



Управление образования
администрации Верхнесалдинского городского округа

ПРИКАЗ

15 СЕН 2021

№ 264

г. Верхняя Салда

О создании межведомственной рабочей группы по проведению мониторинга и совершенствования организации и качества горячего питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций Верхнесалдинского городского округа

В соответствии с пунктом 5 перечня поручений Президента Российской Федерации от 24.01.2020 № Пр-113 по реализации Послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 15 января 2020 года, Федеральными законами от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», руководствуясь Положением об Управлении образования администрации Верхнесалдинского городского округа, утвержденного решением Думы городского округа от 31 августа 2017 года № 563, в целях усиления контроля за организацией и качеством горячего питания, охраной и укреплением здоровья воспитанников и обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить состав межведомственной рабочей группы по проведению мониторинга и совершенствования организации и качества горячего питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций Верхнесалдинского городского округа (прилагается).
2. Утвердить Положение о работе рабочей группы по проведению мониторинга и совершенствования организации и качества горячего питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций Верхнесалдинского городского округа (прилагается).
3. Утвердить форму Акта по результатам мониторинга качества организации горячего питания обучающихся муниципальных

общеобразовательных организаций Верхнесалдинского городского округа (прилагается).

4. Руководителям муниципальных образовательных организаций Верхнесалдинского городского округа обеспечить возможность доступа членов рабочей группы в помещение столовой при проведении мониторинга.

5. Рабочей группе по результатам проведения мониторинга представлять в Управление образования администрации Верхнесалдинского городского округа акты о результатах мониторинга.

6. Признать утратившим силу приказ Управления образования администрации Верхнесалдинского городского округа от 24.09.2020 № 255 «О создании межведомственной рабочей группы по проведению мониторинга и совершенствования организации и качества горячего питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций Верхнесалдинского городского округа».

7. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Начальник



А.Е. Золотарев

УТВЕРЖДЕНО

приказом Управления образования администрации Верхнесалдинского городского округа от 15 СЕН 2021 № 264 «О создании межведомственной рабочей группы по проведению мониторинга и совершенствования организации и качества горячего питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций Верхнесалдинского городского округа»

СОСТАВ**рабочей группы по проведению мониторинга и совершенствования организации и качества горячего питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций Верхнесалдинского городского округа**

1. Золотарев Александр Евгеньевич - начальник УО администрации ВСГО, руководитель рабочей группы;
2. Буркова Ирина Юрьевна - главный специалист УО администрации ВСГО, заместитель руководителя, член рабочей группы;
3. Доброродная Светлана Юрьевна - ведущий специалист УО администрации ВСГО, член рабочей группы, секретарь;
4. Пашенина Татьяна Сергеевна - главный специалист УО администрации ВСГО, член рабочей группы;
5. Апекишева Наталья Евгеньевна - главный специалист УО администрации ВСГО, член рабочей группы;
6. Константинова Марина Сергеевна - ведущий специалист УО администрации ВСГО, член рабочей группы;
7. Вербих Евгения Сергеевна - заместитель главы администрации Верхнесалдинского городского округа по управлению социальной сферой, член рабочей группы (по

- согласованию);
8. Полковенкова Светлана Васильевна - начальник Финансового управления администрации Верхнесалдинского городского округа, член рабочей группы (по согласованию);
9. Никольникова Ольга Валериевна - член Верхнесалдинского городского родительского комитета, член рабочей группы;
10. Сиротина Ольга Владимировна - специалист - эксперт Нижнетагильского отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области, член рабочей группы;
11. Иванова Наталья Ивановна - директор МБУ «ИМЦ», член рабочей группы;
12. Зайкова Наталья Владимировна - методист МБУ «ИМЦ», член рабочей группы (по согласованию);
13. Мальцева Наталья Сергеевна - методист МБУ «ИМЦ», член рабочей группы (по согласованию);
14. Соболева Инна Николаевна - директор МБУ «ЦБ», член рабочей группы (по согласованию);
15. Балакина Ирина Викторовна - бухгалтер-ревизор МБУ «ЦБ», член рабочей группы (по согласованию);
16. Евдокимова Надежда Николаевна - председатель городского родительского комитета, член рабочей группы (по согласованию);
17. Шапкина Ольга Александровна - член Верхнесалдинского городского родительского комитета, член рабочей группы (по согласованию);
18. Баталова Юлия Анатольевна - член Верхнесалдинского городского родительского комитета, член рабочей группы (по согласованию);
19. Осипова Марина Сергеевна - член Верхнесалдинского городского родительского комитета, член рабочей группы

