

**Областное государственное казенное общеобразовательное учреждение  
«Вичугская коррекционная школа»**

155330, Ивановская область, г. Вичуга, ул. 1-я Ломоносова, д.28  
Тел/факс 8(49354) 2-15-25, e-mail [korr.chkola-vichuga@mail.ru](mailto:korr.chkola-vichuga@mail.ru)

УТВЕРЖДАЮ

Приказ № 32-0 от 24.02.2021г.

Директор ОГКОУ «Вичугская  
коррекционная школа»

Н.Н. Переведенцева



**Положение об организации  
контроля качества питания в ОГКОУ «Вичугская коррекционная школа»**

**1. Общие положения**

1.1. Целью организации контроля качества здорового горячего питания в ОГКОУ «Вичугская коррекционная школа» (далее - питание) является координация деятельности должностных лиц на всех уровнях для обеспечения качества питания учащихся.

1.2. Основные задачи организации контроля качества питания:

- контроль исполнения нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства Российской Федерации при организации питания учащихся;
- выявление нарушений в части организации и обеспечения качественного питания учащихся и принятие мер по устранению и предупреждению нарушений при организации качественного питания в общеобразовательной организации;
- оценка уровня удовлетворенности качеством питания;
- совершенствование механизмов организации и улучшения качества питания в общеобразовательной организации.

1.3. Организация контроля качества питания учащихся в ОГКОУ «Вичугская коррекционная школа» осуществляется на следующих уровнях:

- школьный контроль качества питания учащихся;
- общественный контроль качества питания учащихся.

1.4. Контроль качества питания в общеобразовательной организации осуществляется в соответствии с СанПиН и методическими рекомендациями Роспотребнадзора в виде плановых или оперативных, в том числе текущих, проверок и предусматривает проведение в пределах компетенции наблюдений и обследований в школьного пищеблока, анкетирования учащихся и родителей,

проверки соблюдения работниками, участвующими в организации процесса питания, требований действующего законодательства в сфере питания детей и локальных актов общеобразовательной организации.

1.5. Для организации контроля качества питания в ОГКОУ «Вичугская коррекционная школа» на школьном, назначаются ответственные должностные лица.

1.6. К мероприятиям по контролю качества питания учащихся в общеобразовательных организациях рекомендуется привлекать классных руководителей, школьных уполномоченных по правам детей, представителей родительской общественности. В целях объективной оценки качества школьного питания (при соблюдении эпидемиологических правил в период режима повышенной готовности) целесообразно проводить по отдельному графику «час открытых дверей» в школьной столовой («час свободного посещения») для родителей, в рамках которого предоставлять возможность родителям попробовать школьный завтрак (обед).

1.7. Для организации обратной связи с родителями учащихся необходимо организовать работу телефонной «горячей линии» по вопросам качества питания учащихся на школьном уровне.

1.8. Сведения об организации питания учащихся в общеобразовательной организации, в том числе о составе бракеражной комиссии, общественной комиссии, ежедневном меню, графике работы школьного пищеблока, «часах свободного посещения», телефонах «горячих линий», ответственных должностных лицах, а также материалы по культуре питания необходимо размещать на информационных стендах и сайте ОГКОУ «Вичугская коррекционная школа».

1.9. Результатом контроля качества питания в ОГКОУ «Вичугская коррекционная школа» является анализ деятельности школьного пищеблока и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания.

1.10. Вопросы организации питания учащихся в ОГКОУ «Вичугская коррекционная школа» регламентируются локальными актами учреждения.

## **2. Организационные формы контроля качества питания**

2.1. Школьный контроль качества питания включает:

- ежедневную работу бракеражной комиссии;
- изучение документации: графики питания, бракеражные журналы, ежедневные меню и 10-дневные меню, согласованные с обслуживающей организацией;
- обследование пищеблока;

- наблюдение за процессом питания школьников;
- ежедневное взаимодействие директора ОГКОУ «Вичугская коррекционная школа» с персоналом школьного пищеблока и организатором питания (при наличии);
- организацию работы с заявителями по вопросам качества питания.

#### 2.2. Общественный контроль качества питания включает:

- организацию проверок по контролю качества питания учащихся в общеобразовательных организациях, инициированных как самими образовательными организациями с участием родительской общественности, так и общественными организациями;
- участие во внеплановых проверках органов Роспотребнадзора, проверках, инициированных общественными организациями (общественных акциях) по контролю качества питания учащихся в общеобразовательных организациях;
- анкетирование учащихся и родителей по вопросам организации качества питания учащихся в общеобразовательных организациях (примеры анкет в приложении 1);
- формирование предложений по совершенствованию работы по предоставлению качественного горячего питания.

