

ПРИНЯТО

на педагогическом совете
протокол № 1
от 29.08.2025

СОГЛАСОВАНО

на заседании Родительского
комитета школы, протокол № 2
от 27.08.2025

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ СШ № 35
им. Дубины В.П.
В.Н.Рода
01.09.2025

СОГЛАСОВАНО

на заседании
Ученического совета
школы, протокол № 2
от 27.08.2025

ПОЛОЖЕНИЕ

**об общественной комиссии по контролю
за качеством питания учащихся в столовой
муниципального общеобразовательного учреждения
«Средняя школа № 35 им. Дубины В.П. г. Волжского Волгоградской области»**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Общественная комиссия по контролю за качеством питания учащихся в школьной столовой МОУ СШ № 35 им. Дубины В.П., производственного контроля над объектом питания (далее – Комиссия) создается в МОУ СШ № 35 им. Дубины В.П. (далее – образовательная организация) для решения вопросов своевременного и качественного питания учащихся.
- 1.2. Положение по контролю над организацией и качеством питания учащихся, производственного контроля над объектом питания утверждается приказом директора образовательной организации, согласовывается с Управляющим советом.
- 1.3. Состав комиссии утверждается Приказом директора образовательной организации на каждый учебный год.
- 1.4. В состав комиссии могут входить представители администрации образовательной организации, родительской общественности, медицинских работников, педагогического и ученического коллективов.
- 1.5. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образования, Уставом и локальными актами образовательной организации.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ

- 2.1. Создание оптимальных условий, направленных на обеспечение учащихся сбалансированным питанием, качественного приготовления, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований Роспотребнадзора.
- 2.2. Организация общественного контроля над питанием учащихся, работой школьной столовой, соблюдением работниками столовой и учащимися требования СанПиН, ведением необходимой документации по бухгалтерскому учету и финансовой отчетности школьной столовой.
- 2.3. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания, в том числе и за счет дополнительных внебюджетных (родительских) финансовых средств.
- 2.4. Исполнение нормативно-правовых актов, регламентирующих деятельность школы в области защиты прав и свобод учащихся, их здоровья, питания, охраны труда, отдыха, самоуправления.
- 2.5. Реализация принципов государственной политики в области образования, охраны здоровья и безопасности жизнедеятельности обучающихся граждан Российской Федерации.

3. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

Комиссия:

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

4. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ КОМИССИИ

- 4.1. Комиссия по контролю за питанием создается приказом директора школы в начале учебного года, в котором определяется: состав, цели и содержание работы комиссии, утверждается план работы на учебный год. (Приложение № 1)
- 4.2. В состав комиссии по контролю питания входят: ответственный за питание, медицинский работник (по соглашению), представители организации, обеспечивающей питание школы, педагогического коллектива и родительской общественности.

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 срок, 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 протоколе.
- 5.4. Плановая работа комиссии по контролю за питанием должна осуществляться не реже 1 раза в месяц.
- 5.5. Комиссия по контролю за питанием информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию школы: педагогов и родителей на заседаниях Управляющего совета.

6. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ

- 6.1. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, внешним видом и опрятностью учащихся, принимающих пищу, заступающих на дежурство по столовой.
- 6.2. Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно – гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.

- 6.3. Контроль за дежурством классов и педагогов в столовой.
- 6.4. Контроль за своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водоэнергообеспечения.
- 6.5. Контроль за графиком приема пищи учащихся во время перемен, за режимом работы столовой и буфета.
- 6.6. Контроль за писками учащихся, получающих льготное питание из бюджетных средств.
- 6.7. Выводы, замечания и предложения комиссии по контролю за питанием должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока, администрацией школы и администрацией, организующей питание.
- 6.8. С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, комиссия по контролю за питанием может назначить повторную проверку.

7. ПРАВА ОБЩЕСТВЕННОЙ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

- 7.1. Проверять работу столовой школы, принимать участие в проводимых вышестоящими органами ревизиях, знакомиться с документами первичного учета, а также инструкциями и приказами торговых организаций по вопросам организации общественного питания, снимать копии с необходимых документов для составления акта по обнаруженным недостаткам и нарушениям организации питания учащихся школы.
- 7.2. Осуществлять контрольные взвешивания блюд, запрещать реализацию недоброкачественной продукции и блюд.
- 7.3. Осматривать складские, производственные, иные помещения столовой. Требовать от работников школьной столовой объяснения по всем случаям нарушений правил работы, а также заслушивать на своих заседаниях отчеты представителя организации обеспечивающей питанием школы о применяемых мерах по улучшению организации питания учащихся.
- 7.4. Участвовать в совещаниях, вносить на рассмотрение педагогического совета, вопросы, связанные с организацией питания в школе.

8. ДОКУМЕНТАЦИЯ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

- 8.1. Комиссия ведет журнал регистрации заявлений родителей учащихся, состоящих на льготном питании.
- 8.2. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем и секретарем.
- 8.3. Папка протоколов заседания комиссии и тетрадь контроля за организацией питания хранится у председателя комиссии.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ТЕМЫ ПРОВЕРОК ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

1. ПРОВЕРКА КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ

- 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 1.2. Готовность школьной столовой к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, линии подогрев, 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 учащимися.
- 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 в столовой.
- 1.13. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание)
- 1.14. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и 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 условия 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: медицинская книжка водителя, наличие спецодежды, санитарный паспорт на машину.
- 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 мясoproductов, изготавливаемых из отечественного сырья.
- 4.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.