- группы (по согласованию);
20. Орлова Ольга Николаевна - член Верхнесалдинского городского родительского комитета, член рабочей группы (по согласованию);
21. Кузьмина Ольга Александровна - член Верхнесалдинского городского родительского комитета, член рабочей группы (по согласованию);
22. Смердова Мария Николаевна - член Верхнесалдинского городского родительского комитета, член рабочей группы (по согласованию);
23. Федотьева Алёна Явитовна - член Верхнесалдинского городского родительского комитета, член рабочей группы (по согласованию);
24. Семенищева Елена Викторовна - член Верхнесалдинского городского родительского комитета, член рабочей группы (по согласованию);
25. Трачук Ольга Васильевна - член Верхнесалдинского городского родительского комитета, член рабочей группы (по согласованию);
26. Винокурова Лилия Витальевна - член Верхнесалдинского городского родительского комитета, член рабочей группы (по согласованию);
27. Прохорова Татьяна Михайловна - член Верхнесалдинского городского родительского комитета, член рабочей группы (по согласованию);
28. Гребенкина Ольга Сергеевна - член Верхнесалдинского городского родительского комитета, член рабочей группы (по согласованию);
29. Ячменева Ольга Владимировна - член Верхнесалдинского городского родительского комитета, член рабочей группы (по согласованию);
30. Терещенко Ирина Васильевна - член Верхнесалдинского городского родительского комитета, член рабочей группы (по согласованию);

31. Калинаичева Ульяна Сергеевна - член Верхнесалдинского городского родительского комитета, член рабочей группы (по согласованию);
32. Фирсова Светлана Сергеевна - член Верхнесалдинского городского родительского комитета, член рабочей группы (по согласованию);
33. Колногорова Ольга Владимировна - член Верхнесалдинского городского родительского комитета, член рабочей группы (по согласованию);
34. Шаромова Юлия - член Верхнесалдинского городского родительского комитета, член рабочей группы (по согласованию);
- член Верхнесалдинского городского родительского комитета, член рабочей группы (по согласованию);
35. Подкина Екатерина Валерьевна - член Верхнесалдинского городского родительского комитета, член рабочей группы (по согласованию);
36. Решетникова Алёна Александровна - член Верхнесалдинского городского родительского комитета, член рабочей группы (по согласованию).

УТВЕРЖДЕНО
приказом Управления образования
администрации Верхнесалдинского
городского округа от 15 СЕН 2021
№ 264 «О создании межведомственной
рабочей группы по проведению мониторинга
и совершенствования организации и качества
горячего питания обучающихся
муниципальных общеобразовательных
организаций Верхнесалдинского городского
округа»

ПОЛОЖЕНИЕ

о рабочей группе по проведению мониторинга и совершенствования организации и качества горячего питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций Верхнесалдинского городского округа

І. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Положение о рабочей группе по проведению мониторинга и совершенствования организации и качества горячего питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций Верхнесалдинского городского округа (далее по тексту – Положение) разработано в целях усиления контроля за организацией и качеством горячего питания, охраной и укреплением здоровья обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций.

2. Настоящее Положение устанавливает порядок работы группы, осуществления возложенных на рабочую группу полномочий, прав и обязанностей.

3. Рабочая группа по проведению мониторинга и совершенствования организации и качества горячего питания обучающихся является постояннодействующим органом для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания обучающихся. Члены рабочей группы осуществляют свою деятельность в соответствии с законодательством Российской Федерации и иными нормативными актами, настоящим Положением.

4. Деятельность членов рабочей группы основывается на принципах добровольности участия в ее работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

ІІ. ЗАДАЧИ И ФУНКЦИИ, ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ РАБОЧЕЙ ГРУППЫ

5. Задачами рабочей группы являются:

- 1) контроль за организацией работы общеобразовательным учреждением по организации горячего питания обучающихся;

2) проверка качества и количества приготовленной для обучающихся пищи согласно утвержденного меню;

3) содействие созданию оптимальных условий и форм организации школьного питания в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся;

4) выработка предложений по улучшению механизмов организации горячего питания и качества питания.

