**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.

**Оқушылардың тамақтану сапасы мен ұйымдастыру мониторингі бойынша нұсқаулық**

Мектеп асханаларының сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі іс – шаралар білім басқармасы (Білім бөлімі) бастығының бұйрығымен бекітілген ведомствоаралық сараптама тобының жұмысы шеңберінде қатаң түрде жүргізілуі тиіс.

Ведомствоаралық сараптама тобының міндеті-білім беру ұйымы жанынан құрылған тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссиялардың қызметіне жүйелі мониторинг жүргізу және оқушылардың тамақтануын тиімді ұйымдастыру жөнінде шаралар қабылдау.

Мониторинг келесі бағыттар бойынша жүзеге асырылады:

Міндетті талаптар:

1. Есеп құжаттамасын жүргізу және бракераждық мектеп Комиссиясының жұмысы. Бракераждық мектеп комиссиясының жұмысына қатысты құжаттарды және мектептегі тамақтану бойынша есепке алу құжаттамасын сұрату қажет:

1) бракераж комиссиясын құру туралы бұйрық, құрылған күні;

2) бракераж комиссиясының құрамы, бекітілген жұмыс жоспары, актілердің, хаттамалардың болуы;

3) бекітілген мәзірдің болуы (күнделікті және перспективалық мәзірдің болуы)

4) мәзірді ескере отырып, тағамдардың әртүрлілігі;

5) шикі және дайын өнімдердің бракераж журналдарының болуы;

6) арнайы бөлінген автокөлікте тиісті ыдыста тамақ өнімдерін жеткізу қағидалары;

7) ыстық, мектептегі тамақтануды ұйымдастыру бойынша ай сайынғы есептер мен мониторинг;

8) есептерді интернет-ресурста орналастыру;

2. Мектеп әкімшілігінің тамақтануын ұйымдастыру. Жұмыс шеңберінде визуалды тексеру жүзеге асырылады:

1) мектеп асханасында мектеп әкімшілігінің кезекшілік кестесі;

2) оқушылардың тамақтану режимі (кесте, тамақтану уақытының ұзақтығы асхананың жұмыс режимі);

3) ауыз су режимін сақтау, экологиялық таза ауыз сумен қамтамасыз ету (ауыз су бұрқақтарының, диспенсерлердің болуы, салқындатқыштарды уақтылы тазалау);

4) қолды жууға қажетті жағдайдың болуы;

3. Мектептегі тамақтану рационының бірыңғай тамақтану стандарттарына сәйкестігі:

1) білім беру ұйымдарында тыйым салынған өнімдердің болуы (тізім қоса беріледі).

Қосымша ақпарат

1) ата-аналардың шағымдары мен ұсыныстары кітабы (шағымдар мен қабылданған шаралардың мониторингі).

2) мектеп асханасын безендіру (Денсаулық бұрышының, жұмыс режимінің, "Ас болсын", "жағымды тәбет" плакаттарының және т. б. болуы, дизайн мен мектеп эргономикасының заманауи талаптарын ескере отырып);

3) мектеп асханасында және ас блогында бейнекамераның болуы.

4)дұрыс тамақтануды насихаттау жөніндегі іс-шаралар жоспары (мектепте, сыныпта, ата-аналар жиналысында және т. б.);

5) мектеп асханасында дұрыс тамақтану қағидаттары туралы ақпараттық материалдардың болуы;

6) мектепте дұрыс тамақтануды насихаттаудың интерактивті әдістері (бейнефильмдер, роликтер, сынып сағаттары, дәрістер, кездесу, дөңгелек үстел, конференциялар және т. б.);

7) ДДҰ-ның "денсаулыққа ықпал ететін мектептер"әдістемелік ұсынымдарын пайдалану.

8) тұтынушылардың құқықтарын қорғау жөніндегі органдармен келісілген буфет өнімдерінің түрлері.

**Тыйым салынған өнімдердің тізімі**

Қоғамдық тамақтандыру ұйымдарында тәрбие және білім беру объектілеріне жол берілмейді:

1) дайындау және өткізу:

йогурт, сүзбе, айран;

толтырылған құймақ;

Флот стиліндегі макарон;

сельцев, форшмаков, желе, паштетов;

кремі бар кондитерлік өнімдер;

кондитерлік өнімдер мен кәмпиттер (шоколад, кәмпиттер, печенье) тұтынушылық қаптамада;

жеміс сусындары, квас;

қуырылған өнімдер;

жұмсақ пісірілген жұмыртқа, глазурь жұмыртқалары;

күрделі (төрт компоненттен астам) салаттар; қаймақ пен майонез қосылған салаттар;

окрошки;

саңырауқұлақтар;

өнеркәсіптік емес (үйде) тамақ өнімдерін дайындау;

жылдам құрғақ тағам концентраттарына негізделген бірінші және екінші тағамдар

дайындау;

газдалған, емдік және емдік-асханалық минералды суларды, тәтті алкогольсіз сусындарды, алкогольсіз энергетикалық (тоник) сусындарды, концентрацияланған диффузиялық шырындарды (оралған минералды және ауыз суларды қоспағанда);

фаст-фуд: гамбургерлер, хот-догтар, чиптер, крекер, киришек;

ыстық тұздықтар, кетчуптер, ыстық дәмдеуіштер (бұрыш, желкек, қыша) ;

2) пайдалану:

термиялық өңдеусіз пастерленбеген сүт, сүзбе және қаймақ;

суда жүзетін құстардың жұмыртқалары мен еті;

ауыл шаруашылығы жануарларының аурушаңдығы бойынша қолайсыз шаруашылықтардан алынған сүт және сүт өнімдері;

тілді, жүректі қоспағанда, өнімді жануарлар мен құстардың қосалқы өнімдері;

өнімді жануарлардың еті және механикалық сүйектен жасалған құс еті;

құс етінен коллаген бар шикізат;

қайта мұздатуға ұшыраған өнімді жануарлар мен құстарды сою өнімдері;

генетикалық түрлендірілген шикізат және (немесе) генетикалық түрлендірілген көздері бар шикізат;

құрамында темірі бар дәрумендермен, жоғары және бірінші сұрыпты бидай ұнының минералдарымен байытылмаған (бекемделмеген) тұз.