

Областное государственное казенное общеобразовательное учреждение  
«Ивановская коррекционная школа №2»  
(ОГКОУ «Ивановская коррекционная школа №2»)

Приказ

от 25.02.2021г.

г. Иваново

№65 о/д

Об утверждении Положения об организации контроля качества питания в  
ОГКОУ «Ивановская коррекционная школа №2»

На основании постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 утверждены санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", приказа Департамента образования Ивановской области от 12.02.2021г. № 134-0 «Об утверждении Типового положения об организации контроля качества питания в муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Ивановской области» в целях обеспечения контроля качества горячего питания обучающихся,

Приказываю:

1. Утвердить Положение об организации контроля качества питания в ОГКОУ «Ивановская коррекционная школа №2» (Приложение).
2. Утвердить форму анкеты для обучающихся «Школьное питание глазами детей» (Приложение №1 к положению об организации контроля качества питания в ОГКОУ «Ивановская коррекционная школа №2»).
3. Утвердить Форму отчета о ситуации по организации качественного горячего питания в ОГКОУ «Ивановская коррекционная школа №2» (Приложение №2 к положению об организации контроля качества питания в ОГКОУ «Ивановская коррекционная школа №2», таблица 1, 2).
4. Утвердить Типовые вопросы, подлежащие проверке при оценке качества питания на уровне школы (Приложение №3 к положению об организации контроля качества питания в ОГКОУ «Ивановская коррекционная школа №2»).

5. Утвердить график «**Часа свободного посещения**» в школьной столовой для родителей (Приложение №4 к положению об организации контроля качества питания в ОГКОУ «Ивановская коррекционная школа №2»).
6. Назначить ответственным должностным лицом за организацию контроля качества питания в ОГКОУ «Ивановская коррекционная школа №2» заместителя директора по ВР.
7. Заместителю директора по ВР:
  - 7.1. организовать еженедельное предоставление отчета о работе по обеспечению контроля качества питания в ОГКОУ «Ивановская коррекционная школа №2» в Департамент образования Ивановской области.
  - 7.2. организовать проведение родительского и общественного контроля качества питания в ОГКОУ «Ивановская коррекционная школа №2».
  - 7.3. Организовать работу по формированию предложений обучающихся и их родителей (законных представителей) по совершенствованию работы по предоставлению качественного горячего питания.
  - 7.4. Разместить на официальном сайте учреждения настоящий приказ.
8. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



Л.В. Фатина

Приложение  
к приказу №65 о\д  
от 25.02.2021г.

## **Положение об организации контроля качества питания в ОГКОУ «Ивановская коррекционная школа №2»**

### **1. Общие положения**

1.1. Целью организации контроля качества здорового горячего питания в ОГКОУ «Ивановская коррекционная школа №2» (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 ОГКОУ «Ивановская коррекционная школа №2».

1.3. Организация контроля качества питания учащихся в ОГКОУ «Ивановская коррекционная школа №2» осуществляется на следующих уровнях:

школьный контроль качества питания учащихся;

учредительный контроль качества питания учащихся;

общественный контроль качества питания учащихся.

1.4. Контроль качества питания в ОГКОУ «Ивановская коррекционная школа №2» 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 школьной столовой, анкетирования учащихся и родителей, проверки соблюдения работниками, участвующими в организации процесса питания, требований действующего законодательства в сфере питания детей и локальных актов ОГКОУ «Ивановская коррекционная школа №2».

1.5. Для организации контроля качества питания в ОГКОУ «Ивановская коррекционная школа №2» на школьном уровне назначаются ответственные должностные лица.

1.6. К мероприятиям по контролю качества питания учащихся в ОГКОУ «Ивановская коррекционная школа №2» привлекаются классные руководители, школьный уполномоченный по правам обучающихся, представителей родительской общественности. В целях объективной оценки качества школьного питания (при соблюдении эпидемиологических правил в период режима повышенной готовности) 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 организовать работу телефонной «горячей линии» по номеру **37-52-56** по вопросам качества питания учащихся на школьном уровне.

1.8. Сведения об организации питания учащихся в ОГКОУ «Ивановская коррекционная школа №2», в том числе о составе бракеражной комиссии, общественной комиссии, ежедневном меню, графике работы школьной столовой, «часах свободного посещения», телефонах «горячих линий», ответственных должностных лицах, а также материалы по культуре питания необходимо размещать на информационных стендах и сайте образовательной организации.

1.9. Результатом контроля качества питания в общеобразовательной организации является анализ деятельности школьной столовой и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в общеобразовательной организации.

