

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Первоцепляевская средняя общеобразовательная школа  
Шебекинского района Белгородской области»**

**Приказ**

от «30» августа 2023г.

№ 203

**О создании комиссии  
По контролю за организацией и  
качеством питания обучающихся  
на 2023-2024 учебный год**

В целях укрепления здоровья детей и подростков, их социальной поддержки, создание условий для осуществления качественного, сбалансированного и доступного питания учащихся; формирования навыков правильного питания, увеличения охвата учащихся горячим питанием

**ПРИКАЗЫВАЮ**

1. Утвердить комиссию на 2023-2024 учебный год в следующем составе:
  - председатель комиссии- Ширяева Е.Г.- председатель профсоюзного комитета, родитель;
  - заместитель председателя комиссии- Неклюдова С.А.-учитель;
  - член комиссии-Шеховцова А.И.-учитель начальных классов;
  - член комиссии – Мальцева А.Н.- медицинский работник школы ОУ, родитель;
  - член комиссии Зубкова Т.В. – повар;
  - член комиссии-Заика К.Е.-родитель.
2. Установить срок работы комиссии с 01.09.2023года по 25.05.2024 года.
3. Утвердить Положения о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.
4. Утвердить план работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на год.
5. Регламентировать работу комиссии Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.
6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы

Е. И. Тимофеева

С приказом ознакомлены:



**РАССМОТРЕНО**

на заседании педагогического совета  
МБОУ «Первоцепляевская СОШ»

Протокол № 1 от 30 августа 2023г .

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор МБОУ «Первоцепляевская СОШ»  
Е. И. Тимофеева

Приказ от 30 августа 2023г. № 203

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**О комиссии по контролю за организацией и качества питания обучающихся МБОУ «Первоцепляевская СОШ»**

**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 рациональным использованием платы за питание;
  - 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 школы 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 справке.
- 5.4. Плановая работа комиссии по контролю за питанием должна осуществляться не реже 1 раза в месяц.
- 5.5. Комиссия по контролю за питанием постоянно 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 посещений столовой обучающимися, учетом качества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов.
- 6.2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, внешним видом и опрятностью обучающихся, принимающих пищу, заступающих на дежурство по столовой.
- 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 дежурством классов и 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 и буфета.

- Контроль за списками обучающихся, получающих талоны на бесплатное питание из бюджетных средств.
- Выводы, замечания и предложения комиссии по контролю за питанием должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока, администрацией школы и администрацией, 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. Комиссия ведет журнал по учёту учащихся, состоящих на бесплатном питании.
- 7.2. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.
- 7.3. Папка протоколов заседания комиссии и тетрадь контроля за организацией питания хранится у заместителя председателя комиссии, ответственного за питание.

### **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 условие 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, наличие термометров.

## **10. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья**

- 10.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.
- 10.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

## **11. Контроль за исполнением условий государственного контракта**

- 11.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.
- 11.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.
- 11.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
- 11.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.
- 11.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.

**Приложение № 2 к приказу  
«О создании комиссии по контролю за организацией  
и качеством питания обучающихся»  
№ от « 30 » августа 2023 года**

**ПЛАН РАБОТЫ  
комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся**

<b>№</b>	<b>Наименование мероприятий</b>	<b>Сроки исполнения</b>	<b>Ответственные</b>
1	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	сентябрь	Председатель комиссии
2	Формирование списка учащихся, имеющих право на льготное питание	сентябрь	Соц. педагог
3	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Члены комиссии
4	Соблюдение графика работы столовой	в течение года	Члены комиссии
5	Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	раз в месяц	Члены комиссии
6	Соблюдение норм питьевого режима	по графику	Члены комиссии
7	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	Зав. столовой, мед. работник.
8	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	в течение года	Члены комиссии
9	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	в течение года	Члены комиссии
10	Контроль за рационом питания.	в течение года	Члены комиссии
11	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	в течение года	Члены комиссии

12	Наличие технологических карт и их соблюдение	в течение года	Зав. столовой, мед.работник.
13	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь май	Классные руководители
14	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