

**ПОЛОЖЕНИЕ О КОМИССИИ**  
**по контролю за организацией и качеством питания обучающихся**  
**МБОУ «Большереченская СОШ»**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

- 1.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее - Комиссия) является постоянно действующим органом 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.

**3. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ**

Комиссия:

- 3.1. Оказывает содействие администрации образовательной организации в организации питания учащихся.
- 3.2. Осуществляет контроль за организацией приема пищи учащимися, за соблюдением порядка в столовой;  
- за соблюдением графика работы столовой.
- 3.3. Проводит систематические проверки по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы.
- 3.4. Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководителю образовательной организации.
- 3.5. Вносит предложения администрации образовательной организации по улучшению обслуживания учащихся.
- 3.6. Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
- 3.7. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием обучающихся.

**4. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ КОМИССИИ**

- 4.1. Комиссия по контролю над питанием создается приказом директора школы в котором определяются: состав, цели и содержание работы комиссии.
- 4.2. В состав комиссии по контролю питания входят представители администрации школы, родители обучающихся, Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания учащихся.
- 4.3.

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

- 5.1. 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.



- 5.2. 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.
- 5.3. Результаты контроля (экспертизы) отражаются в справке.(проверочный лист)
- 5.4. Плановая работа комиссии по контролю за питанием должна осуществляться не реже 1 раза в месяц.
- 5.5. Комиссия по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию школы; педагогов и родителей.
- 5.6.

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

- 6.1. Контроль посещений столовой обучающимися, учетом качества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов.
- 6.2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, внешним видом и опрятностью обучающихся, принимающих пищу, заступающих на дежурство по столовой.
- 6.3. Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвент
  - Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой и буфета.
  - 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**

- 7.1. Комиссия оформляются Проверочные листы и Журнал учета мероприятий родительского контроля



## **8. Проверка качества питания**

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

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

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

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

- 10.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.
- 10.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

## **11. Контроль за исполнением условий государственного контракта**

- 11.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.
- 11.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.
- 11.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
- 11.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.
- 11.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.