

**РАССМОТРЕНО:**  
на заседании  
педагогического совета  
Протокол № 2  
от «17» октября 2022 г.

**ПРИНЯТО:**  
управляющим советом  
Протокол № 2  
от «22» октября 2022 г.  
  
с учетом мнения  
Совета родителей  
(законных представителей)  
Протокол № 2  
от «22» октября 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Директор  
МОУ «Вышнепенская основная  
общеобразовательная школа»  
А.Н. Красникова  
Приказ № 196  
от «22» октября 2022г.



## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МОУ «Вышнепенская основная общеобразовательная школа»**

#### **1. Общее положение**

1.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее - Комиссия) является постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.2. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками общеобразовательной организации правил и норм по организации питания в школе.

#### **2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОМИССИИ**

2.1. Изучение вопросов организации и качества питания обучающихся.

2.2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся.

2.3. Повышение охвата обучающихся горячим питанием, культуры питания.

2.4. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания, в том числе и за счет дополнительных внебюджетных (родительских) финансовых средств.

#### **3. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ**

Комиссия:

3.3. Оказывает содействие администрации образовательной организации в организации питания учащихся.

3.4. Осуществляет контроль:

- за рациональным использованием платы за питание;
- за организацией приема пищи учащимися, за соблюдением порядка в столовой;
- за соблюдением графика работы столовой.

3.5. Проводит систематические проверки по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы. (Приложение №2)

3.6. Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководителю образовательной организации.

3.7. Вносит предложения администрации образовательной организации по улучшению обслуживания учащихся.

3.8. Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

3.9. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием обучающихся.

#### **4. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ КОМИССИИ**

4.3. Комиссия по контролю над питанием создается приказом директора школы в начале учебного года, в котором определяются: состав, цели и содержание работы комиссии, утверждается план работы на учебный год.

4.4. В состав комиссии по контролю питания входят представители администрации школы, педагогического коллектива, родители обучающихся, медицинский работник. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания учащихся.

#### **5. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ**

5.3. Комиссия по контролю за питанием строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год, определяя цели и задачи текущего контроля его сроки, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.

5.4. Комиссия по контролю за питанием может осуществлять свои функции вне плана (графика) работы по инициативе администрации, по жалобе, из-за нарушения нормативно-правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации школы.

5.5. Результаты контроля (экспертизы) отражаются в справке.

5.6. Плановая работа комиссии по контролю за питанием должна осуществляться не реже 1 раза в месяц.

5.7. Комиссия по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию школы; педагогов и родителей на заседаниях Управляющего совета.

#### **6. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ**

6.3. Контроль посещений столовой обучающимися, учетом качества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов.

6.4. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, внешним видом и опрятностью обучающихся, принимающих пищу, заступающих на дежурство по столовой.

6.5. Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.

- Контроль за дежурством классов и педагогов в столовой.

- Контроль за своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергообеспечения.

- Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой и буфета.

- Контроль за списками обучающихся, получающих талоны на бесплатное питание из бюджетных средств.

- Выводы, замечания и предложения комиссии по контролю за питанием должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока, администрацией школы и администрацией, организующей питание.

- С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, комиссия по контролю за питанием может назначить повторную проверку.

## **7. ДОКУМЕНТАЦИЯ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

- 7.3. Комиссия ведет журнал по учёту учащихся, состоящих на бесплатном питании.
- 7.4. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.
- 7.5. Папка протоколов заседания комиссии и тетрадь контроля за организацией питания хранится у заместителя председателя комиссии, ответственного за питание.

## **8. Проверка качества питания**

- 8.3. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 8.4. Готовность буфета к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, ассортимента буфетной продукции).
- 8.5. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 8.6. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 8.7. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.
- 8.8. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 8.9. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 8.10. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 8.11. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 8.12. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 8.13. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.  
Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 8.14. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 8.15. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.
- 8.16. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

## **9. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока**

- 9.3. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- 9.4. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- 9.5. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.
- 9.6. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
- 9.7. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- 9.8. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

## **10. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья**

- 10.3. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.

- 10.4. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.
- 11. Контроль за исполнением условий государственного контракта**
- 11.3. Контроль исполнения финансовых обязательств.
- 11.4. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.
- 11.5. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
- 11.6. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.
- 11.7. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.