

## **Инструкция по мониторингу качества и организации питания школьников**

Мероприятия по мониторингу качества школьных столовых следует проводить **СТРОГО** в рамках работы Межведомственной экспертной группы (далее – МЭГ), утвержденной приказом начальника Управления образования (отдела образования).

Задача МЭГ – осуществление систематического мониторинга деятельности комиссий по мониторингу за качеством питания, созданных при организации образования, и принятие мер по эффективной организации питания школьников.

**Мониторинг осуществляется по следующим направлениям:**

### **Обязательные требования:**

**1. Ведение учетной документации и работа бракеражной школьной комиссии.** Необходимо запросить документы касательно работы бракеражной школьной комиссии и учетную документацию по школьному питанию:

- 1) Приказ о создании бракеражной комиссии, дата создания;
- 2) Состав бракеражной комиссии, утвержденный план работы, наличие актов, протоколов;
- 3) Наличие утвержденного меню (наличие ежедневного и перспективного меню)
- 4) Разнообразиие блюд с учетом меню;
- 5) Наличие бракеражных журналов сырой и готовой продукции;
- 6) Правила доставки пищевых продуктов в соответствующей таре на специально выделенном автотранспорте;
- 7) Ежемесячные отчеты и мониторинг по организации горячего, школьного питания;
- 8) Размещение отчетов на интернет-ресурсе;

**2. Организация питания администрацией школы.** В рамках работы осуществляется визуальный осмотр:

- 1) График дежурства администрации школы в школьной столовой;
- 2) Режим питания школьников (график, продолжительность времени для приема пищи режим работы столовой);
- 3) Соблюдение питьевого режима, обеспеченность экологически чистой питьевой водой (наличие питьевых фонтанчиков, диспенсеров, своевременная очистка кулеров);
- 4) Наличие необходимых условия для мытья рук;

**3. Соответствие рациона школьного питания единым стандартам питания:**

- 1) Наличие в организациях образования запрещенных продуктов (список прилагается).

## Список запрещенных продуктов

В организациях общественного питания объектов воспитания и образования НЕ допускается:

1) изготовление и реализация:

- простокваши, творога, кефира;
- фаршированных блинчиков;
- макарон по-флотски;
- зельцев, форшмаков, студней, паштетов;
- кондитерских изделий с кремом;
- кондитерских изделий и сладостей (шоколад, конфеты, печенье) в потребительских упаковках;
- морсов, квасов;
- жареных во фритюре изделий;
- яиц всмятку, яичницы – глазуньи;
- сложных (более четырех компонентов) салатов; салатов, заправленных сметаной и майонезом;
- окрошки;
- грибов;
- пищевой продукции непромышленного (домашнего) приготовления;
- первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- газированных, лечебных и лечебно-столовых минеральных вод, сладких безалкогольных напитков, безалкогольных энергетических (тонизирующих) напитков, соков концентрированных диффузионных (за исключением упакованных минеральных и питьевых вод);
- фаст-фудов: гамбургеров, хот-догов, чипсов, сухариков, киришешек;
- острых соусов, кетчупов, жгучих специй (перец, хрен, горчица);

2) использование:

- непастеризованного молока, творога и сметаны без термической обработки;
- яиц и мяса водоплавающих птиц;
- молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;
- субпродуктов продуктивных животных и птицы, за исключением языка, сердца;
- мяса продуктивных животных и мяса птицы механической обвалки;
- коллагенсодержащего сырья из мяса птицы;
- продуктов убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутых повторному замораживанию;
- генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически модифицированные источники;
- нейодированной соли и необогащенной (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов.

## Дополнительная информация

- 1) Книга жалоб и предложений родителей (мониторинг жалоб и принятых мер).
- 2) Оформление школьной столовой (наличие уголка здоровья, режима работы, плакатов «Ас болсын», «Приятного аппетита» и т.д. с учетом современных требований дизайна и школьной эргономики);
- 3) Наличие видеокамеры в школьной столовой и на пищеблоке.
- 4) План мероприятий по пропаганде ЗОЖ и здорового питания (в школе, классе, родительском собрании и др.);
- 5) Наличие информационных материалов о принципах правильного питания в школьной столовой;
- 6) Интерактивные методы пропаганды здорового школьного питания (видеофильмы, ролики, классные часы, лекции, встреча, круглый стол, конференций и др.);
- 7) Использование методических рекомендаций ВОЗ «Школы, способствующие здоровью».
- 8) Виды буфетной продукции, согласованные с органами по защите прав потребителей.

