

Рекомендации
по совершенствованию организации школьного питания

Задачи деятельности по совершенствованию организации питания обучающихся общеобразовательных организаций:

- сохранение и укрепление здоровья обучающихся за счет повышения качества и безопасности школьного питания;
- внедрение новых форм организации работы предприятий школьного питания и управления, современных технологий производства и транспортировки пищевых продуктов в сферу школьного питания для ее централизации и индустриализации;
- повышение уровня компетентности участников образовательных отношений по вопросам здорового питания;
- внедрение системы мониторинга и контроля совершенствования организации питания обучающихся.

Для эффективного решения поставленных задач работа по совершенствованию организации школьного питания может быть направлена на реализацию комплекса мер, который включает в себя:

1. Совершенствование системы управления сферой школьного питания:

1.1. Формирование нормативно-правовой базы, регулирующей все аспекты системы школьного питания (приложение № 1 к настоящим рекомендациям).

1.2. Внедрение информационных технологий для систем питания, управления, контроля качества и безопасности продукции.

1.3. Использование современных эффективных технологий организации производства, транспортировки, реализации пищевой продукции.

1.4. Улучшение профессионально-кадрового состава работников школьных пищеблоков. Организация повышения квалификации кадров в сфере школьного питания.

1.5. Проведение мониторинговых мероприятий муниципального, школьного уровней:

- ежеквартального мониторинга организации школьного питания, включающего изучение мнений участников образовательных отношений о качестве питания обучающихся и его организации;
- ежемесячного мониторинга стоимости школьного питания и установленного размера наценки на продукцию, реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных организациях.

Мониторинговое сопровождение позволяет выявить ресурсы и минимизировать риски комплекса мер по совершенствованию организации школьного питания.

1.6. Организация работы по формированию позитивного общественного мнения о деятельности органов управления образованием, общеобразовательных организаций по обеспечению здорового и безопасного школьного питания посредством осуществления информационной кампании в СМИ (публикации в газетах и журналах, теле- и радиопередачи).

1.7. Создание и сопровождение страницы «Школьное питание» на официальных сайтах органов управления образованием, общеобразовательных организаций, систематическая актуализация размещенной информации: нормативно-правовых документов, новостной, отчетной информации о состоянии школьного питания.

Кроме того, на сайтах общеобразовательных организаций должны быть размещены примерное и ежедневное меню, утвержденный ассортимент дополнительного питания (при его наличии), информация о результатах проверок и мониторингов, о мероприятиях по вопросам здорового и безопасного питания (конкурсы, лекции, семинары для родителей и т.д.).

1.8. Включение в планы работы муниципальных органов, осуществляющих управление в сфере образования, и общеобразовательных организаций вопросов по развитию сферы школьного питания, расширение их тематики. Эффективность рассмотрения вопросов организации питания на заседаниях разного уровня.

1.9. Развитие конкурсного движения по выявлению лучшей школы по организации питания обучающихся, методического конкурса среди педагогов, реализующих образовательную программу «Разговор о правильном питании» (на уровне муниципального образования и школы).

1.10. Создание муниципального банка лучших практик по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций с последующим размещением на сайте муниципального органа, осуществляющего управление в сфере образования.

1.11. Внедрение системы безналичного расчета в сфере школьного питания.

Оплата школьного питания по безналичному расчету может осуществляться через:

– специализированные системы оплаты денежных средств, идущих на оплату питания в образовательных организациях (бюджетных и родительских);

– каналы оплаты, разрешенные законодательством: коммерческие и государственные банки и их сети терминалов и банкоматов с применением пластиковых карт (банковских и небанковских) и прочее;

– путем внесения наличных денежных средств в кассу операторов питания или их перечисление на расчетный счет оператора питания через банк

(в случае, если услуги по организации питания обучающихся оказывают операторы питания).

1.12. Проведение мониторинга здоровья обучающихся общеобразовательных организаций.

2. Соответствие школьных пищеблоков требованиям установленных санитарных норм и правил, а также современных технологий организации питания:

2.1. Строительство, реконструкция и переоснащение пищеблоков и залов столовых общеобразовательных организаций.

2.2. Организация регулярного технического обслуживания и ремонта технологического оборудования школьных пищеблоков.

