**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. Разнообразие 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;
9. **Организация питания администрацией школы.** В рамках работы осуществляется визуальный осмотр:
10. График дежурства администрации школы в школьной столовой;
11. Режим питания школьников (график, продолжительность времени для приема пищи режим работы столовой);
12. Соблюдение питьевого режима, обеспеченность экологически чистой питьевой водой (наличие питьевых фонтанчиков, диспенсеров, своевременная очистка кулеров);
13. Наличие необходимых условия для мытья рук;
14. **Соответствие рациона школьного питания единым стандартам питания:**
15. Наличие в организациях образования запрещенных продуктов (список прилагается).

**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.

**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, кириешек;

      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.