# Отчет по организации школьного питания в организациях образования

Школа №

Дата

## Обязательныетребования

№	Наименование мероприятия	Критерии оценок		
		Имеет ся	Не имеется	Примечание
1.	<b>Работа бракеражной школьной комиссии и мониторинг учетной документации</b>			
	- приказ о создании бракеражной комиссии			
	- состав бракеражной комиссии, утвержденный план работы, наличие актов, протоколов			
	- наличие утвержденного меню (наличие ежедневного и перспективного меню)			
	- разнообразие блюд с учетом меню, выход продуктов, калорийность, картотека блюд с раскладкой продуктов питания);			
	- наличие бракеражных журналов сырой и готовой продукции			
	- документы, подтверждающие правила доставки пищевых продуктов в соответствующей таре на специально выделенном автотранспорте			
	- размещение отчетов и меню на интернет-ресурсе			
2.	<b>Организация питания администрацией школы</b>			
	- график дежурства администрации школы в школьной столовой			
	- режим питания школьников (график, продолжительность времени для приема пищи, режим работы школьной столовой)			
	- соблюдение питьевого режима, обеспеченность экологически чистой питьевой водой (наличие питьевых фонтанчиков, диспенсеров), своевременная очистка диспенсеров			
	- наличие необходимых условий для мытья рук			
3.	<b>Соответствие рациона школьного питания единым стандартам и санитарным требованиям:</b>			
	- наличие в организациях образования запрещенных продуктов (список запрещенных продуктов прилагается)			

## Дополнительная информация

№	Наименование мероприятия	Критерии оценок		
		Имеет ся	Не имеется	Примечание
1.	- книга жалоб и предложений родителей (мониторинг жалоб и принятых мер)			
2.	- оформление школьной столовой (наличие уголка здоровья, режима работы, плакатов «Ас болсын», «Приятного аппетита» и т.д. с учетом современных требований дизайна и школьной эргономики)			
3.	- наличие видеокамеры и мониторинг видеонаблюдения в столовой, пищеблоке			
4.	- виды буфетной продукции, согласованные с органами по защите прав потребителей (имеются ли в продаже фрукты, вода)			
	<b>Мероприятия по пропаганде ЗОЖ и правильного питания</b>			
	- план мероприятий по пропаганде ЗОЖ и здорового питания (в школе, классе, родительском собрании и др.)			
	- наличие информации о принципах правильного питания в школьной столовой			
	- использование интерактивных методов пропаганды здорового школьного питания (видеофильмы, ролики, классные часы, лекции, встреча, круглый стол, конференций и др.)			
	- использование методических рекомендаций ВОЗ «Школы, способствующие здоровью»			

**Выявленные нарушения:**

**Положительный опыт:**

**Предложения по совершенствованию организации работы школьного питания:**

Член Межведомственной экспертной группы \_\_\_\_\_  
(ФИО, подпись)

Член Межведомственной экспертной группы \_\_\_\_\_  
(ФИО, подпись)

## Список запрещенных продуктов

В организациях общественного питания объектов воспитания и образования не допускается:

1) изготовление и реализация:

- простокваши, творога, кефира;
- фаршированных блинчиков;
- макарон по-флотски;
- зельцев, форшмаков, студней, паштетов;
- кондитерских изделий с кремом;
- кондитерских изделий и сладостей (шоколад, конфеты, печенье) в потребительских упаковках;
- морсов, квасов;
- жареных во фритюре изделий;
- яиц всмятку, яичницы – глазуньи;
- сложных (более четырех компонентов) салатов; салатов, заправленных сметаной и майонезом;
- окрошки;
- грибов;
- пищевой продукции непромышленного (домашнего) приготовления;
- первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- газированных, лечебных и лечебно-столовых минеральных вод, сладких безалкогольных напитков, безалкогольных энергетических (тонизирующих) напитков, соков концентрированных диффузионных (за исключением упакованных минеральных и питьевых вод);
- фаст-фудов: гамбургеров, хот-догов, чипсов, сухариков, киришешек;
- острых соусов, кетчупов, жгучих специй (перец, хрен, горчица);

2) использование:

- непастеризованного молока, творога и сметаны без термической обработки;
- яиц и мяса водоплавающих птиц;
- молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;
- субпродуктов продуктивных животных и птицы, за исключением языка, сердца;
- мяса продуктивных животных и мяса птицы механической обвалки;
- коллагенсодержащего сырья из мяса птицы;
- продуктов убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутых повторному замораживанию;
- генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически модифицированные источники;
- нейодированной соли и необогащенной (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов.

104. На объекте составляется перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двухнедельное меню. При разработке меню учитывают продолжительность пребывания обучающихся и воспитанников, их возрастную категорию, предусматривают пищевую продукцию, обогащенную витаминно-минеральным комплексом.

111. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем объекта меню, в котором указывают наименования блюд, выход каждого готового блюда. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в