6. Рабочая группа осуществляет функции контроля за работой общеобразовательных организаций Верхнесалдинского городского округа по обеспечению обучающихся качественным горячим питанием, за поступающими продуктами питания и графиком их поставки, соблюдением меню и рационов питания обучающихся, по следующим направлениям:

1) осуществление контроля за надлежащим выполнением муниципального контракта на оказание услуг по организации питания обучающихся;

2) контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях;

3) мониторинг качества поставленной продукции и соответствие количества продуктов питания, ведение необходимой документации;

4) контроль качества и массы порций готовых блюд, целевого использования пищевой продукции, организации приема пищи обучающимися;

5) обеспечение необходимых условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены и санитарного состояния пищеблоков;

6) правомерность определения контингента обучающихся, имеющих право на льготное питание;

7) осуществление перераспределения неиспользованных рационов питания среди обучающихся, состоящих в резерве;

8) соблюдение графика работы столовой, буфетов и пищеблоков;

9) принятие учреждением мер по устранению недостатков в организации питания обучающихся, выявленных в ходе проверок контролирующими и надзорными органами;

10) ведение учреждением претензионной работы в случае ненадлежащего исполнения услуг организатором питания;

11) привлечение родительской общественности образовательной организации к организации и контролю за обеспечением качественного и безопасного питания обучающихся.

7. Формой контроля рабочей группы является - проведение проверок с помощью запроса необходимой документации, выезд рабочей группой в общеобразовательную организацию.

8. В целях осуществления мониторинга и контроля, рабочая группа вправе:

1) получать от сотрудников общеобразовательной организации, медицинского работника, сотрудников организатора услуг питания (исполнитель по муниципальному контракту) информацию по организации

питания, качества приготовляемых блюд и соблюдения санитарно – гигиенических норм;

2) проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх членов рабочей группы на момент проверки;

3) члены рабочей группы, назначенные по согласованию, вправе делегировать своих представителей для проведения проверки;

4) провести сбор мнений обучающихся и родительской общественности об организации и качестве питания;

5) вносить образовательным организациям, органам местного самоуправления и их функциональным (отраслевым) органам предложения по улучшению качества питания обучающихся.

9. Состав рабочей группы утверждается начальником Управления образования администрации Верхнесалдинского городского округа.

10. Рабочая группа составляет план-график осуществления мероприятий по мониторингу и совершенствованию организации и качества горячего питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций Верхнесалдинского городского округа. Деятельность осуществляется в соответствии с планом-графиком.

11. По факту проведения мониторинга и контроля, рабочая группа формирует акты о результатах проведенных мероприятий и направляет в Управление образования администрации Верхнесалдинского городского округа в течение трех рабочих дней.

12. Управление образования администрации Верхнесалдинского городского округа на основании поступивших от членов комиссии отчетов о результатах проведенных мероприятий формирует предложения для образовательных организаций по улучшению организации и качества питания обучающихся, принимает иные меры.

УТВЕРЖДЕНО

приказом Управления образования администрации Верхнесалдинского городского округа от 15 СЕН 2021 № дбч

«О создании межведомственной рабочей группы по проведению мониторинга и совершенствования организации и качества горячего питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций Верхнесалдинского городского округа»

АКТ

по результатам мониторинга качества организации горячего питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций Верхнесалдинского городского округа

Дата _____

Наименование образовательной организации _____

Время (перемена) _____

Приём пищи – завтрак, обед, полдник, ужин (подчеркнуть) Возраст детей (классы) _____

Организация, предоставляющая услуги по школьному питанию _____

Состав группы контроля: _____

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?		Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы	Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы	
1	Наличие двухнедельного циклического меню, согласованного с директором школы и (при необходимости) с Роспотребнадзором	Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет
2	Учтен ли в меню режим функционирования организации (например, в первую смену организован горячий завтрак, во вторую смену – горячий обед)?	Да	Нет	
3	Есть ли в меню повторы блюд в смежные дни?	Да, повторы есть, меню однообразное	Повторы есть, но крайне редко	Нет
4	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует	Есть, не соответствует	Нет
5	Есть ли в меню «запрещенные» блюда и продукты?» (снки, газировка, жгучие приправы и соусы, майонез, блюда, жареные во фритюре, первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления и т.п.) (перечень в приложении 1)	Да	В меню нет, но в буфете можно приобрести	Нет
6	Наименование блюд по меню и их калорийность Завтрак – 400-550 ккал Обед – 600-750 ккал	Холодная закуска Гарнир	1 блюдо Напиток	Основное блюдо Выпечка
7	Температура первых блюд	>70	70-50	<50
8	Температура вторых блюд	>60	60-45	<45
9	Полновесность порций	Полновесны	Кроме -	Указать выход по факту и по меню
10	Визуальное количество отходов	<30%	30-60%	>60%
	Холодных закусок			
	Первых блюд			
	Вторых блюд			
11	Гарниров			
	Напитков			
	Выпечки			
	Спросить мнение детей (если не вкусно, то почему)	Вкусно	Не очень	Нет
	Холодных закусок			

