

## Приложение № 2 к Региональному стандарту

### 2.1. 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.

## 2.2. Памятка для представителей общественной комиссии по контролю качества организации школьного питания

1. Наличие утвержденного и согласованного примерного меню дифференцированного по возрастным категориям.

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.