

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Фатежская средняя общеобразовательная школа №2»  
Фатежского района Курской области**

---

**307100, Курская область, Фатежский район, город Фатеж,  
улица Тихая, 33, тел 2-13-76  
mkou.fsosh2@yandex.ru**

Рассмотрено на заседании  
Совета школы.  
Протокол №1  
от 30.08.2022

Принято на заседании  
Педагогического Совета  
Протокол №1  
31.08.2022 г.



Утверждено приказом  
№ 234 от 31.08.2022 г.

Директор школы

О.А. Юркина

**Положение  
о комиссии по контролю за организацией и  
качеством питания обучающихся  
МКОУ «Фатежская средняя общеобразовательная школа №2»**

**1. Общие положения**

1.1. Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32;
- Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28;
- Приказом Минздравсоцразвития России №213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача по Курской области от 29.05.2020 года №16 «О мерах по обеспечению качественным и безопасным питанием обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях Курской области»;
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», Методические рекомендации от 18.05.2020 № 2.4.0179- 20;
- Уставом общеобразовательной организации.



1.2. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее – Комиссия) создается в МКОУ «ФСОШ №2» в целях контроля за предоставлением качественного и безопасного питания обучающихся.

1.3. Состав Комиссии утверждается приказом директора МКОУ «ФСОШ №2» ежегодно в сентябре на каждый учебный год после согласования с председателем Совета школы.

1.4. В состав Комиссии входят представители администрации школы, педагогического коллектива, родительской общественности, медицинский работник, ответственный за питание.

1.5. Прием заявлений от родителей (законных представителей) обучающегося, изъявивших желание участвовать в мониторинге питания, направляется в общеобразовательную организацию. Ответ на обращение родителя по участию необходимо направить не позднее 5 рабочих дней.

1.6. Члены Комиссии выбирают председателя и заместителя председателя из своего состава.

1.7. Деятельность членов Комиссии основывается на принципах добровольности участия, коллегиальности принятия решений, гласности, объективности.

1.8. Положение по контролю за организацией питания обучающихся, состав Комиссии рассматривается на Совете школы, принимаются Педагогическим Советом школы и утверждаются приказом директора МКОУ «ФСОШ №2».

1.9. В случае изменений в законодательстве Российской Федерации в Положение вносится соответствующая корректировка.

## **2. Цели и задачи Комиссии**

2.1. Целью организации комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся является усиление контроля за организацией питания обучающихся.

2.2. Задачи, которые решает Комиссия:

- изучение вопросов организации и качества питания обучающихся;
- контроль за исполнением нормативных и правовых актов по организации питания обучающихся;
- контроль организации питания обучающихся: соблюдение графика питания, соблюдение температурного режима выдачи блюд, соблюдение норм выдачи блюд и изделий, культура обслуживания, санитарное состояние столовой; повышение охвата обучающихся горячим питанием, культуры питания;
- пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания.



### **3. Основные направления деятельности Комиссии**

3.1. Проведение Общественного контроля (не реже 1 раза в месяц) за:

- соответствием реализуемых блюд утвержденному меню;
- наличием меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании;
- качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- санитарным-техническим содержанием обеденного зала, состоянием мебели, столовой посуды, наличием салфеток и т.п.;
- условиями соблюдения правил личной гигиены обучающимися, сотрудниками столовой;
- наличием и состоянием специальной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объемами и видами пищевых отходов после приема пищи;
- вкусовыми предпочтениями детей, удовлетворенностью ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информированием родителей и детей о здоровом питании;
- организацией приема пищи обучающимися;
- соблюдением графика работы столовой;
- соблюдением питьевого режима.

3.2. Проведение контроля своевременности реагирования администрации МКОУ «ФСОШ №2» и исполнителя услуги питания на замечания и предложения родителей по организации питания.

3.3. Оказание содействия администрации МКОУ «ФСОШ №2» в проведении просветительской работы среди детей и их родителей по вопросам рационального питания.

3.4. Изучение мнения детей и их родителей по организации питания и повышению его качества путем анкетирования, опросов, обсуждений и проведения дегустаций новых блюд с участием родителей и детей.

3.5. Формирование предложений по совершенствованию организации питания направляются Комиссией директору МКОУ «ФСОШ №2» и Совету школы.

3.6. Привлечение родительской общественности к организации и контролю за питанием обучающихся.

### **4. Права и ответственность Комиссии**

4.1. Комиссия вправе руководствоваться методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 года.



4.2. Родители (законные представители) обучающихся должны соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные МКОУ «ФСОШ №2».

