

Принято на заседании педагогического совета  
(протокол №12 от 19.06.2025)

Утверждаю:

Директор школы:

\_\_\_\_\_ Ригина С.Н.

Утверждено приказом

№ 99-ОД от 19.06.2025

## **Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся**

### **1. Общие положения**

- 1.1. Общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, производственного контроля над объектом питания (далее - Комиссия) создается в МАОУ «СОШ № 1» (далее – образовательная организация) для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся.
- 1.2. Положение по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, производственного контроля над объектом питания утверждается приказом директора образовательной организации.
- 1.3. Состав комиссии утверждается приказом директора образовательной организации.
- 1.4. В состав комиссии могут входить представители администрации образовательной организации, медицинский работник, педагог, ответственный за питание.
- 1.5. Члены комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах без освобождения от основной работы. Заседания комиссии проводятся по мере необходимости.
- 1.6. В своей работе комиссия взаимодействует с органами надзора, государственными органами управления охраной труда и др.
- 1.7. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и Вологодской области, приказами и распоряжениями органов управления образования, Уставом школы.

### **2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся**

- 2.1. Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются:
  - контроль работы школьной столовой;
  - проверка качества и количества приготовленной для обучающихся пищи согласно меню;
  - определение состава льготной категории питающихся в школьной столовой обучающихся;
  - содействие улучшению организации школьного питания;
  - проверка своевременности завоза в столовую продуктов питания в необходимом ассортименте и надлежащего качества, условий их хранения;
  - контроль проведения в зимнее - весенний период витаминизации блюд;
  - контроль правильности отпуска блюд по их весу и качеству;
  - контроль санитарного состояния пищеблока и обеденного зала.
- 2.2. Проводит проверки условий хранения продуктов, соблюдения сроков их реализации, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

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

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

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

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

2.7. Доводит до сведения учащихся и родителей информацию об организации питания в столовой через сайт школы, группы ВК и др.

### **3. Права и ответственность комиссии по контролю за организацией питания обучающихся**

3.1. Комиссии по контролю за организации питания обучающихся имеет право:

- Получать от директора школы информацию об организации питания обучающихся, формировании цен и т.д.
- Проверять работу столовой школы, принимать участие в проводимых вышестоящими органами ревизиях, знакомиться с документами первичного учета, а также с инструкциям торговых организаций по вопросам организации школьного питания, снимать копии с необходимых документов для составления акта по обнаруженным недостаткам и нарушениям организации питания учащихся школы.
- Осуществлять контрольные взвешивания блюд, запрещать реализацию недоброкачественной продукции и блюд.
- Осматривать складские, производственные, иные помещения столовой.
- Требовать от заведующей и других работников столовой объяснения по всем случаям нарушений правил работы, а также заслушивать на своих заседаниях отчеты заведующей столовой о применяемых мерах по улучшению организации питания учащихся.
- Участвовать в совещаниях, вносить на рассмотрения педсовета, вопросы, связанные с организацией питания школьников.

3.2. Комиссия по контролю за организацией питания учащихся ответственна за:

- соответствие принятых решений законодательству РФ в области образования, о защите прав детства, нормативных документов по питанию школьников, требованиям СанПиН;
- принятие конкретных решений по каждому рассматриваемому вопросу, с указанием ответственных лиц и сроков их решения.

### **4. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.**

4.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся избирает из своего состава председателя и секретаря.

4.2. Контроль осуществляется комиссией по мере необходимости, но не реже одного раза в полугодие. Результаты контроля обсуждаются на заседаниях.

4.3. Решения принимаются большинством голосов при наличии на заседании не менее двух третей ее членов.

### **5. Документация комиссии по контролю в организации питания учащихся.**

5.1 Комиссия ведет журнал контроля, в котором указывается дата контроля, проведенные мероприятия, результаты контроля и выводы (рекомендации).

5.2. Заседания комиссии оформляются протоколом, подписываются председателем и секретарем.

Приложение №1.

### **Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся.**

#### **1. Проверка качества питания**

- 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 1.2. Готовность буфета к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, линии подогрева, охлаждающих витрин, холодильника, ассортимента буфетной продукции).
- 1.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 1.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 1.5. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.
- 1.6. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 1.7. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 1.8. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 1.9. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 1.10. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 1.11. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- 1.12. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 1.13. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 1.14. Соответствие меню бракеражному журналу.
- 1.15. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

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

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

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

- 3.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции) медкнижка водителя, наличие спецодежды, санпаспорт на машину и т.п.)
- 3.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

### **4. Контроль за выполнением условий государственного контракта**

4.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.

4.2. Контроль объема и качества услуг, соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.

4.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).