1.10. Вопросы организации питания учащихся в ОГКОУ «Ивановская коррекционная школа №2» 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, составленные на основе рекомендованных органами Роспотребнадзора примерных 10-дневных меню;
- обследование пищеблока (кухни);
- наблюдение за организацией процесса питания школьников;
- ежедневное взаимодействие руководителя ОГКОУ «Ивановская коррекционная школа №2», ответственного должностного лица за организацию контроля качества питания в ОГКОУ «Ивановская коррекционная школа №2» с персоналом школьной столовой и организатором питания;
- организацию работы с заявителями по вопросам качества питания.

## 2.2. Учредительный контроль качества питания включает:

- изучение документации в части организации питания учащихся в ОГКОУ «Ивановская коррекционная школа №2»;
- организацию выборочных проверок школьных столовых в подведомственных общеобразовательных организациях;
- участие в плановых и внеплановых проверках школьных столовых, организованных органами Роспотребнадзора, органами исполнительной власти, родителями учащихся, общественными организациями;
- контроль исполнения предписаний органов Роспотребнадзора в отношении работы школьных столовых в подведомственных общеобразовательных организациях;
- регулярное взаимодействие с персоналом школьных столовых, организаторами питания, учащимися и родителями;
- мониторинг охвата обучающихся горячим питанием;
- мониторинг наличия на сайтах общеобразовательных организаций необходимой информации по организации горячего питания;
- мониторинг оценки удовлетворенности обучающихся и родителей качеством питания;
- мониторинг системы мероприятий по формированию у учащихся культуры питания;
- мониторинг результатов родительского контроля, формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в общеобразовательной организации;
- организацию работы с заявителями по вопросам качества питания.

2.3. Общественный контроль качества питания включает:

- организацию проверок по контролю качества питания учащихся в ОГКОУ «Ивановская коррекционная школа №2», инициированных самой образовательной организацией 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 ОГКОУ «Ивановская коррекционная школа №2»;
- анкетирование учащихся и родителей по вопросам организации качества питания учащихся;
- формирование предложений по совершенствованию работы по предоставлению качественного горячего питания.

### **3. Содержание контроля качества питания**

Содержание контроля качества питания учащихся в общеобразовательных организациях в соответствии с полномочиями, закрепленными федеральным законодательством, 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 линии раздачи и на столе у учащихся;
- контроль санитарно-технического состояния буфета - раздаточной ОГКОУ «Ивановская коррекционная школа №2»;
- контроль правил обработки столовой и кухонной посуды, оценка состояния посуды;
- контроль состояния здоровья, соблюдения правил личной гигиены персонала, гигиенических знаний и навыков персонала пищеблока ОГКОУ «Ивановская коррекционная школа №2»;

- контроль приема пищи учащимися ОГКОУ «Ивановская коррекционная школа №2»;
- контроль выполнения государственного контракта на оказание услуги по организации горячего питания;
- контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников буфета – раздаточной образовательной организации;
- контроль соблюдения культуры обслуживания обучающихся.

#### **4. Результаты контроля качества питания**

По результатам текущего контроля качества питания на школьном уровне еженедельно предоставляется обобщенная информация (приложение 2, 3) в Департамент образования Ивановской области 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)

Приложение 1  
к Положению об организации  
контроля качества питания  
в ОГКОУ «Ивановская коррекционная  
школа №2»

#### **Анкета для обучающихся «Школьное питание глазами детей»**

*Уважаемый школьник!*

*В рамках мониторинга «Качественное питание» проводится независимое анонимное анкетирование обучающихся ОГКОУ «Ивановская коррекционная школа №2» 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), то где ты питаешься?**

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

чтобы пищу подавали горячей

чтобы давали фрукты



- чтобы раздача пицци 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





Приложение 3  
к Положению  
об организации контроля качества питания  
в ОГКОУ «Ивановская коррекционная школа №2»

**Типовые вопросы, подлежащие проверке при оценке качества питания на уровне школы**

	<b>Основные вопросы, подлежащие контролю</b>	<b>Примеры</b>
<b>1. Приготовление блюд в предприятиях школьного питания</b>		
1.1.	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.
1.2.	Оценка соответствия фактического перечня готовых блюд на столе у школьника тем блюдам, которые указаны в меню на день проверки.	
1.3.	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.	
1.4.	Оценка технологии приготовления блюда проводится путем сравнения фактического наличия на пищеблоке на момент проверки готовых блюд и перечня блюд, указанного в меню.	Оценивается не только наличие самого блюда, но и его характеристики (например, жирность молока, сортность мяса, урожай для овощей и пр.)
<b>2. Выдача готовых блюд</b>		
2.1.	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.
2.2.	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.	

Приложение 4  
к Положению  
об организации контроля качества питания  
в ОГКОУ «Ивановская коррекционная школа №2»

**График «Часа открытых дверей»**  
в школьной столовой для родителей (законных представителей) обучающихся.

<b>День недели</b>	<b>Время посещения столовой родителями (законными представителями)</b>
Понедельник	ежедневно С 11.00 до 12.00ч
Вторник	
Среда	
Четверг	
Пятниц	