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?		Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы		
12	Первых блюд			
	Вторых блюд			
	Гарниров			
	Напитков			
	Выпечки			
	Попробовать еду. Ваше мнение.	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно
	Холодных закусок			
	Первых блюд			
	Вторых блюд			
	Гарниров			
	Напитков			
	Выпечки			
13	Во сколько начали накрытие столов?	За 10-15 минут до звонка	За 15-25 минут до звонка	Более, чем за 25 минут до звонка
	Внешний вид обслуживающего персонала	Персонал в чистой специальной одежде, головных уборах, перчатках, медицинских масках или масках со сменными фильтрами	Есть несущественные замечания к спецодежде персонала	Внешний вид не соответствует требованиям
14	Наличие документов	Документы в порядке	Есть несущественные замечания	Документы находятся в ненадлежащем состоянии
	Книга отзывов и предложений			
15	Журнал бракеража готовых блюд			
	Приказ о создании бракеражной комиссии			
	Журнал прохождения медицинских осмотров сотрудниками пищеблока (или санитарные книжки)			
	Журнал бракеража продуктов			
	Сертификаты на продукты			
16	Журнал витаминизации			
	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? (на основании журналов бракеража)	Да, факт бракеража регулярно отмечается в журнале	Да, но только по словам заведующей производством, журнал ведется нерегулярно	Нет, журнал бракеража вообще не заполняется

№ п.п.	Что проверить?	Как оценить?		Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы	Да, за месяц несколько раз и более	
17	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	Да, за месяц до 4 раз и более	Нет	
		Отлично	Удовлетворительно	
18	Чистота полов			
19	Чистота подоконников			
20	Умывальники с холодной и горячей водой			
21	Мыло		Хорошо	
22	Санитайзеры для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков			
23	Полотенцосушители			
24	Обнаруживались ли в помещении столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		Нет	
25	Соблюдают ли дети правила личной гигиены?	Да, все перед едой моют руки	Да, но некоторые дети успевают «проскальзывать» в столовую с немтыми руками	Нет, дети сразу садятся за еду
26	Состояние обеденных столов и столовых приборов			
27	Чистота и состояние столов и стульев			
28	Наличие приборов	Приборы в хорошем состоянии	Приборы в удовлетворительном состоянии	Приборы в плохом состоянии
		Достаточное количество Алюминиевые приборы не используются	Недостаточное количество Алюминиевые приборы не используются	Недостаточное количество Используются алюминиевые приборы
29	Наличие салфеток	Бумажных салфеток достаточно	Салфетки есть, но очень немного	Салфеток нет
		Без сколов и трещин	Иногда встречаются сколы и трещины	Большое количество посуды со сколами и трещинами
30	Состояние посуды	Блюда расставлены на столах, детям не приходится их передавать друг другу	Блюда на столы поставлены в одном месте, дети передают их друг другу	Дети участвуют в накрытии столов
		Отлично	Хорошо	Удовлетворительно
31	Буфет			
32	Ассортимент (см перечень продуктов, запрещенных в образовательных организациях)			
33	Доступность для детей			
34	Продолжительность перемены для приема	Менее 20 минут	20 минут	Более 20 минут

№ п.п.	Что проверить? пищи	Как оценить?		Комментарий
		Поставьте V в соответствующий раздел или заполните графы		
24	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии и т.п.)?	Да, есть отдельные меню	Частично, есть отдельные блюда, которые можно выбрать из стандартного меню	Нет
25	Имеется ли возможность дополнительного подогрева блюда по потребности обучающегося?	Да	Частично, только если свободно оборудование	Нет
26	Наличие в обеденном зале или перед обеденным залом информационных стендов о правильном и здоровом питании, пропаганде ЗОЖ и т.п.	Да, информации более чем достаточно	Да, информация есть	Информации нет

Замечания группы контроля:

Предложения группы контроля:

Подписи: