

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Начальная школа - детский сад» с.п. Баксаненок  
Баксанского муниципального района КБР

<p>«Согласовано» Председатель ШПО <i>М.А.Ахметова</i> М.А.Ахметова от «18» 10 2022 г.</p>	<p>Принято на общем собрании трудоого коллектива Протокол № 8 от «18» 10 2022 г.</p>	<p>«Утверждаю» Директор МКОУ НШДС с.п. Баксаненок <i>С.С.Хашкулова</i> С.С.Хашкулова Приказ № 110 от «18» 10 2022 г.</p>
---	--	--

Положение об общественной комиссии по контролю  
за организацией и качеством горячего питания обучающихся  
МКОУ НШДС с.п. Баксаненок.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

Настоящее Положение разработано в соответствии со статьей 37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 2 июля 2021 г. санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020г., а также Уставом ОУ.

- 1.1. Общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее - Комиссия) является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания детей в ОУ.
- 1.2. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Общественной комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками общеобразовательной организации правил и норм по организации питания в ОУ.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОБЩЕСТВЕННОЙ КОМИССИИ.

- 2.1. Изучение вопросов организации и качества питания обучающихся.
- 2.2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся.
- 2.3. Данное положение о контроле организации качества питания в ОУ определяет основные цели и задачи контроля за организацией и качеством питания, устанавливает объекты и субъекты контроля регламентирует документацию по вопросам организации питания в ОУ.
- 2.4. Контроль за организацией и качеством питания в ОУ предусматривает проведение администрацией и ответственными лицами, закрепленными приказами директора ОУ (общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания) наблюдений обследований, проверок, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов Российской Федерации в сфере питания обучающихся ОУ, а также локальных актов ОУ.

3. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБЩЕСТВЕННОЙ КОМИССИИ.

### **Общественная комиссия:**

- 2.1. Оказывает содействие администрации образовательной организации в организации питания детей.
- 2.2. Осуществляет контроль:
  - за рациональным использованием платы за питание;
  - за организацией приема пищи детей, за соблюдением порядка в столовой;
  - за соблюдением графика работы столовой.
- 2.3. Проводит систематические проверки по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы. (Приложение № 2)
- 2.4. Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководителю образовательной организации.
- 2.5. Вносит предложения администрации образовательной организации по улучшению обслуживания детей.
- 2.6. Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
- 2.7. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием обучающихся.

### **3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ ОБЩЕСТВЕННОЙ КОМИССИИ.**

- 3.1. **Общественная комиссия по контролю над питанием создается приказом директора ОУ в начале учебного года, в котором определяются: состав, цели и содержание работы комиссии, утверждается план работы на учебный год.**
- 3.2. **В состав общественной комиссии по контролю горячего питания входят представители администрации ОУ, педагогического коллектива, родители обучающихся (законные представители) и зав производством. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором ОУ ответственного за организацию питания детей.**

### **4. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ОБЩЕСТВЕННОЙ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ.**

- 4.1. **Общественная комиссия по контролю за горячим 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.**
- 4.2. **Общественная комиссия по контролю за горячим 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 ОУ.**
- 4.3. **Результаты контроля (экспертизы) отражаются в справке.**
- 4.4. **Плановая работа комиссии по контролю за горячим питанием должна осуществляться не реже 1 раза в четверть.**
- 4.5. **Комиссия по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию ОУ; педагогов и родителей на заседаниях Управляющего совета.**

### **5. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ ОБЩЕСТВЕННОЙ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ.**

- 5.1. **Контроль посещений столовой обучающимися, учетом качества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов.**

- 5.2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, внешним видом и опрятностью обучающихся, принимающих пищу, заступающих на дежурство по столовой.
- 5.3. Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.
- Контроль за дежурством педагогов в столовой.
  - Контроль за своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергообеспечения.
  - Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой.
  - Выводы, замечания и предложения общественной комиссии по контролю за питанием должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока, администрацией ОУ организующей питание.
  - С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, общественная комиссия по контролю за питанием может назначить повторную проверку.

**Приложение № 2**

**«О создании комиссии по контролю за организацией  
и качеством горячего питания обучающихся»**

**Приказ №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года**

**План работы общественной  
комиссии по контролю за организацией и качеством горячего питания  
обучающихся на 2022 - 2023 учебный год**

<b>№/№ п/п</b>	<b>Наименование мероприятий</b>	<b>Сроки исполнения</b>	<b>Ответственные</b>
<b>1.</b>	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	сентябрь	Члены комиссии
<b>2.</b>	Формирование списка учащихся, имеющих право на льготное питание	сентябрь	Члены комиссии
<b>3.</b>	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Члены комиссии
<b>4.</b>	Соблюдение графика работы столовой	в течение года	Члены комиссии
<b>5.</b>	Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	раз в месяц	Члены комиссии
<b>6.</b>	Соблюдение норм питьевого режима	по графику	Члены комиссии
<b>7.</b>	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	Зав. производством, мед. работник, завхоз
<b>8.</b>	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	в течение года	Члены комиссии, зав производством
<b>9.</b>	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	в течение года	Члены комиссии, завхоз
<b>10.</b>	Контроль за рационом питания.	в течение года	Члены комиссии
<b>11.</b>	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока ОУ и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	в течение года	Члены комиссии
<b>12.</b>	Наличие технологических карт и их соблюдение	в течение года	зав. производством, мед. работник.
<b>13.</b>	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися ОУ	декабрь май	Классные руководители
<b>14.</b>	Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Члены комиссии

15.	Беседы с учащимися о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	в течение года	Классные руководители
16.	Взятие проб готовой продукции общественной комиссии	в течение года	Члены комиссии

### Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

#### 6. Проверка качества питания

- 6.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 6.2. Готовность пищеблока к работе в новом учебном году.
- 6.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 6.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 6.5. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 6.6. Контроль за соблюдением санитарно -дезинфекционного режима в период карантина в ОУ.
- 6.7. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 6.8. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 6.9. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 6.10. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- 6.11. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 6.12. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 6.13. Соблюдение гигиенических норм и правил во время приема пищи.

#### 7. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока.

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

#### 8. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья

- 8.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.
- 8.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

#### 9. Контроль за исполнением условий государственного контракта

- 9.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.
- 9.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.
- 9.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
- 9.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.
- 9.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.