

**УТВЕРЖДЕНО**  
Распоряжением  
ГБОУ ЛО «Сланцевская  
школа-интернат»  
от 29.01.2020 г. № 14/2

**ПОЛОЖЕНИЕ  
ОБ ОБЩЕСТВЕННОЙ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ  
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения  
Ленинградской области «Сланцевская школа-интернат, реализующая  
адаптированные образовательные программы»  
(ГБОУ ЛО «Сланцевская школа-интернат»)**

**г. Сланцы  
2020 год**

## **1. Общие положения.**

1.1. Настоящее положение об общественной Комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в ГБОУ ЛО «Сланцевская школа – интернат» (далее Комиссия) разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ, ст. 37;
- СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

1.2 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. 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.

1.3. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с законодательством РФ и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

1.4. В состав Комиссии входят представители администрации, члены Родительского комитета школы, члены профсоюзной организации работников школы, обучающиеся, медицинский работник. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся. Состав Комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год.

1.5. Деятельность членов Комиссии основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

## **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. Организация контроля над питанием обучающихся, работой школьной столовой, соблюдением работниками столовой и обучающимися требований Сан ПиН, ведением необходимой документации.

2.4. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания.

2.5. Реализация принципов государственной политики в области образования, охраны здоровья и безопасности жизнедеятельности обучающихся.

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

3.1. Оказывает содействие администрации образовательной организации в организации питания обучающихся.

3.2. Осуществляет контроль:

- за учётом качества фактически отпущенных блюд, соответствия раскладке меню;

- за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
- за организацией приема пищи учащимися, за соблюдением порядка в столовой;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
- за качеством готовой продукции;
- за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно – гигиенических средств, кухонного оборудования и уборочного инвентаря;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергообеспечения.

3.3. Организует и проводит мониторинг качества и удовлетворённости питанием обучающихся и их родителей (законных представителей). Доводит результаты мониторинга до администрации.

3.4. Вносит предложения администрации образовательной организации по улучшению обслуживания учащихся, повышению качества питания.

3.5. Оказывает содействие в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

3.6. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием обучающихся.

#### **4. Организация работы Комиссии**

4.1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия Комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

4.2. Деятельность Комиссии осуществляется в соответствии с планом работы, определяя цели и задачи текущего контроля, его сроки, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.

4.3. Комиссия вправе 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.

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

4.5. Результаты контроля (экспертизы) отражаются в протоколе. Плановая работа комиссии по контролю за питанием должна осуществляться не реже 1 раза в месяц.

4.6. О результатах работы Комиссия информирует администрацию школы и родительскую общественность.

4.7. Заседание Комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов;

4.8. Решение Комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются протоколом.

#### **5. Права членов Комиссии**

Для осуществления возложенных функций Комиссии предоставлены следующие права:

- 5.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;

5.2. получать от повара, медицинского работника школы информацию по организации питания, качества приготовляемых блюд и соблюдения санитарно – гигиенических норм;

5.3. заслушивать на своих заседаниях руководителя бригады поваров, медицинского работника школы, по соблюдению и обеспечению качественного питания обучающихся;

5.4. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;

5.5. изменить график проверки, если причина объективна;

5.6. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.

5.7. состав и порядок работы Комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

## **6. Ответственность членов Комиссии**

6.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;

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

## **7. Документация Комиссии**

7.1. Заседания Комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

7.2. Журнал протоколов заседания Комиссии хранится у директора школы.

## **8. Рекомендуемые темы контроля (проверок).**

### **8.1. Проверка качества питания**

- Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- Готовность школьной столовой к работе в новом учебном году.
- Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.
- Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

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

- Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- Наличие спецодежды, наличие и условия хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.

- Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
- Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

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

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

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

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