3. Обеспечение обучающихся общеобразовательных организаций горячим питанием в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами:

3.1. Создание условий для обеспечения детей полноценным и безопасным питанием в общеобразовательной организации.

3.2. Обеспечение потребности обучающихся в диетическом питании в соответствии с состоянием их здоровья.

3.3. Повышение охвата обучающихся горячим двухразовым школьным питанием в соответствии с действующим санитарным законодательством Российской Федерации.

3.4. Проведение разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) обучающихся на родительских собраниях о нормах законодательства по вопросу организации школьного питания, об их ответственности по обеспечению детей полноценным питанием в период обучения в школе.

4. Совершенствование рационов питания:

4.1. Для обеспечения обучающихся общеобразовательных организаций полноценным питанием разрабатываются:

примерное меню в соответствии с рекомендуемой формой его составления, содержащее количественные данные о рецептуре блюд, согласование на период не менее двух недель (10-14 дней) с территориальными отделами Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области.

ежедневное (фактическое) меню, в котором указываются названия блюд, сведения о массе порций и стоимость блюд. Фактическое меню утверждается руководителем школы, ежедневно вывешивается в обеденном зале.

4.2. В целях улучшения питания детей и подростков:

– фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню по составу и выходам блюд согласно требованиям п. 6.22 СанПиН 2.4.5.2409-08;

– примерное и фактическое меню должны быть дифференцированы по возрастным группам обучающихся;

– пищевая ценность школьных завтраков и обедов должна соответствовать возрастным физиологическим потребностям детей в пищевых веществах и энергии в соответствии с требованиями п. 6.15 СанПиН 2.4.5.2409-08;

– исключить применение минимизированных по составу завтраков, включить закуски в меню обедов согласно требованиям п. 6.18 и п. 6.19 СанПиН 2.4.5.2409-08. Соблюдать выход блюд, который должен быть не менее рекомендованного в приложении 3 данного СанПиН;

– включать в меню ежедневно мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный, один раз в 2-3 дня – рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты для обеспечения здоровья детей, их нормального роста и развития в соответствии с требованиями п. 6.17 СанПиН 2.4.5.2409-08.

4.3. Не допускается повторение в примерном и ежедневном меню одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 – 3 дня.

4.4. Развивать на объектах школьного питания систему эффективного производственного контроля за качеством и безопасностью сырья и вырабатываемой пищевой продукции.

4.5. Проводить мониторинг температуры готовых блюд (в каждый прием пищи): администрацией школы – еженедельно, родителям (законным представителям) – в день посещения школьной столовой. Контрольный замер температуры блюд осуществляется при накрытии столов, повторный замер – по приходу детей в обеденный зал. Результаты мониторинга оформлять документально.

Необходимо строго соблюдать температурный режим горячих блюд. Очень холодная и горячая пища способны раздражать желудок. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры – не ниже 65°C, холодные супы, напитки – не выше 14°C.

5. Совершенствование организации питьевого режима обучающихся в общеобразовательных организациях:

5.1. Реализация мер по очистке питьевой воды через установку фильтров глубокой очистки.

6. Обеспечение закупок продуктов питания для школьных столовых, а также услуг по организации школьного питания:

6.1. При заключении договоров и контрактов на организацию школьного питания, заказчиком целесообразно учесть следующие позиции:

– заключение договоров (контрактов) возмездного оказания услуг согласно требованиям Гражданского кодекса Российской Федерации,

Федерального закона от 21.07.2005 № 94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд», указание в договорах (контрактах) объема услуг;

– наличие в договорах (контрактах):

требований к безопасности и качеству каждого вида пищевой продукции, используемой при организации питания;

графика оказания услуг;

обязанности исполнителя организовать питание обучающихся в соответствии с примерным меню, согласованным с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области; обязанностей, сопутствующих организации питания (накрытие столов, раздача рационов, уборка столов, организация питьевого режима) и пр.;

механизма контроля за составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья;

– необходимость соответствия фактического рациона питания примерному меню и установление случаев, когда допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие;

– заключение с исполнителем договора безвозмездного пользования (аренды) помещениями и технологическим оборудованием;

– недопустимость превышения предельной величины наценки. В соответствии с действующим законодательством Оренбургской области размер предельной наценки на продукцию, реализуемую на предприятиях общественного питания при школах, составляет 20 % (на пищевые продукты, реализуемые без кулинарной обработки) и 65 % (на сырье для приготовления продукции собственного производства, проходящие кулинарную обработку). В школах, самостоятельно организующих горячее питание обучающихся, стоимость питания соответствует стоимости сырья, продукция реализуется без наценки);

– установление санкций существенных размеров.

