

Принято на заседании педагогического совета протокол № 4 от 01.03.2021 г.

Утверждаю.

Директор МКОУ Есиплевской средней общеобразовательной школы:

Скворцова Т.В.

Приказ № 15 от 02.03.2021 г. г. для



**Положение  
об организации контроля качества питания  
в Муниципальном казённом общеобразовательном учреждении  
Есиплевской средней общеобразовательной школе**

**1. Общие положения**

1.1. Целью организации контроля качества здорового горячего питания в общеобразовательной организации (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. 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 общеобразовательной организации.

1.4. Для организации контроля качества питания в общеобразовательной организации назначаются ответственные должностные лица.

1.5. К мероприятиям по контролю качества питания учащихся в общеобразовательной организации привлекаются классные руководители, школьный уполномоченный по правам детей, представители родительской общественности. В целях объективной оценки качества школьного

питания (при соблюдении эпидемиологических правил в период режима повышенной готовности) организуется проведение по отдельному графику «час открытых дверей» в школьной столовой («час свободного посещения») для родителей, в рамках которого предоставляется возможность родителям попробовать школьный завтрак.

1.6. Сведения об организации питания учащихся в общеобразовательной организации, в том числе о составе бракеражной комиссии, ежедневном меню, графике работы школьной столовой, «часах свободного посещения», телефонах «горячих линий», ответственных должностных лицах, а также материалы по культуре питания размещаются на информационных стендах и сайтах образовательной организации.

1.7. Результатом контроля качества питания в общеобразовательной организации является анализ деятельности школьной столовой и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в общеобразовательной организации.

1.8. Вопросы организации питания учащихся в общеобразовательной организации регламентируются локальными актами учреждения.

## **2. Организационные формы контроля качества питания**

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);

## **3. Содержание контроля качества питания**

Содержание контроля качества питания учащихся в общеобразовательной организации в соответствии с полномочиями, закрепленными федеральным законодательством, и определенными п.2 настоящего положения включает:

- контроль режима и рациона питания в образовательном 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 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 документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража
  - контроль соблюдения культуры обслуживания обучающихся.

#### **4. Результаты контроля качества питания**

По результатам текущего контроля качества питания на школьном уровне еженедельно предоставляется обобщенная информация (приложение 2, 3) в отдел образования администрации Заволжского муниципального района для принятия соответствующих решений.

По результатам планового контроля качества питания 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).

