

ПОЛОЖЕНИЕ
об общественной комиссии по общественному контролю за организацией и
качеством питания обучающихся муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения Репьёвская основная школа

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение о создании комиссии по общественному контролю за организацией и качеством питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Репьёвская основная школа (далее - Школа), разработано в соответствии с Законом РФ от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"; Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

1.2. Комиссия по общественному контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее – Комиссия) является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания обучающихся.

1.3. 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.

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 качеством приготовления пищи;
- за рациональным использованием платы за питание;
- за организацией приема пищи учащимися, за соблюдением порядка в столовой;
- за соблюдением графика работы столовой.

3.3. Проводит систематические проверки по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы. (Приложение №2)

3.4. Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководителю образовательной организации.

- 3.5. Вносит предложения администрации образовательной организации по улучшению обслуживания учащихся.
- 3.6. Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

4. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ КОМИССИИ

- 4.1. Комиссия 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 входят представители администрации школы, родители обучающихся. 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 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 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 справке.
- 5.4. Плановая работа Комиссии по контролю за питанием должна осуществляться не реже 1 раза в месяц.
- 5.5. Комиссия постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию школы; педагогов и родителей на заседаниях Управляющего совета, общешкольных родительских собраниях.

6. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ

- 6.1. Контроль посещений столовой обучающимися, учетом качества фактически отпущенных завтраков и обедов, в том числе льготных.
- 6.2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, 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.
- 6.6. Контроль за состоянием технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергообеспечения.
- 6.7. Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой.
- 6.8. Контроль за списками обучающихся, получающих бесплатное питание из бюджетных средств.
- 6.9. О выводах, замечаниях и предложениях по итогам проверки Комиссия информирует , администрацию образовательной организации.
- 6.10. С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, Комиссия может назначить повторную проверку.

7. ДОКУМЕНТАЦИЯ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

- 7.1. Комиссия ведет журнал проверок организации питания в образовательной организации, получающих в соответствии с планом работы.

7.2.Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

7.3.Папка протоколов заседания Комиссии у председателя Комиссии.

Приложение к приказу
от «28»08.2025г. №93-ос

**План работы
комиссии по общественному контролю за организацией и качеством
питания обучающихся муниципального казённого
общеобразовательного учреждения Репьёвская основная школа**

№	Наименование мероприятия	Сроки проведения	Ответственные
1	Разработка плана работы на год	сентябрь	Председатель комиссии
2	Санитарно – гигиеническое состояние пищеблока	Сентябрь	Члены комиссии
3	Санитарное состояние помещений и мытьё посуды согласно нормативам СанПиН	Октябрь	Члены комиссии
4	Соблюдение норм питьевого режима	Ноябрь	Члены комиссии
5	Соблюдение технологии приготовления блюд	Декабрь	Члены комиссии
6	Соблюдение технологических карт при приготовлении пищи	Январь	Члены комиссии
7	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	Февраль	Члены комиссии
8	Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание)	Март	Члены комиссии
9	Соответствие отпускаемых блюд меню. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции	Апрель	Члены комиссии
10	Выполнение норм раздачи готовой продукции	Май	Члены комиссии