6.2. При заключении договоров и контрактов на поставку продуктов питания в школьные столовые заказчиком целесообразно учесть следующие позиции:

– установление в договорах целевого назначения поставляемой продукции «для организации питания детей школьного возраста»;

– недопустимости использования при изготовлении продукции сырья, запрещенного в питании детей школьного возраста;

– необходимость установления сроков замены некачественной продукции;

– установление санкций существенных размеров;

– выполнение требований законодательства Российской Федерации, связанных с заключением договоров.

7. Организация работы общеобразовательных школ, самостоятельно организующих питание обучающихся, операторов школьного питания в федеральной государственной информационной системе «Меркурий» по гашению ветеринарных сопроводительных документов (ВСД).

7.1. Осуществление мониторинга готовности общеобразовательных организаций к работе в федеральной государственной информационной системе «Меркурий», своевременного гашения ВСД.

8. Обеспечение организационно-просветительской работы по формированию культуры здорового питания среди участников образовательного процесса: педагогов, обучающихся и их родителей:

8.1. Наличие программы (муниципальной, школьной) или плана мероприятий по формированию культуры здорового питания.

8.2. Оформление в общеобразовательных организациях тематических стендов с информацией о принципах здорового питания.

8.3. Реализация интегрированных курсов по формированию здорового и безопасного образа жизни, культуры здорового питания в рамках отдельных предметов «Окружающий мир», «Природоведение», «Биология», «Основы безопасности жизнедеятельности» (привлечение возможно большего количества школьников к обучению по интегрированным курсам).

8.4. Увеличение доли школьников, прошедших обучение по образовательным программам на базе общеобразовательных организаций по формированию здорового и безопасного образа жизни и культуры здорового питания.

8.5. Реализация образовательной программы «Разговор о правильном питании», разработанной Институтом возрастной физиологии Российской академии образования, проведение мастер-классов лучших педагогов, работающих по данной программе.

8.6. Проведение:

- семинаров для педагогов по вопросам организации школьного питания и пропаганды здорового питания среди обучающихся и их родителей (законных представителей), формирования культуры здорового и безопасного образа жизни у обучающихся, здоровьесберегающих технологий в образовательном процессе, реализации интегрированных курсов о здоровом питании в рамках предметов общеобразовательного цикла;

- тематических мероприятий, семинаров и лекций для родителей (законных представителей) обучающихся, воспитанников о здоровом питании и здоровом образе жизни, мастер-классов по приготовлению блюд для обучающихся, конкурсов;

- массовых мероприятий, тематических досугов с целью формирования у обучающихся культуры питания, их эффективность;

- цикла теле- и радиопередач, статей в печатных СМИ по вопросам здорового питания.

8.7. Организация совместной работы педагогов и родителей (законных представителей) по проведению массовых мероприятий, дней здорового питания, занятий по культуре питания.

8.8. Рост числа общеобразовательных учреждений, в которых регулярно проводятся внеклассные мероприятия по пропаганде здорового питания.

8.9. Издание брошюр, буклетов, памяток о здоровом и рациональном питании для обучающихся и родителей.

8.10. Разработка рекомендаций родителям по питанию детей и подростков в выходные и праздничные дни в целях гармонизации питания обучающихся в школе и в семье.

9. Контроль за качеством организации школьного питания:

9.1. Создание муниципальными органами, осуществляющими управление в сфере образования, общественного совета по контролю за качеством организации школьного питания.

9.2. Формирование системы контроля за качеством организации питания детей на уровне школы:

- создание общественной комиссии по контролю с участием родителей (законных представителей) и обучающихся (памятка в приложении № 2);

- осуществление ежедневного контроля за организацией питания обучающихся представителями администрации школы (памятка для самоконтроля в приложении № 3).

9.3. Основными направлениями деятельности общественных комиссий являются:

- разработка предложений в адрес руководителя школы по улучшению рациона питания детей;

- контроль за качеством организации питания обучающихся:

- разработка рекомендаций по устранению недостатков в организации школьного питания, выявленных по итогам проведенного контроля;

- контроль за выполнением разработанных рекомендаций.

