

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Верхнетыжминская основная общеобразовательная школа»**

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профсоюзного комитета

\_\_\_\_\_  
И.Г.Знакова

«31» августа 2022 г.

Согласовано:

На совете обучающихся

Пр. №1 от 31.08.2022 г

Согласовано:

На совете родителей

Пр. №1 от 31.08.2022 г

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ

Верхнетыжминская ООШ

\_\_\_\_\_  
Н.А.Абрамова

Приказ №63 от 31.08.2022 г.

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

**1. Общие положения**

1.1. Целью организации комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся школы (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 школы назначаются в комиссию приказом директора школы, представители родительской общественности выдвигаются родительским комитетом, обучающиеся – Советом учащихся школы.

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 месяц.

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

**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: 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. Изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания (Приложение 1);

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

3.1. Определение контингента обучающихся, имеющих право на льготное питание, на основании поданных родителями заявлений, резервного списка, и направление их на утверждение директору школы.

3.2. Проведение систематических проверок по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы. (Приложение №2)

3.3. Осуществление контроля:

- 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 школы.

### **4. Права комиссии**

4.1. Получать от директора школы информацию об организации питания обучающихся, формировании цен и т.д.

4.2. Участвовать в работе по улучшению качества организации питания.

4.3. Вносить предложения директору школы о моральном и материальном поощрении работников школы за активную работу по улучшению качества организации питания обучающихся.

### **5. Ответственность членов Комиссии**

5.1. члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;

5.2. комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

### **6. Документация комиссии по контролю за организацией питания учащихся.**

6.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

6.2. Тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у директора школы.

**Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)**

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развернутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. Удовлетворяет ли вас система организации питания в школе?
  - Да
  - Нет
  - Затрудняюсь ответить
2. Удовлетворяет ли вас санитарное состояние школьной столовой?
  - Да
  - Нет
  - Затрудняюсь ответить
3. Питаетесь ли вы в школьной столовой?
  - Да
  - Нет
- 3.1. Если нет, то по какой причине?
  - Не нравится
  - Не успеваете
  - Питаетесь дома
4. В школе вы получаете:
  - Горячий завтрак
  - Горячий обед (с первым блюдом)
  - 2-разовое горячее питание (завтрак + обед)
5. Наедаетесь ли вы в школе?
  - Да
  - Иногда
  - Нет
6. Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть?
  - Да
  - Нет
7. Нравится ли питание в школьной столовой?
  - Да
  - Нет
  - Не всегда
- 7.1. Если не нравится, то почему?
  - Невкусно готовят
  - Однообразное питание
  - Готовят не любимую пищу
  - Остывшая еда
  - Маленькие порции
  - иное \_\_\_\_\_
8. Устраивает меню школьной столовой?
  - Да
  - Иногда
  - Нет

9. Считаете ли питание в лицее здоровым и полноценным?

- Да
- Нет

10. Ваши предложения по изменению меню:

---

11. Ваши предложения по улучшению питания в школе:

---

Приложение №2.

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

### **1. Проверка качества питания.**

- 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 1.2. Готовность столовой к работе в новом учебном году.
- 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. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 1.6. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.
- 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 и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу.

### **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.

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.

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