

1. Общие положения

1.1. Мониторинг качества и ассортимента реализуемых блюд в МАОО СОШ № 5 (далее - Мониторинг) проводится в целях выявления причинно-следственной связи уровня организации питания в образовательных учреждениях и качества и ассортимента реализуемых блюд обучающихся.

1.2. Для ведения Мониторинга качества и ассортимента реализуемых блюд в ОУ создается рабочая группа (далее - рабочая группа), включающая зам. директора по АХР, представителя профсоюзного комитета школы, 1-2 учителей, представителей родительских комитетов классов

1.3. Выбор столовой для осуществления Мониторинга производится по решению рабочей группы и согласованию с директором школы.

1.4. Мониторинг проводится постоянно в соответствии с настоящим Положением.

2. Осуществление Мониторинга

2.1. Проведение Мониторинга осуществляется по следующим направлениям:

- создание нормативной правовой базы на школьном уровне;
- эффективность использования бюджетных средств;
- организация конкурсных торгов на поставку продукции и представление услуг по организации школьного питания;
- создание условий для обеспечения школьных пищеблоков квалифицированными кадрами, состояние технологического оборудования школьных пищеблоков.

2.2. Мониторинг осуществляется путем:

- анализа информации, представляемой заведующими столовыми № 14 т №15 по запросу рабочей группы;
- приглашения специалиста Роспотребнадзора;
- изучения мнений заинтересованных групп: обучающихся, родителей обучающихся, учителей образовательных учреждений, персонала школьных пищеблоков.

2.3. Обобщение результатов Мониторинга рабочей группой осуществляется по двум столовым отдельно.

2.4. Обобщенные результаты проведенного Мониторинга могут быть вынесены на обсуждение с директором школы, директором организации, которая по результатам аукциона осуществляет деятельность по питанию детей, при необходимости с главой местного самоуправления, после чего оформляются решением рабочей группы.

2.5. На основании выводов, полученных в результате проведенного Мониторинга, рабочей группой вырабатываются соответствующие предложения и направляются:

- для принятия решения и мер директору образовательного учреждения, директору предприятия, организующего питание учащихся, главе местного самоуправления;
- для сведения и контроля в местный орган управления образованием;
- для контроля в Роспотребнадзор.

3. Заключительные положения.

3.1. Рабочая группа вправе:

- проводить расширенные заседания с приглашением специалистов структур, заинтересованных в организации школьного питания, для ознакомления с результатами проведенных Мониторингов и выдачи рекомендаций по улучшению организации питания школьников;
- осуществлять контроль исполнения рекомендаций, данных по результатам проведенного Мониторинга.

Показатели эффективности деятельности по организации питания учащихся в ОУ

1. Организация одноразового горячего питания для всех учащихся.

2. Охват учащихся двухразовым горячим питанием по желанию родителей.

3. Реализация (продажа) готовых блюд и буфетной продукции в достаточном ассортименте.

4. Организация питания в соответствии с циклическим двухнедельным меню, согласованным с органами Роспотребнадзора, рекомендованным ассортиментным перечнем буфетной продукции и Положением о рациональном питании.

5. Наличие рационов диетического питания.

6. Соответствие режима работы школьной столовой режиму работы ОУ.

7. Организация дежурства учителей и учащихся в столовой ОУ.

8. Ведение контроля за:

- выполнением в учреждении образовательных и норм питания в соответствии с нормативами;

- учетом фактически отпущенных завтраков и обедов за бюджетные средства и родительскую доплату;

- соблюдением гигиенических требований к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях "СанПиН 2.4.2.1178-02", утвержденных главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 25 ноября 2002 года, наличие актов, справок проверок органов управления образованием, Роспотребнадзора.

9. Наличие бракеражной комиссии ОУ, осуществляющей проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов приготовления, ведение журналов бракеража сырой и готовой продукции.

10. Соблюдение принципов рационального, сбалансированного питания, максимальное разнообразие рациона.

11. Разработка на каждое блюдо по меню технологических карт с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса.

12. Соблюдение регламента по обеспечению учреждений продовольственной продукцией, непосредственно производимой личными подсобными хозяйствами, крестьянскими, фермерскими хозяйствами и другими товаропроизводителями области.

13. Организация работы по программе самообеспечения.

Механизм организации Мониторинга качества и ассортимента реализуемых блюд

1. Утверждение состава рабочей группы по Мониторингу качества и ассортимента реализуемых блюд в школе.

2. Предварительное изучение системы школьного питания в образовательных учреждениях муниципального образования (приложение - формы NN 1 - 7).

3. Распределение субъектов и объектов проведения Мониторинга качества и ассортимента питания в школьных столовых между членами рабочей группы.

4. Проведение Мониторинга качества и ассортимента реализуемых блюд рабочей группой непосредственно в столовых № 14 и № 15.

5. Обобщение результатов Мониторинга качества и ассортимента реализуемых блюд в посещенных столовых.

6. Подведение и обсуждение итогов проведения Мониторинга качества и ассортимента реализуемых блюд в столовых.

7. Представление информации результатов Мониторинга:

- педагогическому совету, общешкольному родительскому комитету - ежеквартально;

- рабочей группе по контролю за качеством и ассортиментом реализуемых блюд школьников - по запросу.

8. Организация и проведение в средствах массовой информации (в том числе на школьном сайте, в школьной газете) циклов передач и публикаций просветительского характера с целью информирования населения по качеству и ассортименту реализуемых блюд в школьных столовых.