9.4. Общественные комиссии по контролю за организацией питания обучающихся (муниципального и школьного уровней) периодически (не реже 1 раза в месяц) отчитываются о работе по осуществлению контроля и выполнению данных им поручений на совещаниях при руководителях органа управления образованием или школы соответственно.

9.5. Участие представителей родительской общественности в отборе поставщика услуг по организации питания.

9.6. Внедрение системы мониторинга обратной связи по вопросу организации школьного питания с использованием следующих способов:

- традиционная книга отзывов;

- анкетирование обучающихся, родителей (законных представителей), педагогических работников;

– раздела «Обратная связь» на официальных сайтах муниципальных органов, осуществляющих управление в сфере образования, общеобразовательных организаций;

– «телефона доверия» (номера размещены на сайтах муниципальных органов, осуществляющих управление в сфере образования, общеобразовательных организаций, на информационных стендах в школах).

9.7. Эффективным способом работы администрации школы с родительской общественностью является создание на сайте раздела по консультированию родителей в режиме «вопрос-ответ», предоставляющих возможность оперативно получить разъяснения по вопросам школьного питания.

Нормативные правовые документы регионального уровня,
регулирующие отношения в сфере школьного питания

1. Закон Оренбургской области от 06.09.2013 № 1698/506-V-ОЗ «Об образовании в Оренбургской области».
2. Постановление Правительства Оренбургской области от 29.12.2018 № 921-пп «Об утверждении государственной программы Оренбургской области «Развитие системы образования в Оренбургской области».
3. Постановление Правительства Оренбургской области от 26.02.2014 № 104-п «Об установлении дополнительного финансового обеспечения мероприятий по организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях Оренбургской области и обучающихся в частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам».
4. Постановление Правительства Оренбургской области от 18.04.2014 № 239-п «О порядке осуществления дополнительного финансового обеспечения мероприятий по организации питания обучающихся в частных общеобразовательных организациях, осуществляющих образовательную деятельность по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам».
5. Постановление Правительства Оренбургской области от 07.02.2014 № 66-п «О введении государственного регулирования наценки на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных организациях, профессиональных образовательных организациях, образовательных организациях высшего образования на территории Оренбургской области».
6. Постановление Правительства Оренбургской области от 18.08.2014 № 570-п «О введении в действие предельного размера наценки на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных организациях, профессиональных образовательных организациях, образовательных организациях высшего образования».
7. Постановление Правительства Оренбургской области от 20.08.2015 № 631-п «Об утверждении порядка взаимодействия министерства образования Оренбургской области и департамента Оренбургской области по ценам и регулированию тарифов при осуществлении контроля за применением наценки на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных организациях, профессиональных образовательных организациях, образовательных организациях высшего образования на территории Оренбургской области».
8. Приказ министерства образования Оренбургской области от 28.12.2011 № 01/20-1629 «Об утверждении рекомендаций по

совершенствованию организации школьного питания в Оренбургской области».

9. Приказ министерства образования Оренбургской области от 21.01.2012 № 01/20-56а «Об организации региональной стажировочной площадки в Оренбургской области».

10. Приказ министерства образования Оренбургской области от 12.12.2012 «О внесении изменений в состав региональной стажировочной площадки».

11. Приказ министерства образования Оренбургской области от 28.12.2017 № 01-21/2637 «Об утверждении сетевого графика выполнения мероприятий региональной стажировочной площадки на 2018-2020 годы».

12. Приказ министерства образования Оренбургской области от 27.07.2018 № 01-21/1434 «О проведении областного конкурса «Лучшая школа по организации питания обучающихся».

13. Приказ министерства образования Оренбургской области от 04.02.2019 № 01-21/248/1 «О проведении регионального отборочного тура конкурса методик реализации образовательной программы «Разговор о правильном питании».

Перечень нормативно-правовых актов, регулирующих сферу питания воспитанников и обучающихся образовательных организаций

Нормативные правовые акты Президента Российской Федерации:

Указ Президента Российской Федерации от 9 октября 2007 г. № 1351 «Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года»;

Указ Президента Российской Федерации от 30 января 2010 г. № 120 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации».

