Принято на педагогическом совете Протокол №1 от 31.08.2026 г	Согласовано с Советом школы Протокол №1 от 31.08.2026 г	Утверждено Приказ № 112 от 31.08.2026 г Директор___М.С.Кирилова

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОБЩЕСТВЕННОЙ КОМИССИИ
ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ МБОУ ООШ р.п. Сосновоборск

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 МБОУ ООШ р.п. Сосновоборск 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 на пищеблоке;

- за соблюдением графика работы пищеблока

3.3. Проводит систематические проверки по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы. (Приложение №1)

3.4. Организует и проводит опрос учащихся по качеству питания и представляет полученную информацию директору.

3.5. Вносит предложения администрации по улучшению питания 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, представители родительского комитета , председатель профсоюзного комитета работников школы, представители Советов отцов, бабушек по графику.

4.3. 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 оформляется актом (Приложение 2)

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 Родительского комитета.

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.

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 пищеблока.

6.7. Контроль за списками обучающихся, получающих 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.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

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

№	**Наименование мероприятий**	**Сроки исполнения**	**Ответственные**
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	
3	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Члены комиссии
4	Соблюдение графика работы пищеблока	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 поваром технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	
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	
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

ТЕМЫ ПРОВЕРОК

№ п/п	Темы проверок
1.	**Проверка качества питания**
1.1	Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции
1.2	Проверка качества поставляемой продукции и сырья. сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
1.3	Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима
1.4	Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание).
1.5	Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу.
1.6	Контроль за организацией приема пищи обучающимися. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.
1.7	Контрольное взвешивание отпускаемой продукции. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд
1.8.	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
1.9	Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
2	**Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока**
2.1	Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
2.2	Проверка соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
2.3	Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.
2.4.	Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
2.5	Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Акт №_____
посещения школьной столовой

Дата посещения:_____.
Предложения:_____

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Замечания:_____

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Члены общественной
комиссии

_____	_____	_____
ФИО	подпись	дата
_____	_____	_____
ФИО	подпись	дата
_____	_____	_____
ФИО	подпись	дата
_____	_____	_____
ФИО	подпись	Дата
_____	_____	_____
ФИО	подпись	Дата

07.09.23 12:59 (MSK) Сертификат 679EC6DF2EB044129FD74568B2CE542E

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА РАБОЧЕГО ПОСЕЛКА СОСНОВОБОРСК СОСНОВОБОРСКОГО РАЙОНА ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ, Кирилова Мария Сергеевна, Директор

31.08.26 08:40 (MSK)

Сертификат A18CED1C466485D915E20816CB17A713

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 200523250422570846648379541552773099575579350067

Владелец Кирилова Мария Сергеевна

Действителен С 14.09.2026 по 14.09.2027