



ПРИКАЗ

Ш. 10 ддш/ № 1351

Шупашкар хули

г. Чебоксары

Об организации контроля качества предоставления бесплатного горячего питания обучающихся общеобразовательных организаций Чувашской Республики

В целях устранения проблем, выявленных в ходе проверок мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, **п р и к а з ы в а ю:**

1. Создать рабочую группу по контролю реализации Плана мероприятий («Дорожная карта») по выполнению поручений Правительства Российской Федерации от 20 июля 2021 г. № ММ-П43-9709 в составе:

Скворцовой Наталии Валерьяновны, заместителя министра образования и молодежной политики Чувашской Республики (председатель рабочей группы);

Николаевой Марины Анатольевны, начальника отдела дошкольного и общего образования Минобразования Чувашии (заместитель председателя рабочей группы);

Лушиной Татьяны Ивановны, директора центра мониторинга и оценки качества образования БУ ЧР ДПО «Чувашский республиканский институт образования» Минобразования Чувашии (секретарь рабочей группы);

Лежниной Марины Николаевны, и.о. директора ГАПОУ ЧР «ЧТТПиК» Минобразования Чувашии.

2. Рабочей группе осуществлять координацию деятельности руководителей органов управления образованием администраций муниципальных районов и городских округов по контролю за организацией бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях.

3. Утвердить методические рекомендации по осуществлению контроля предоставления бесплатного горячего питания в соответствии с приложением.

4. Руководителям органов управления образованием администраций муниципальных районов и городских округов:

4.1. Усилить контроль со стороны учредителей муниципальных образовательных организаций.

4.2. Разработать и утвердить внутренние нормативно-правовые акты (далее – НПА) об организации контроля качества предоставления бесплатного горячего питания обучающихся общеобразовательных организаций Чувашской Республики.

4.3. Организовать выездные проверки по организации бесплатного горячего питания обучающихся в муниципальных образовательных организациях в соответствии с утвержденным графиком проверок.

4.4. Представить в Минобразования Чувашии НПА и утвержденный график проверок в 2021-2022 учебном году в срок до 15 ноября 2021 г.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на первого заместителя министра А.П. Лукшина.

И.о. министра

A handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping, sweeping strokes that form a stylized, somewhat abstract shape.

Д.А. Захаров

**Методические рекомендации по осуществлению контроля за предоставлением
бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее
образование в государственных и муниципальных образовательных
организациях Чувашской Республики**

1. Общие положения и область применения

1.1. Настоящие методические рекомендации (далее – МР) разработаны в соответствии с положениями Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона от 21.07.2014 N 212-ФЗ «Об основах общественного контроля в Российской Федерации» и иных нормативно-правовых актов Российской Федерации в области регулирования организации питания детей в общеобразовательных организациях.

1.2. Рекомендации направлены на:

- улучшение организации питания детей;
- стандартизацию мероприятий внутреннего и внешнего контроля;
- выявление системных нарушений и проблем в организации питания, выработку предложений для принятия управленческих решений по улучшению организации питания;

- повышение гигиенической грамотности лиц, осуществляющих контроль за организацией питания в организованных детских коллективах.

1.3. МР предназначены для применения в общеобразовательных организациях, в том числе органами управления образованием администраций муниципальных районов и городских округов, органами управления общеобразовательными организациями, родителями учащихся (законными представителями) и их объединениями, исполнителями услуг питания.

1.4. Применение МР обеспечивается путем принятия органами управления общеобразовательных организаций в установленном порядке соответствующих положений (и прочих актов).

**2. Основные формы участия родителей в контроле и организации
питания детей в общеобразовательных организациях**

2.1. Участие родителей в контроле и организации питания детей в общеобразовательных организациях обеспечивается путем обеспечения индивидуальных и комиссионных форм контроля.

Формы индивидуального контроля:

– Индивидуальный контроль с целью реализации прав родителей как законных представителей обучающихся и потребителей услуг питания осуществляется в соответствии с локальными актами общеобразовательной организации;

– Участие родителей в работе бракеражной комиссии осуществляется в соответствии с локальными актами общеобразовательной организации.

Формы комиссионного контроля:

Комиссионный внутренний контроль и разработка предложений по совершенствованию организации питания путем создания рабочего органа (комиссии, группы и т.п.) (далее – Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся) с участием родителей, администрации, привлеченных экспертов, представителей исполнителя услуг (при организации питания силами сторонней организации) при управляющем совете (родительском совете) общеобразовательной организации осуществляется в соответствии с актами общеобразовательной организации.

3. Полномочия Комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (комиссионный внутренний контроль)

3.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее – Комиссия) создается в образовательной организации для контроля за предоставлением качественного и здорового питания обучающимся.

3.2. Состав Комиссии утверждается приказом директора образовательной организации каждый учебный год. В состав Комиссии могут входить представители администрации образовательной организации, родительской общественности, медицинских работников, педагогического коллектива. Численность членов комиссии – не более 10 человек.

Члены Комиссии выбирают председателя и заместителя председателя из своего состава.

3.3. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, муниципальными правовыми актами, в том числе приказами и распоряжениями органов управления образованием, Уставом и локальными актами образовательной организации.

Деятельность членов Комиссии основывается на принципах добровольности участия, коллегиальности принятия решений, гласности.

3.4. Положение по контролю за организацией питания обучающихся согласовывается Управляющим советом образовательной организации и утверждается приказом руководителя образовательной организации.

3.5. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем, доводятся до сведения руководителя образовательной организации не позднее чем через 5 дней после заседания.

Результаты деятельности Комиссии вне заседаний оформляются в виде заключений, предложений, актов проверки и, при необходимости, могут быть оформлены в качестве приложений к протоколу очередного заседания Комиссии.

Тетрадь протоколов заседания комиссии, протоколы заседаний, заключения, предложений и акты хранятся у Председателя Комиссии.

3.6. Комиссия вправе:

– Запрашивать в администрации образовательной организации и у исполнителя услуги питания, медицинского работника (в соответствии с компетенцией каждого) информацию по организации питания, качеству приготовленных блюд и условий/сроков их реализации, по соблюдению персоналом нормативов по личной гигиене, по соблюдению прочих санитарно-гигиенических норм.

– Приглашать на заседания представителей организатора питания, заведующую производством, медицинского работника образовательной организации.

– Проводить заседание в присутствии не менее 2/3 членов комиссии. Решение Комиссии принимается большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляется протоколом.

– Вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся на заседания Управляющего совета и руководителю образовательной организации.

3.7. Комиссия не вправе:

– Проводить фото- и видеofиксацию в помещениях пищеблока и через линию раздачи. Съёмка может быть проведена только представителем образовательной организации для подтверждения факта нарушения при оформлении претензионного акта.

– Находиться в производственных цехах пищеблока в составе более 2 человек одновременно, создавать предпосылки для нарушения техники безопасности сотрудниками пищеблока при осуществлении ими своих обязанностей.

– Прикасаться к пищевым продуктам, оборудованию, кухонному инвентарю, посуде. Оценка качества и состояния проводится визуально.

– Отвлекать персонал от осуществления технологического процесса, создавать препятствия к своевременному оказанию услуги.

– Требовать для проведения бракеража готовых блюд отдельную порцию блюда. Оценка органолептических показателей блюд проводится только в составе бракеражной комиссии, утвержденной Приказом руководителя образовательной организации.

– Изымать любую документацию пищеблока. Копии документов могут быть предоставлены по запросу.

4. Основные направления деятельности Комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (комиссионный внутренний контроль)

Основными направлениями деятельности Комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся являются:

4.1. Участие в осуществлении контроля:

– за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);

– за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;

– за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;

– за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;

- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

4.2. Оказание методической помощи и содействие родителям в проведении индивидуального контроля.

4.3. Проведение контроля своевременности реагирования администрации общеобразовательной организации и исполнителя услуги питания на замечания и предложения родителей в рамках осуществленного индивидуального контроля.