Нормативные акты Правительства Российской Федерации:

Постановление Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 г. № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»;

Постановление Правительства Российской Федерации от 30 июня 2004 г. № 322 «Об утверждении Положения о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека»;

Распоряжение Правительства Российской Федерации от 3 июля 2014 г. № 1215-р «Об утверждении Концепции развития внутренней продовольственной помощи в Российской Федерации»;

Распоряжение Правительства Российской Федерации от 11 октября 2014 г. № 2028-р «Об утверждении плана мероприятий по реализации Концепции развития внутренней продовольственной помощи в Российской Федерации»;

Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. № 1873-р «Об основах государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года».

Федеральные законы:

Федеральный закон от 13 июля 2015 г. № 224-ФЗ «О государственно – частном партнерстве, муниципально – частном партнерстве в Российской Федерации и внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации»;

Федеральный закон от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. №2300-1 «О защите прав потребителей».

Ведомственные нормативные акты:

Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. № 54 «О мерах

по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях».

Методические рекомендации, примерные меню и рекомендуемые ассортименты:

Приказ Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11 марта 2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

Гигиена. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах. Методические рекомендации от 12 ноября 2015 г. МР 2.4.5.0107-15. 2.4.5;

Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях. Методические рекомендации от 24 августа 2007 г. № 0100/8605-07-34;

Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет. Методические рекомендации от 24 августа 2007 г. № 0100/8604-07-34;

Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах. Методические рекомендации от 24 августа 2007 г. № 0100/8606-07-34.

Технические регламенты

ТР Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утверждённый решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880;

ТР Таможенного союза ТР ТС 023/2011 на соковую продукцию из фруктов и овощей, утверждённый решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. №882;

ТР Таможенного союза ТР ТС 024/2011 на масложировую продукцию, утверждённый решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. №883;

ТР Таможенного союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утверждённый решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. №797.

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы:

СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 26;

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. № 45;

СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 17 января 2005 г. № 3;

СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18 апреля 2003 г. № 59;

СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26 сентября 2001 г. № 24;

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. № 36;

Памятка
для самоконтроля школы
по вопросу качества организации питания обучающихся

1. Наличие в обеденном зале фактического меню, утвержденного руководителем образовательной организации, его соответствие примерному меню по составу и массе порций, выявление фактов и причин исключения отдельных продуктов из меню или неравноценной замены блюд (размещено у линии раздачи).

2. Наличие утвержденного и согласованного ассортимента дополнительного питания обучающихся (если оно организовано в школе), соответствие фактического ассортимента дополнительного питания утвержденному.

3. Контроль за работой членов бракеражной комиссии (исключить формальный подход к проведению оценки качества готовых блюд).

4. Контроль за ежедневным ведением необходимой документации на пищеблоке (бракеражных журналов и других документов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами).

5. Органолептическая оценка блюд, приготовленных на пищеблоке, оценка их температуры (представителями администрации школы).

6. Контроль массы порций блюд на раздаче, их соответствие заявленному выходу блюд по меню.

7. Наличие суточных проб от каждой партии приготовленных блюд.

8. Качество мытья столовой посуды, наличие посуды со сколами, отбитыми краями, наличие непросушенных столовых приборов, качество обработки кассет для столовых приборов.

9. Санитарное состояние обеденного зала (уборка обеденных столов после каждого накрытия, наличие для этих целей специально выделенной ветоши уборочного инвентаря), производственных помещений школьной столовой.

10. Контроль соблюдения личной гигиены персоналом пищеблока: наличие чистой санитарной одежды, отсутствие украшений, коротко подстриженные ногти, отсутствие покрытия ногтей лаком.

11. Соблюдение культуры обслуживания обучающихся школьными поварами.

12. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены детьми: исправность смесителей, наличие горячего и холодного водоснабжения к раковинам для мытья рук перед обеденным залом, бумажных или электрополотенец, чистота раковин.

13. Своевременность накрытия столов и прихода детей в столовую.

14. Соблюдение культуры питания обучающимися во время приема пищи.

15. Проведение выборочного опроса обучающихся о вкусовых качествах приготовленных блюд (после приема пищи), наблюдение полноты

потребления горячих блюд и продукции дополнительного меню, определение «непопулярных» блюд у детей.

16. Контроль организации доставки готовых блюд и пищевых продуктов на пищеблок: наличие специального транспорта, отделка кузова материалом, поддающимся санитарной обработке, наличие промаркированной тары для перевозки пищевых продуктов, отсутствие контакта при транспортировке продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов.

