

ПРИНЯТО

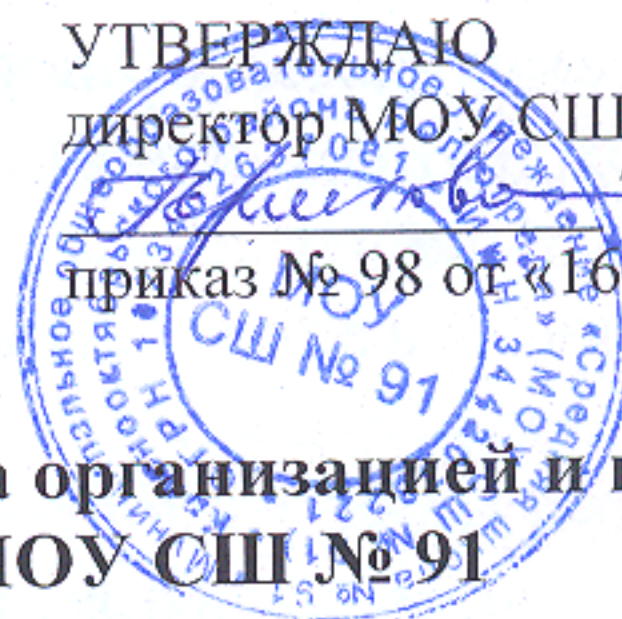
на педагогическом совете МОУ СШ № 91  
протокол № 5 от «16» июня 2020г.

УТВЕРЖДАЮ

директор МОУ СШ № 91

Т.В. Горшкова

приказ № 98 от «16» июня 2020г.



## **Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МОУ СШ № 91**

### **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 квартал.

1.7. В своей работе комиссия взаимодействует с органами надзора, государственными органами управления охраной труда и др.

1.8. 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 школы: соблюдение графика питания, соблюдение температурного режима выдачи блюд, соблюдение норм выдачи блюд и изделий, культура обслуживания, санитарное состояние буфета-раздатки. Результаты контроля оформляются актом.

2.3. Контроль за работой предприятия общественного питания и исполнением положений государственного контракта на организацию питания.

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

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



3.2. Проведение систематических проверок по качеству и безопасности питания соответствии с утвержденным планом работы. (Приложение №1). Итоги проверок осуществляются на общешкольных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращения в адрес администрации ОУ, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

3.3. Осуществление контроля:

- За рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
- За целевым использованием готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- За соответствием рационов питания и норм раздачи готовой продукции согласно утвержденному меню;
- За качеством готовой продукции;
- За санитарным состоянием буфета-раздатки;
- За качеством готовой продукции, выполнением графика поставок готовой продукции, сроком их хранения и использования;
- За организацией приема пищи обучающимися;
- За соблюдением графика работы буфета-раздатки.
- 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 может осуществляться в форме анкетирования родителей и обучающихся и представление полученной информации директору школы (Приложение 2).

#### **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 и увеличению охвата питанием обучающихся.

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

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

5.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

5.2. Тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у директора школы.



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

### **1. Проверка качества питания.**

- 1.1. Проверка качества поставляемой продукции.
- 1.2. Готовность буфета к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, линии подогрева, охлаждающих витрин, холодильника, ассортимента буфетной продукции).
- 1.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции.
- 1.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 1.5. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.
- 1.6. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 1.7. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 1.8. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 1.9. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие в буфет.
- 1.10. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- 1.11. Проверка наличия необходимой информации на стенде буфета.
- 1.12. Контроль организации приема пищи обучающимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 1.13. Соответствие меню и накладных и бракеражному журналу.
- 1.14. Соблюдение гигиенических норм и правил обучающихся во время приема пищи.
- 1.15. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся.
- 1.16. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающих готовых блюд.
- 1.17. Вкусовые предпочтения обучающихся, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса обучающихся с согласия их родителей или иных законных представителей.
- 1.18. Информирование родителей и обучающихся о здоровом питании.

### **2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока.**

- 2.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря в буфете, маркировка.
- 2.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников буфета, соблюдение правил личной гигиены персоналом, наличие в буфете журнала здоровья.
- 2.3. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения в буфете дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.



- 2.4. Соблюдение санитарного состояния буфета и обеденного зала.
- 2.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- 2.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.
- 2.7. Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.
- 2.8. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.

### **3. Проверка условий поставки готовой продукции.**

- 3.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции (мед. книжка водителя, наличие спецодежды, сан. паспорт на машину...)
- 3.2. Контроль тары, используемой для доставки 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 качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.



---

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

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый 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 ПРОДЛЁННОГО 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

\_\_\_\_\_