

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Можгинская средняя общеобразовательная школа аграрного профиля»

**ПРИНЯТО**

Педагогическим советом  
Протокол № 2 от 28.08.2020 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом директора  
Дуркиной Г.В.  
Приказ № 86.1-ОД от 28.08.2020 г.



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

**1. Общие положения.**

1.1. Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся разработано на основании:

- Федерального закона от 01.03.2020 N 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов";
- Методических рекомендаций МР 2.4.01.80-20 Роспотребнадзора РФ «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

1.2. Настоящее Положение регулирует деятельность постоянно действующего органа - Комиссии по контролю за организацией питания обучающихся школы.

1.3. В состав комиссии по контролю за организацией питания учащихся входят представители администрации, члены Родительского комитета школы, педагоги.

1.4. Комиссия по контролю за организацией горячего питания обучающихся в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами РФ, приказами и распоряжениями органов управления образованием, Уставом и локальными актами образовательной организации.

1.5. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся учреждения является постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.6. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации, члены Родительского комитета школы, педагоги.

1.7. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания учащихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллективности принятия решений, гласности.

**2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.**

- 2.1. Задачами комиссии по контролю за организацией питания учащихся являются:
- контроль за работой школьной столовой;
  - проверка качества и количества приготовленной для учащихся пищи согласно меню;
  - содействие созданию оптимальных условий и форм организации школьного питания.

**3. Функции комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.**

3.1. При проведении мероприятий за организацией питания обучающихся осуществляется:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие мыла и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;

- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

#### **4. Права и ответственность комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.**

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. Контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся.
- 4.2. Получать информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно – гигиенических норм.
- 4.3. Проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки.
- 4.4. Изменить график проверки, если причина объективна.
- 4.5. Вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.
- 4.6. Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.
- 4.7. Выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в школе, контролировать выполнение принятых решений;
- 4.8. Ходатайствовать перед администрацией школы о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания.
- 4.9. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.
- 4.10. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

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

- 5.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.
- 5.2. Протоколы заседаний комиссии хранятся у директора школы.

#### **6. Организационные методы, виды и формы контроля за организацией горячего питания обучающихся.**

- 6.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов и форм:
  - изучение документации;
  - обследование объекта;
  - наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в общеобразовательной организации;
  - беседа с персоналом;
  - инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов) и иных правомерных методов, способствующих достижению контроля.
- 6.2. Контроль осуществляется в виде плановых проверок, а также в форме анкетирования родителей и детей (Приложение 1)
- 6.3. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным директором школы планом на учебный год.
- 6.4. Результаты контроля отражаются в акте (Приложение 2)
- 6.5. Итоги проверок обсуждаются на общешкольных родительских собраниях.
- 6.6. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах оцениваются:
  - соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;

- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

6.7. Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

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 ПЕРЕМЕНИ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?

- ДА  
 НЕТ

7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА  
 НЕТ  
 НЕ ВСЕГДА

7.1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

- НЕВКУСНО ГОТОВЯТ  
 ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ  
 ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ  
 ОСТЫВШАЯ ЕДА  
 МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ  
 ИНОЕ \_\_\_\_\_

8. ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДЛЕННОГО ДНЯ?

- ДА  
 НЕТ

8.1. ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ИЛИ ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА?

ПОЛУЧАЕТ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ

ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА

9. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

НЕТ

ИНОГДА

10. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

ДА

НЕТ

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

Приложение 2

#### Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	

	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	

14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пицци?	
	А) нет	
	Б) да	