4.4. Оказание содействия администрации общеобразовательной организации в проведении просветительской работы среди детей и их родителей по вопросам рационального питания.

4.5. Обеспечение изучения мнения детей и их родителей по организации питания и повышению его качества путем анкетирования, опросов, обсуждений и проведения дегустаций новых блюд с участием родителей и детей.

4.6. Обобщение и анализ результатов осуществляемой деятельности, в том числе: результатов индивидуального контроля родителей, результатов контроля качества питания детей (внутренний комиссионный контроль), результатов изучения мнения детей и их родителей, пр.

4.7. Разработка предложений по совершенствованию организации питания. Предложения по совершенствованию организации питания направляются Комиссией руководителю и в управляющий совет общеобразовательной организации и после совместного обсуждения (в двухнедельный срок) направляются учредителю и исполнителю услуг питания).

4.8. Подготовка и подача обращений в компетентные органы и организации по выработанным предложениям, выявленным нарушениям в организации питания (представляющим угрозу безопасности питания и в случае отсутствия надлежащего рассмотрения предложений и замечаний в рамках родительского контроля).

5. Основное содержание мероприятий внутреннего и внешнего контроля за организацией питания детей в общеобразовательных организациях

5.1. Основное внимание уделяется контролю соответствия меню, качества, температуры пищи перед приемом ее детьми, полновесности порций и съедаемости блюд.

Выдаваемая пища не должна быть остывшей к моменту ее приема детьми. Температура определяется с использованием бесконтактного термометра.

О вкусовых качествах приготовленной пищи можно судить по количеству пищевых отходов, которые остаются после приема пищи детьми.

5.2. При проведении мероприятий по контролю за организацией питания следует обратить особое внимание, что работники пищеблока, накрывающие на столы, должны работать в специальной одежде (халат, головной убор), не иметь украшений (кольца, серьги, цепочки), работать в перчатках.

Оценка соблюдения правил личной гигиены детьми осуществляется посредством наблюдения за процедурой мытья рук перед едой.

5.3. В помещениях для приема пищи должны быть созданы благоприятные условия для приема пищи, включая приятный внутренний интерьер столовой, сервировку,

микроклимат, запах, доброжелательность персонала. Помещения для приема пищи должны быть оборудованы столами и стульями, удобными для приема пищи.

При организации питания должна использоваться фарфоровая, фаянсовая или стеклянная посуда (тарелки, блюда, чашки, бокалы), а также посуда из иных материалов, предусмотренных для контакта с пищевыми продуктами. Детям не должны выдаваться тарелки и стаканы с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, деформированные столовые приборы.

Помещения для приема пищи должны содержаться в чистоте. Уборка проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моются горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

5.4. Наиболее частыми нарушениями в организации питания детей в организованных коллективах является занижение объемов порций, необоснованные замены блюд, в том числе неполноценные замены, исключение отдельных блюд, выдача детям остывших блюд.

5.5. По итогам проверки рекомендуется:

- оценить структуру проблем в организации питания, их глубину и причины, возможные риски для здоровья детей;
- определить перечень мероприятий, реализация которых позволит устранить выявленные в ходе проверки замечания;
- оценить динамику изменений;
- выявить положительные практики организации питания и тиражировать их.

5.6. Организация изучения мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации питания и повышению его качества путем анкетирования, опросов.

5.7. Проведение дегустаций новых блюд с участием родителей и детей.

Дегустации проводятся, как правило, по результатам изучения степени потребления детьми отдельных блюд и замены блюд, отходы которых составляют более 20-30%.

Оплата продуктов для дегустации может осуществляться участниками дегустации, исполнителем услуг, а также целевым внебюджетным финансированием.

Рекомендации по замене блюд разрабатываются с учетом результатов опросов детей и родителей, предложений экспертов в сфере питания, технологов организатора питания.

5.8. Подготовка обращений в органы управления, контроля и надзора по выявленным нарушениям.