

Принято  
решением педсовета  
(протокол от «30» 08  
2021г. № 14 )



**Положение  
о комиссии общественного контроля организации и качества  
горячего питания обучающихся  
МБОУ «Школа-лицей №17 г. Симферополя»**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в образовательной организации (далее - Положение) разработано для МБОУ «Школа-лицей №17» г. Симферополя (далее - ОО) в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273-ФЗ, Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г., Устава МБОУ «Школа-лицей №17» г. Симферополя.

1.2. Общественная комиссия по контролю за организацией питания - это главный источник информации для мониторинга состояния оказания услуги питания в образовательной организации. Под контролем за организацией питания понимается проведение специально созданной комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в порядке руководства и контроля в пределах своей компетенции за соблюдением работниками организации, предоставляющей услугу питания, правил и норм по организации питания в образовательной организации.

1.3. Общественная комиссия по контролю за организацией питания призвана снять затруднения, решить проблемные вопросы, касающиеся питания обучающихся образовательной организации, повысить уровень организации питания.

1.4. Общественная комиссия создается приказом руководителя образовательной организации. Состав комиссии, сроки её полномочий оговариваются в приказе руководителя образовательной организации.

1.5 Численность членов комиссии составляет 5 человек. В комиссию могут входить все субъекты образовательного процесса: педагоги, обучающиеся и представители родительской общественности. Состав комиссии утверждается приказом директора школы сроком на один учебный год.

1.6. Деятельность общественной комиссии регламентируется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, настоящим Положением, а также нормативными локальными актами образовательной организации.

1.7. Члены общественной комиссии выполняют свои обязанности 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.

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

1.9. Общественная комиссия по контролю за организацией питания призвана снять затруднения, решить проблемные вопросы, касающиеся питания обучающихся образовательной организации, повысить уровень организации питания.

1.10. Общественная комиссия создается приказом руководителя образовательной организации. Состав комиссии, сроки её полномочий оговариваются в приказе

1.9. В своей работе комиссия взаимодействует с органами надзора, государственными органами управления охраной труда.

## **2. Направления деятельности общественной комиссии**

2.1. Направления деятельности общественной комиссии:

☐ Проведение систематических тематических проверок (Приложение 1) по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы.

☐ Определение контингента обучающихся (воспитанников), имеющих право на льготное питание на основании поданных родителями заявлений и документов, подтверждающих льготы на питание.

☐ Осуществление контроля:

- 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 столовой, 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 и пищеблока.

☐ Проведение опроса обучающихся и родителей (законных представителей) по качеству организации питания и обслуживания и представление полученной информации руководителю образовательной организации.

Результаты проверок комиссии, а также меры, принятые по устранению выявленных недостатков, оформляются актами (Приложение 2), справками и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

## **3. Права участников контроля за организацией питания в образовательной организации**

3.1. При осуществлении контроля за организацией питания члены комиссии имеют право:

- знакомиться с документацией;

- изучать практическую деятельность работников пищеблока, педагогических работников через наблюдение за соблюдением режима питания в образовательном учреждении, качеством приготовления пищи и др.;

- делать выводы и принимать решения.

3.2. Проверяемый работник имеет право:

- знать сроки контроля и критерии оценки его деятельности;

- знать цель, содержание, виды, формы и методы контроля;

- своевременно знакомиться с выводами и рекомендациями проверяющих;

- обратиться в конфликтную комиссию профсоюзного комитета образовательной организации или вышестоящие органы управления образованием при несогласии с результатами контроля.

3.3. Получать от руководителя образовательной организации информацию об организации питания обучающихся, формировании цен и т.д.

3.4. Участвовать в работе по улучшению качества организации питания и увеличению охвата питанием обучающихся.

#### **4. Взаимосвязи с другими органами самоуправления**

4.1. Результаты контроля за организацией питания в образовательном учреждении могут быть представлены на рассмотрение и обсуждение в органы самоуправления образовательной организации: педагогический совет, общее собрание трудового коллектива.

#### **5. Ответственность**

5.1. Члены комиссии, занимающиеся контролем за организацией питания в образовательной организации, несут ответственность за достоверность излагаемых фактов, представляемых в актах, справках по итогам контроля.

## **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 образовательной организации.
- 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 для родителей (законных представителей).
- 1.13. Контроль организации приема пищи обучающимися (санитарное состояние помещения, 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, в столовой (буфете), его маркировка.
- 2.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом пищеблока, 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, 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, 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 (наличие сертификатов соответствия).

## АКТ № \_\_\_\_\_

## По итогам проверки общественного (родительского) контроля горячего питания обучающихся МБОУ «Школа-лицей №17» г. Симферополя

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202....г.

**Цель проверки:**

организация работы столовой МБОУ «Школа-лицей №17» г. Симферополя в соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.4.0189-29 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

**Комиссия в составе:**

председателя \_\_\_\_\_,

членов комиссии: \_\_\_\_\_

провела проверку организации горячего питания обучающихся МБОУ «Школа-лицей №17» г. Симферополя.

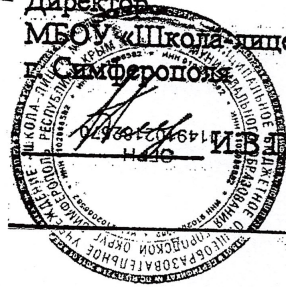
| №   | Вопрос                                                                                                    | Да | Нет |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| 1.  | Имеется ли меню?                                                                                          |    |     |
|     | Да, для всех возрастных групп и режимов функционирования                                                  |    |     |
|     | Да, но без учёта возрастных групп                                                                         |    |     |
| 2.  | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?                                            |    |     |
| 3.  | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте:                           |    |     |
| 4.  | В меню отсутствуют повторы блюд?                                                                          |    |     |
|     | Да, по всем дням                                                                                          |    |     |
|     | Нет, имеются повторы в смежные дни                                                                        |    |     |
| 5.  | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?                                                          |    |     |
| 6.  | Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приёмов пищи режиму функционирования школы? |    |     |
| 7.  | Есть ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?                                  |    |     |
| 8.  | Со всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?                                                 |    |     |
| 9.  | Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюда продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?    |    |     |
| 10. | Созданы ли условия для организации питания детей с учётом особенностей здоровья?                          |    |     |
| 11. | Проводится ли уборка помещения после каждого приёма пищи?                                                 |    |     |





Пронумеровано, прошито и  
скреплено печатью на  
12 (двенадцать)  
страниц

Директор  
МБОУ «Школа-лицей №17»  
г. Симферополя



И.В. Плутко  
Н.46