## 2. Содержание контроля качества питания

Содержание контроля качества питания учащихся в общеобразовательных организациях в соответствии с полномочиями, закрепленными федеральным законодательством, и определенными п.2.1, 2.2. настоящего положения включает:

- контроль режима и рациона питания в образовательном учреждении;
- контроль выполнения нормативов по питанию, соответствия готовых блюд по калорийности, содержанию белков, жиров и углеводов,
- контроль соответствия ежедневного меню (меню-раскладки) утвержденному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствия объемов порций и суммарной массы блюд меню;
- контроль за отсутствием в меню запрещенных к реализации в образовательных организациях продуктов;
- контроль суточных проб, вкусовых качеств предлагаемых блюд;
- контроль температуры блюд на столе у учащихся;
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока образовательного учреждения;

- контроль правил обработки пищеблока и кухонной посуды, оценка состояния посуды;
- контроль состояния здоровья, соблюдения правил личной гигиены персонала, гигиенических знаний и навыков персонала пищеблока образовательного учреждения;
- контроль приема пищи учащимися образовательной организации;
- контроль выполнения муниципальных контрактов на поставку продуктов питания;
- контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока (кухни) образовательной организации;
- контроль соблюдения культуры обслуживания обучающихся.

### **3. Результаты контроля качества питания**

По результатам текущего контроля качества питания на школьном уровне еженедельно предоставляется обобщенная информация (приложение 2, 3) для принятия соответствующих решений.

По результатам планового контроля качества питания на школьном уровне издаются соответствующие приказы (распоряжения), утверждающие планы, сроки и ответственные лица за устранение нарушений, указываются сроки проведения повторного контроля (при необходимости); решения о поощрении и взыскании работников по результатам контроля (при необходимости).

По результатам планового контроля качества питания Департаментом образования Ивановской области совместно с Управлением Роспотребнадзора по Ивановской области формируются ежемесячные отчеты в Правительство Ивановской области.

## Анкета для обучающихся «Школьное питание глазами детей»

*Уважаемый школьник!*

*В рамках мониторинга «Качественное питание» проводится независимое анонимное анкетирование обучающихся общеобразовательных организаций по вопросам школьного питания.*

*Просим тебя принять участие в анонимном анкетировании. Спасибо!*

**1 В каком классе ты учишься?**

1- 4 класс                       5 - 7 класс                       8 - 11 класс

**2 Как часто ты питаешься в школе – завтракаешь?**

ежедневно       2 - 3 раза в неделю       очень редко

**3 Как часто ты питаешься в школе – обедаешь?**

ежедневно                       2 - 3 раза в неделю                       очень редко

не обедаю в школьной столовой  
почему? (напиши) \_\_\_\_\_

**4 Если ты не питаешься в школьной столовой (не завтракаешь и не обедаешь) где ты питаешься?**

в буфете школьной столовой

в классе (беру с собой из дома)

по дороге в школу или домой

не ем все то время, пока нахожусь в школе

свой вариант ответа \_\_\_\_\_

**5 Завтракаешь ли ты дома перед выходом в школу?**

да, всегда

да, иногда

не завтракаю дома

свой вариант ответа \_\_\_\_\_

**6 Ты берешь с собой в школу еду? Что именно?**

да, беру всегда (напиши что) \_\_\_\_\_

- да, иногда (напиши что) \_\_\_\_\_
- ничего не беру
- свой вариант ответа \_\_\_\_\_

**7 Если ты не питаешься в школе, то почему?**

- мне не нравится еда в школе, потому что она невкусная
- мне не нравится еда в школе, потому что она холодная
- я не успеваю поесть, так как времени на перемене не хватает
- свой вариант ответа  
(напиши, пожалуйста, причину) \_\_\_\_\_

**8 Ты покупаешь что-нибудь в школьном буфете? Если покупаешь, то как часто?**

- не покупаю
- покупаю ежедневно
- покупаю иногда, 2 - 3 раза в неделю
- свой вариант ответа \_\_\_\_\_

**9 Что чаще всего покупаешь в школьном буфете?**

- булочки     пиццу     пирожки     шоколад     конфеты
- печенье     чипсы     газированную воду
- свой вариант ответа \_\_\_\_\_
- ничего не покупаю в школьном буфете

