

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Войловская основная общеобразовательная школа»  
(МКОУ «Войловская основная школа»)

**ПРИНЯТО**

Педагогическим советом школы  
Протокол от «28» августа 2020 №1

**УТВЕРЖДЕНО**

Приказом от 28.08.2020 №23/3  
Директор \_\_\_\_\_ А.А. Белугин



**Положение  
о работе административно-общественного контроля  
за организацией и качеством питания**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со статьей 37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации»; приказом Минздравсоцразвития и Минобрнауки РФ № 213н/178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Методические рекомендации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденные руководителем Федеральной службы Роспотребнадзора А.Ю. Поповой 18.05.2020 года.

1.2. Данный локальный акт определяет основные цели и задачи административного контроля организации и качества питания, организационные методы, виды и его формы, регламентирует содержание и распределение вопросов контроля, документацию и делопроизводство, устанавливает правила, права и ответственность участников контроля организации и качества питания в образовательном учреждении.

1.3 Положение о работе об административно-общественного контроля за организацией и качеством питания утверждается приказом директора образовательной организации, принимается педагогическим советом школы.

1.4. Состав комиссии утверждается Приказом директора образовательной организации на каждый учебный год.

1.5. В состав комиссии могут входить представители администрации образовательной организации, родительской общественности, медицинских работников, педагогического коллектива.

1.6. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образования, Уставом и локальными актами образовательной организации.

**II. Цели и задачи комиссии по контролю за питанием**

2.1. Создание оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием, качественного приготовления, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований Роспотребнадзора.

2.2. Организация общественного контроля над питанием обучающихся, работой школьной столовой, соблюдением поваром и обучающимися требований Сан ПиН, ведением необходимой документации по бухгалтерскому учету и финансовой отчетности школьной столовой.

2.3. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания.

2.4. Исполнение нормативно-правовых актов, регламентирующих деятельность школы в области защиты прав и свобод обучающихся, их здоровья, питания, охраны труда, отдыха, самоуправления.

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

### **III. Основные направления деятельности комиссии**

3. Комиссия:

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

3.2. Осуществляет контроль за:

- соответствием ежедневного меню, утвержденному меню по набору блюд;
- соответствие веса порций меню и вкусовых качеств предлагаемых блюд;
- соблюдением культуры обслуживания обучающихся;
- санитарным состоянием школьной столовой.

3.3. Комиссия вправе организовать проверку за поступающим на пищеблок продуктами питания: наличие сопроводительных документов на поступающее сырье и продуктов питания, подтверждающих их качество и безопасность, сроки реализации продуктов.

3.4. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию директору школы.

3.5. Вносит предложения администрации школы по улучшению обслуживания обучающихся.

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.

### **IV. 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:

- Председатель комиссии по контролю над питанием;
- Члены комиссии (представители педколлектива, родительской общественности).

### **V. 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 (экспертизы) отражаются в акте.

5.4. Плановая работа комиссии по контролю за питанием должна осуществляться не реже 1 раза в месяц.

5.5. Комиссия по контролю за организацией питания 1 раз в четверть отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре.

#### **VI. Функциональные обязанности комиссии по контролю за питанием**

6.1. Контроль посещений столовой школьниками.

6.2. Контроль за санитарным состоянием столовой, внешним видом и опрятностью обучающихся, принимающих пищу.

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 своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергообеспечения.

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

6.6. Контроль за списками обучающихся, получающих бесплатное питание.

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

#### **VII. Документация комиссии по контролю организации питания**

7.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем и секретарем.

7.2. Результаты контроля отражаются в акте проверок. Акты хранятся у ответственного за организацию питания в школе. (Приложение №1)

АКТ № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 года  
 проверки комиссии по административно-общественному контролю за организацией и  
 качеством питания обучающихся МКОУ «Войловская основная школа»

Нами, \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

проведена проверка столовой и установлено:

№п/п		Да	Нет
1	зал приема пищи чистый		
2	обеденный стол чистый		
3	столовая посуда без сколов и влаги		
4	спецодежда персонала столовой чистая и опрятная		
5	имеется ежедневное меню с указанием веса/объема блюд		
6	фактический рацион питания соответствует ежедневному меню		
7	основное блюдо горячее, вкусовые качества соответствующее		
8	журнал бракеража готовой продукции заполнен		

В результате проверки установлено:

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Председатель комиссии: \_\_\_\_\_ /О.А.Кочеткова/

Члены комиссии: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

АКТ № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 года  
проверки комиссии по административно-общественному контролю за организацией и  
качеством питания обучающихся МКОУ «Войловская основная школа»

Нами, \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

проведена проверка столовой и установлено:

№п/п		Да	Нет
1	зал приема пищи чистый		
2	обеденный стол чистый		
3	столовая посуда без сколов и влаги		
4	спецодежда персонала столовой чистая и опрятная		
5	имеется ежедневное меню с указанием веса/объема блюд		
6	фактический рацион питания соответствует ежедневному меню		
7	основное блюдо горячее, вкусовые качества соответствующее		
8	журнал бракеража готовой продукции заполнен		

В результате проверки установлено:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Председатель комиссии: \_\_\_\_\_ /О.А.Кочеткова/

Члены комиссии: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_