

  
**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор МОУ «Гимназия № 9»  
Безрукова С.Г.  
Пр. № 280 Од от « 01 » 09. 2023 г

**ПОЛОЖЕНИЕ О КОМИССИИ**  
**по контролю за организацией и качеством питания обучающихся**  
**МОУ «Гимназия № 9»**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

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

**2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОМИССИИ**

- 2.1. Изучение вопросов организации и качества питания обучающихся.
- 2.2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся.
- 2.3. Повышение охвата обучающихся горячим питанием, культуры питания.
- 2.4. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания, в том числе и за счет дополнительных внебюджетных (родительских) финансовых средств.

**3. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ**

- Комиссия:
- 3.1. Оказывает содействие администрации образовательной организации в организации питания учащихся.
  - 3.2. Осуществляет контроль:
    - за организацией приема пищи учащимися, за соблюдением порядка в столовой;
    - за соблюдением графика работы столовой.
  - 3.3. Проводит систематические проверки по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы. (Приложение №2)
  - 3.4. Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководителю образовательной организации.
  - 3.5. Вносит предложения администрации образовательной организации по улучшению обслуживания учащихся.
  - 3.6. Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
  - 3.7. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием обучающихся.

**4. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ КОМИССИИ**

- 4.1. Комиссия по контролю над питанием создается приказом директора школы в начале учебного года, в котором определяются: состав, цели и содержание работы комиссии, утверждается план работы на учебный год.
- 4.2. В состав комиссии по контролю питания входят представители администрации школы, педагогического коллектива, родители обучающихся, медицинский работник. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором гимназии ответственного за организацию питания учащихся.

**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 сроки, 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 четверть.
- 5.5. Комиссия по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию гимназии; педагогов и родителей на заседаниях Управляющего совета.

## **6. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ**

- 6.1. Контроль посещений столовой обучающимися, учетом качества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов.
- 6.2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.
- 6.3. 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 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 и буфета.
  - Выводы, замечания и предложения комиссии по контролю за питанием должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока, администрацией гимназии, организующей питание.
  - С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, комиссия по контролю за питанием может назначить повторную проверку.

## **7. ДОКУМЕНТАЦИЯ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

- 7.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются членами комиссии.
- 7.2. Папка протоколов заседания комиссии и тетрадь контроля за организацией питания хранится у заместителя председателя комиссии, ответственного за питание.

**ПЛАН РАБОТЫ**  
**комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся**  
**на 2023 - 2024 учебный год**

№	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные
1	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Члены комиссии
2	Соблюдение графика работы столовой	в течение года	Члены комиссии
3	Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	раз в месяц	Члены комиссии
4	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	мед.работник.
5	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	в течение года	Члены комиссии
6	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	в течение года	Члены комиссии
7	Контроль за рационом питания.	в течение года	Члены комиссии
8	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	в течение года	Члены комиссии
9	Наличие технологических карт и их соблюдение	в течение года	Шеф-повар, мед.работник.
10	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь май	Классные руководители
11	Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Члены комиссии
12	Беседы с учащимися о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	в течение года	Классные руководители
13	Взятие проб готовой продукции общественной комиссии	в течение года	Члены комиссии

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

### **8. Проверка качества питания**

- 8.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
  - 8.2. Готовность буфета к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, ассортимента буфетной продукции).
  - 8.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
  - 8.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
  - 8.5. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.
  - 8.6. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
  - 8.7. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
  - 8.8. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
  - 8.9. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
  - 8.10. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
  - 8.11. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.  
Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
  - 8.12. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
  - 8.13. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.
  - 8.14. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.
- ### **9. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока**
- 9.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
  - 9.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
  - 9.3. Наличие спецодежды, наличие и условия хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.
  - 9.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
  - 9.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
  - 9.6. Состояние технологического оборудования, его исправность.