4.3. Комиссия вправе задавать ответственному за питание в МКОУ «ФСОШ №2» вопросы в рамках их компетенций и в пределах полномочий комиссии.

4.4. Комиссия вправе запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии.

4.5. Комиссия вправе лично оценивать органолептические показатели пищевой продукции в результате дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств. При проведении дегустации использовать одноразовую посуду, которая предоставляется общеобразовательной организацией.

4.6. Комиссия вправе запрашивать сведения о результатах лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в рамках производственного контроля.

4.7. Комиссия вправе участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания.

4.8. Комиссия вправе приглашать на заседания шеф-повара, медицинского работника МКОУ «ФСОШ №2» для обсуждения вопросов оказания услуги по питанию и выработки мер по устранению/не допущению выявленных Комиссией нарушений.

4.9. Комиссия вправе проводить заседание в присутствии не менее 2/3 членов комиссии. Решение Комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются протоколом.

4.10. Комиссия вправе вносить предложения по улучшению качества питания, обучающихся на заседания Совета школы и Директор МКОУ «ФСОШ №2».

4.11. Комиссия не вправе проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности и исключения нарушений производственного процесса.

4.12. Комиссия не вправе отвлекать обучающихся во время приема пищи.

4.13. Комиссия не вправе производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе от 27 июля 2006 года № 152-ФЗ «О персональных данных» как «персональные данные». Фото и видеоматериалы могут быть использованы при подготовке акта проверки по результатам работы комиссии по контролю за качеством организации питания.

4.14. Комиссия не вправе прикасаться к пищевым продуктам, оборудованию, кухонному инвентарю, посуде. Оценка качества и состояния проводится визуально.



4.15. Комиссия не вправе требовать для проведения бракеража готовых блюд отдельную порцию блюда.

4.17. Комиссия не вправе изымать любую документацию пищеблока. Копии документов могут быть предоставлены по запросу.

## **5. Организация деятельности Комиссии**

5.1. Полномочия Комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

5.2. Работа Комиссии осуществляется в соответствии с графиком работы, утвержденным директором МКОУ «ФСОШ №2» и являющимся приложением к приказу о создании Комиссии. Внеплановые контрольные мероприятия комиссией осуществляются по согласованию с директором МКОУ «ФСОШ №2».

5.3. Состав и порядок работы Комиссии доводится до сведения шеф-повара, педагогического коллектива, обучающихся и родителей обучающихся.

5.4. Результаты проверок Комиссии оформляются соответствующим Актом, направляются директору МКОУ «ФСОШ №2» и рассматриваются на заседании Комиссии.

5.5. Результаты проверок и принятые меры при необходимости и по решению директора МКОУ «ФСОШ №2» могут быть доведены на общешкольном родительском собрании, размещены на официальном сайте МКОУ «ФСОШ №2» в разделе «Организация горячего питания».

5.6. По итогам учебного года Комиссия готовит аналитическую справку.

5.7. Обучение членов комиссии направлено на изучение основных направлений родительского контроля за организацией питания, рекомендованных МР 2.4.0180-20, от 18 мая 2020 года.

5.8. Оказание поддержки в обучении, сопровождении и консультировании также может быть достигнуто на уровне межрегионального взаимодействия с образовательными и общественными организациями, имеющими успешный опыт в данном направлении.

## **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.

6.4. Контроль за дежурством классов и педагогов в столовой.

6.5. Контроль за своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока систем тепло-водо-энергообеспечения.

6.6. Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой.

6.7. Контроль за списками обучающихся, получающими бесплатное питание из бюджетных средств.

6.8. Выводы, замечания и предложения комиссии по контролю за питанием должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока, администрацией школы.

6.9. С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, комиссия по контролю за питанием может назначить повторную проверку.

## **7. Проверка качества питания**

7.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.

7.2. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.

7.3. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.

7.4. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.

7.5. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.

7.6. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.

7.7. Контрольное взвешивания отпускаемой продукции.

7.8. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.

7.9. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.

7.10. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.

7.11. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).

7.12. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.

7.13. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

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

8.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.

8.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.

8.3. Наличие спецодежды, наличие и условия хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.

8.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.

8.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.

8.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

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

9.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.

9.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

9.3. Контроль за исполнением условий государственного контракта

9.4. Контроль исполнения финансовых обязательств.

9.5. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.

9.6. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).

9.7. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья

9.8. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракт

## **10. Ответственность членов Комиссии и документация комиссии по контролю за организацией питания обучающихся**

10.1. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

10.2. Заседания комиссии проводятся не реже 1 раза в месяц и оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем, доводятся до сведения директора МКОУ «ФСОШ №2» не позднее чем через 5 дней после заседания.