий контроль качества питания в общеобразовательных учреждениях Приволжского муниципального района.

8. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

9. Настоящий приказ вступает в силу с момента подписания.

**Начальник МКУ отдела образования
администрации Приволжского
муниципального района**



Е.В. Калинина

Карта контроля качества горячего питания учащихся

в _____

Дата проведения _____

ФИО участника, должность _____

Выявленные нарушения по результатам контроля:

Перечень возможных нарушений	Зафиксированные нарушения
Размещение 10-дневного и ежедневного меню на сайте школы	
Размещение ежедневного меню на информационном стенде в школьной столовой	
Размещение 10-дневного меню на информационном стенде в школьной столовой	
Согласованность/утверждение ежедневного меню и 10-дневного меню с директором школы	
Оценка соответствия фактического перечня готовых блюд на столе у школьника тем блюдам, которые указаны в меню на день проверки	
Несоответствие 10-дневного меню ежедневному	
Указание в ежедневном меню веса готового блюда и его калорийности	
Заниженная температура готовых блюд на линии раздачи и на столе у школьника <i>(оценка может производиться с помощью специального термометра и при опросе школьников)</i>	
Наличие контрольного блюда	
Внешний вид работников столовой (наличие головного убора, перчаток, маски)	
Соблюдение культуры обслуживания обучающихся	
Санитарное состояние обеденного зала	
Наличие сопроводительных документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продовольственного сырья, поступающего на пищеблок	

Занижение объемов порции и суммарной массы блюд за один прием пищи школьника	
Наличие положения о бракеражной комиссии	
Состав и фактическое участие всех членов бракеражной комиссии в ежедневной работе	
Заполнение бракеражного журнала по каждому блюду с подписями членов комиссии.	
Особое мнение (отмечаются не перечисленные нарушения в данной таблице, либо положительный опыт)	

Подпись участника контроля _____

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

Карта родительского контроля качества горячего питания учащихся

в _____

Дата проведения _____

ФИО участника _____

Статус участника контроля (нужное подчеркнуть): представитель родительской общественности, представитель общественной организации

Выявленные нарушения по результатам контроля:

Перечень возможных нарушений	Зафиксированные нарушения
Размещение 10-дневного и ежедневного меню на сайте школы	
Размещение ежедневного меню на информационном стенде в школьной столовой	
Размещение 10-дневного меню на информационном стенде в школьной столовой	
Согласованность/утверждение ежедневного меню и 10-дневного меню с директором школы	
Оценка соответствия фактического перечня готовых блюд на столе у школьника тем блюдам, которые указаны в меню на день проверки	
Несоответствие 10-дневного меню ежедневному	
Указание в ежедневном меню веса готового блюда и его калорийности	
Заниженная температура готовых блюд на линии раздачи и на столе у школьника <i>(оценка может производиться с помощью специального термометра и при опросе школьников)</i>	
Наличие контрольного блюда	
Внешний вид работников столовой (наличие головного убора, перчаток, маски)	
Соблюдение культуры обслуживания обучающихся	
Санитарное состояние обеденного зала	
Особое мнение (отмечаются не перечисленные нарушения в данной таблице, либо положительный опыт)	

Подпись участника контроля _____

Карта школьного контроля горячего питания учащихся

В _____

Дата проведения _____

ФИО участника _____

Статус участника контроля (нужное подчеркнуть): должностные лица школы, школьный УПР, классный руководитель

Выявленные нарушения по результатам контроля:

Перечень возможных нарушений	Зафиксированные нарушения
Размещение 10-дневного и ежедневного меню на сайте школы	
Размещение ежедневного меню на информационном стенде в школьной столовой	
Размещение 10-дневного меню на информационном стенде в школьной столовой	
Согласованность/утверждение ежедневного меню и 10-дневного меню с директором школы	
Оценка соответствия фактического перечня готовых блюд на столе у школьника тем блюдам, которые указаны в меню на день проверки	
Несоответствие 10-дневного меню ежедневному	
Указание в ежедневном меню веса готового блюда и его калорийности	
Заниженная температура готовых блюд на линии раздачи и на столе у школьника <i>(оценка может производиться с помощью специального термометра и при опросе школьников)</i>	
Наличие контрольного блюда	
Внешний вид работников столовой (наличие головного убора, перчаток, маски)	
Соблюдение культуры обслуживания обучающихся	
Санитарное состояние обеденного зала	
Наличие сопроводительных документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность	

продовольственного сырья, поступающего на пищеблок	
Занижение объемов порции и суммарной массы блюд за один прием пищи школьника	
Особое мнение (отмечаются не перечисленные нарушения в данной таблице, либо положительный опыт)	

Подпись участника контроля _____

Лист контроля по устранению выявленных нарушений в _____ на _____ 2021г.

Перечень возможных нарушений	Зафиксированные нарушения		Принятые меры к устранению нарушений	Ответственно е лицо
	Родительский контроль	Школьный контроль		
Размещение 10-дневного и ежедневного меню на сайте школы				
Размещение ежедневного меню на информационном стенде в школьной столовой				
Размещение 10-дневного меню на информационном стенде в школьной столовой				
Согласованность/утверждение ежедневного меню и 10-дневного меню с директором школы				
Оценка соответствия фактического перечня готовых блюд на столе у школьника тем блюдам, которые указаны в меню на день проверки				
Несоответствие 10-дневного меню ежедневному				
Указание в ежедневном меню веса готового блюда и его калорийности				

Заниженная температура готовых блюд на линии раздачи и на столе у школьника (оценка может производиться с помощью специального термометра и при опросе школьников)				
Наличие контрольного блюда				
Внешний вид работников столовой (наличие головного убора, перчаток, маски)				
Соблюдение культуры обслуживания обучающихся				
Санитарное состояние обеденного зала				
Наличие сопроводительных документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продовольственного сырья, поступающего на пищеблок	-			
Занижение объемов порции и суммарной массы блюд за один прием пищи школьника	-			
Особое мнение (отмечаются не перечисленные нарушения в данной таблице, либо положительный опыт)				

Директор школы _____