17. Контроль качества поступающей на пищеблок продукции, предотвращение поступления фальсифицированной продукции.

18. Своевременное гашение ветеринарных сопроводительных документов (ВСД) в федеральной государственной информационной системе «Меркурий».

19. Наличие на информационном стенде документов по организации школьного питания: приказа школы об организации питания обучающихся на учебный год (с утверждением состава бракеражной комиссии), графика приема пищи (режима питания) обучающимися и графика дежурства педагогических работников в обеденном зале, утвержденных руководителем школы, утвержденного и согласованного примерного меню для 2-х возрастных категорий обучающихся и воспитанников, СанПиНы и др.

20. Организация просветительской работы по формированию культуры здорового питания среди участников образовательных отношений.

21. Актуализация информации на стенде о здоровом питании, размещенном в доступном для родителей (законных представителей) месте.

22. Включение в планы работы общеобразовательной организаций вопросов по развитию сферы школьного питания, расширение их тематики. Эффективность рассмотрения вопросов организации питания на заседаниях разного уровня.

Памятка
для представителей общественной комиссии
по контролю качества организации школьного питания

1. Наличие утвержденного и согласованного примерного меню для 2-х возрастных категорий обучающихся и воспитанников.
2. Наличие в обеденном зале фактического меню, утвержденного руководителем образовательной организации, его соответствие примерному меню по составу и массе порций, выявление фактов и причин исключения отдельных продуктов из меню или неравноценной замены блюд (размещено у линии раздачи).
3. Наличие утвержденного и согласованного ассортимента дополнительного питания обучающихся (если оно организовано в школе), соответствие фактического ассортимента дополнительного питания утвержденному.
4. Органолептическая оценка блюд, приготовленных на пищеблоке, оценка их температуры.
5. Контроль массы порций блюд на раздаче, их соответствие заявленному выходу блюд по меню.
6. Наблюдение за проведением членами бракеражной комиссии бракеража готовой продукции (оценку качества блюд).
7. Качество мытья столовой посуды, наличие посуды со сколами, отбитыми краями, наличие непросушенных столовых приборов, качество обработки кассет для столовых приборов.
8. Санитарное состояние обеденного зала (уборка обеденных столов после каждого накрытия, наличие для этих целей специально выделенной ветоши уборочного инвентаря).
9. Наличие санитарных книжек у персонала школьного пищеблока. Контроль соблюдения работниками личной гигиены: наличие чистой санитарной одежды, отсутствие украшений, коротко подстриженные ногти, отсутствие покрытия ногтей лаком.
10. Соблюдение культуры обслуживания обучающихся школьными поварами.
11. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены детьми: исправность смесителей, наличие горячего и холодного водоснабжения к раковинам для мытья рук перед обеденным залом, бумажных или электрополотенец.
12. Своевременность накрытия столов и прихода детей в столовую.
13. Наблюдение за культурой питания обучающихся во время приема пищи.
14. Проведение выборочного опроса обучающихся о вкусовых качествах приготовленных блюд (после приема пищи), наблюдение полноты

потребления блюд и продукции дополнительного меню, определение нелюбимых блюд у детей.

15. Организация питьевого режима в школе.

16. Контроль организации доставки готовых блюд и пищевых продуктов на пищеблок: наличие специального транспорта, отделка кузова материалом, поддающимся санитарной обработке, наличие промаркированной тары для перевозки пищевых продуктов, отсутствие контакта при транспортировке продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов.

17. Наличие информационного стенда в обеденном зале, на котором размещены документы, по организации школьного питания: приказ школы об организации питания обучающихся на учебный год (с утверждением состава бракеражной комиссии), график приема пищи (режима питания) обучающимися и график дежурства педагогических работников в обеденном зале, утвержденных руководителем школы, примерное меню, СанПиНы и др.

18. Организация просветительской работы по формированию культуры здорового питания среди участников образовательных отношений:

– наличие стенда с информацией о здоровом питании, размещенном в доступном для родителей (законных представителей) месте, периодичность обновления информации;

– реализация образовательных программ, направленных на формирование культуры здорового питания;

– проведение массовых мероприятий, тематических досугов с целью формирования у обучающихся культуры питания, их эффективность.

19. Наличие графика работы школьной столовой.