**10 Что бы ты хотел(а) изменить в школьном питании?**

- чтобы пищу подавали горячей
- чтобы давали фрукты
- чтобы раздача пищи была в перчатках
- чтобы порции были больше
- чтобы меню было более разнообразным (какими блюдами дополнить?)  
напиши \_\_\_\_\_
- чтобы изменили ... (напиши, пожалуйста, свои предложения) \_\_\_\_\_
- ничего, все устраивает

Форма отчета

о ситуации по организации качественного горячего питания в общеобразовательных организациях

(наименование муниципального образования)  
за период \_\_\_\_\_ 2021 года

Таблица 1

I. Проверки надзорных органов

Общее количество школ	Количество проверенных школ	Количество проверок, проведенных с применением	Школы, в которых выявлены нарушения	Виды выявленных нарушений в школах	Количество вынесенных постановлений о назначении административного наказания	Принятые меры по устранению нарушений
			Наименование школы и организатора питания	качества и безопасности пищевого сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов		
			Количество предписаний	технологии приготовления блюд		
				режимных вопросов работы пищеблока		
				фактов замены продуктов на менее биологически ценные и низкосортные (с расшифровкой всех фактов в пояснительной записке)		
				исключения в фактическом меню отдельных продуктов и блюд (с расшифровкой всех фактов в пояснительной записке)		
				полноты прохождения персонала медицинских осмотров		
				Иные		





### Приложение 3

к Типовому положению

об организации контроля качества питания  
в муниципальных общеобразовательных  
организациях Ивановской области

## Типовые вопросы, подлежащие проверке при оценке качества питания на уровне школы, регионального образования

	Основные вопросы, подлежащие контролю	Примеры
<b>1. Доставка, прием и хранение пищевых продуктов</b>		
1.1.	Наличие сопроводительных документов на поступающие в пищеблок сырье и пищевые продукты:	товарная накладная, в которой указано наименование продукции, его характеристики, производитель, поставщик и пр.
1.1.1.	товаросопроводительная документация, обеспечивающая прослеживаемость пищевой продукции (её происхождение)	декларация о соответствии, ветеринарное свидетельство, свидетельство о государственной регистрации и др.
1.1.2.	документы, подтверждающие качество и безопасность продукции (в зависимости от вида пищевого продукта).	этикетка, листок-вкладыш, по которым можно идентифицировать продукцию
1.2.	Наличие маркировки на транспортной упаковке поступающих на пищеблок продуктов.	сравнения сроков годности и температурного режима, указанных на маркировке продукта, фактическим условиям хранения.
1.3.	Условия хранения пищевых продуктов на пищеблоке контролируются путем сравнения сроков годности и температурного режима, указанных на маркировке продукта, фактическим условиям хранения.	
<b>2. Приготовление блюд на пищеблоке школы и в комбинатах школьного питания</b>		
2.1.	Наличие согласованного примерного меню, в котором указан перечень блюд и их состав на каждый день.	Если питание осуществляет непосредственно школа, то меню утверждает директор, если иная организация, то руководитель данной организации при обязательном согласовании с директором школы.
2.2.	Оценка соответствия фактического перечня готовых блюд на столе у школьника тем блюдам, которые указаны в меню на день проверки.	
2.3.	Сравнение фактического веса блюда норме выхода блюда, указанного в меню, путем взвешивания отдельных порций готового блюда (выборочно 3 порции) или путем деления общей массы готового блюда (за вычетом тары) на количество выписанных порций.	

2.4.	Оценка технологии приготовления блюда проводится путем сравнения фактического наличия на пищеблоке на момент проверки пищевых продуктов и перечня необходимого сырья и продуктов, указанного в меню.	Оценивается не только наличие самого продукта, но и его характеристики (например, жирность молока, сортность мяса, урожай для овощей и пр.)
<b>3. Выдача готовых блюд</b>		
3.1.	Оценка температуры готовых блюд на линии раздачи и непосредственно на столе у школьника.	Оценка может производиться с помощью специального термометра, а также при снятии пробы бракеражной комиссией и опросе школьников.
3.2.	Организация работы бракеражной комиссии оценивается по следующим моментам: наличие положения о комиссии, её состав и фактическое участие всех членов комиссии в ежедневной работе, заполнение бракеражного журнала по каждому блюду с подписями членов комиссии.	