

ПРИНЯТО

Педагогическим советом  
МКОУ «Черницынская средняя  
общеобразовательная школа»  
(протокол от 26.09.21 № 4)

*Селезнева  
Формиловский  
И.И.И.И.И.И.  
И.И.И.И.И.И.  
№ 2*

СОГЛАСОВАНО

Управляющим советом МКОУ  
«Черницынская средняя  
общеобразовательная школа»  
(протокол от 26.09.21 № 4)

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора МКОУ  
«Черницынская средняя  
общеобразовательная школа»  
(приказ от 26.09.21 № 8/5)  
Директор *И.Н.Петрова*



## Положение

### о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Черницынская средняя общеобразовательная школа» Октябрьского района Курской области

#### 1. Общие положения

1.1. Данное Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Черницынская средняя общеобразовательная школа» Октябрьского района Курской области (далее – ОУ) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, ст.41, Конвенцией о правах ребёнка, семейным Кодексом РФ, ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» от 21.11.2011 N 323-ФЗ с изменениями от 22.12.2020 года, «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» от 17.09.98 г., № 157-ФЗ (с изменениями от 08.12.2020), Постановлением главного государственного санитарного врача РФ 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», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Уставом ОУ.

1.2. Целью организации комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся ОУ (далее – комиссии) является усиление контроля за организацией питания обучающихся.

1.2. В комиссию могут входить все субъекты образовательного процесса: педагоги, обучающиеся и их родители.

1.3. Численность членов комиссии может составлять от 4 до 7 человек.

1.4. Педагоги ОУ назначаются в комиссию приказом директора ОУ, представители родительской общественности выдвигаются родительским комитетом, учредительского Совета, обучающиеся – Советом обучающихся ОУ.

1.5. Комиссия отчитывается о проделанной работе не реже одного раза в четверть на педагогическом совете, на родительских собраниях - по мере необходимости.

1.6. Члены комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах без освобождения от основной работы. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с планом работы, который принимается на заседании комиссии. Заседания комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал.

1.7. В своей работе комиссия взаимодействует с органами надзора, государственными органами управления охраной труда и др.

1.8. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, а также нормативными локальными актами ОУ.

## **2. Задачи, которые решает общественная комиссия:**

- 2.1. Контроль за исполнением нормативных и правовых актов по организации питания обучающихся.
- 2.2. Контроль организации питания обучающихся ОУ: соблюдение графика питания, соблюдение температурного режима выдачи блюд, соблюдение норм выдачи блюд и изделий, культура обслуживания, санитарное состояние столовой. Результаты контроля оформляются актом.
- 2.3. Контроль за работой предприятия общественного питания и исполнением положений государственного контракта на организацию питания.

## **3. Основные направления деятельности общественной комиссии.**

- 3.1. Определение контингента обучающихся, имеющих право на льготное питание на основании поданных родителями заявлений и направление их на утверждение директору ОУ.
- 3.2. Проведение систематических проверок по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы. (Приложение №1)
- 3.3. Осуществление контроля:
  - За рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
  - За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
  - За соответствием рационов питания и норм раздачи готовой продукции согласно утвержденному меню;
  - За качеством готовой продукции;
  - За санитарным состоянием пищеблока;
  - За качеством сырой продукции, выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроком их хранения и использования;
  - За организацией приема пищи обучающимися;
  - За соблюдением графика работы столовой.
  - Результаты проверок комиссии, а также меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.
- 3.4. Проведение опроса обучающихся по качеству организации питания и обслуживания и представление полученной информации директору ОУ.

## **4. Права комиссии**

- 4.1. Получать от директора ОУ информацию об организации питания обучающихся, формировании цен и т.д.
- 4.2. Участвовать в работе по улучшению качества организации питания и увеличению охвата питанием обучающихся.
- 4.3. Вносить предложения директору ОУ о моральном и материальном поощрении работников ОУ за активную работу по улучшению качества организации питания обучающихся.

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

**1. Проверка качества питания.**

- 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 1.2. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.
- 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. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.
- 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).

**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 мытья 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) мед.книжка водителя, наличие спецодежды, санпаспорт на машин)
- 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 услуг, оказываемых по государственному контракту.
- 4.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
- 4.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.
- 4.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.