

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ –  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 208  
с углубленным изучением отдельных предметов

620107, г. Екатеринбург, ул. Гражданская, 6  
Тел. 354-15-08; факс. 354-15-08; e-mail:soch208@educ.kb.ru

ПРИНЯТО

Общим собранием работников  
Протокол № 3 от 24.05.2021 г.



Утверждаю:

Директор МАОУ СОШ № 208

Чуб Т. С.

Приказ № 109/1 от 24.05.2021 г.

**Положение о комиссии по питанию обучающихся  
в МАОУ СОШ № 208 с углубленным изучением отдельных предметов**

**1. Общие положения**

1.1. Положение о комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее - Комиссия) разработано на основе Закона Российской Федерации «Об образовании», Типового положения об общеобразовательном учреждении, Устава общеобразовательного учреждения.

1.2. Положение о Комиссии по питанию осуществляется в соответствии с действующим законодательством и нормативно-правовыми актами регламентирующими организацию питания школьников.

1.3. Положение о Комиссии по питанию является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.4. 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.

1.5. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в составе новой редакции. После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

1.6. Решения Комиссии по питанию обязательны к исполнению.

**2. Цели и задачи Комиссии**

2.1. Основная цель работы Совета по питанию – создание условий, обеспечивающих полноценное питание детей, как основного фактора охраны их здоровья.

2.2 Практическими задачами работы Совета являются:

- соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил организации питания;
- воспитание у детей потребности в заботе о правильном режиме и сбалансированности своего питания;
- формирование навыков культуры питания;
- поиск новых форм организации питания учащихся и увеличение охвата учащихся горячим питанием;
- своевременное выявление и информирование руководителя учреждения образования о проблемных вопросах по организации питания детей, для принятия мер по их устранению;
- развитие материально-технической базы столовой.

**3. Основные направления деятельности Комиссии**

3.1. Установление режима работы столовой, разработка графиков приема пищи каждым классом, согласование их с заведующим производством (поваром) и представление на утверждение руководителю учреждения образования.

3.2. Определение вместе с администрацией графика дежурства учащихся по столовой и графика контроля питания родительскими комитетами классов.

3.3. Обеспечение диетическим питанием детей, имеющих медицинские показания.

3.4. Обеспечение льготным питанием детей, в соответствии с постановлениями, распоряжениями, приказами.

3.5. Организация разъяснительной работы среди учащихся и родителей по увеличению охвата горячим питанием.

3.6. Проведение разъяснительной работы по пропаганде здорового образа жизни, по воспитанию культуры питания среди учащихся и родителей, рациональных основ питания, с привлечением к этой работе специалистов.

3.7. Проведение анкетирования среди учащихся и их родителей по изучению спроса на горячее питание, рассмотрение и принятие их предложений по улучшению качества питания.

3.8. Организация наглядной агитации по выработке навыков культуры питания и здорового образа жизни.

3.9. Осуществление контроля соблюдения учащимися графика посещения столовой, выполнения дежурными функциональных обязанностей в ходе дежурства в столовой, качество ведения документации.

3.10. Обеспечение контроля соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил на всех этапах процесса организации питания учащихся.

3.11. Заслушивание итогов работы ответственных за совершенствование процесса организации и качества питания учащихся и внесение предложений по поощрению за достижение высоких результатов.

#### **4. Организационная структура и порядок 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 (Приложение № 1).

4.2. В состав комиссии по контролю питания входят представители администрации школы, педагогического коллектива, родители обучающихся, медицинский работник, обучающиеся. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания учащихся.

4.3. Проведение (не реже 4-х раз в год) заседаний Комиссии для рассмотрения запланированных вопросов и решения возникших проблем с приглашением ответственных лиц и специалистов.

4.4. В исключительных случаях, по инициативе Председателя Комиссии, могут созываться внеочередные заседания для решения вопросов, не терпящих отлагательств.

4.5. Решение комиссии принимаются простым большинством голосов ее членов, присутствующих на заседании и фиксируются в протоколах заседаний Комиссии.

4.6. При равенстве голосов решающим является голос Председателя Комиссии.

4.7. Протоколы заседаний ведутся секретарем, избираемым из числа членов Комиссии, и хранятся в течение учебного года.

#### **1. Функциональные обязанности Комиссии по контролю за питанием**

5.1. Контроль посещений столовой обучающимися, учетом качества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов.

5.2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, внешним видом и опрятностью обучающихся, принимающих пищу, заступающих на дежурство по столовой.

5.3. Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.

5.4. Контроль за дежурством классов и педагогов в столовой.

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

5.6. Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой и буфета.

5.7. Контроль за списками обучающихся, получающих талоны на бесплатное питание из бюджетных средств.

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

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

## **6. Ответственность**

6.1. В случае неявки члена Комиссии по каким-либо причинам, он должен не позднее, чем за 1 день до заседания Комиссии, сообщить председателю Комиссии о своем отсутствии.

6.2. В случае невозможности явиться по каким-либо причине члена Комиссии обязательно производится замена, о чем ставится в известность председателя Комиссии.

## **7. Документация Комиссии по контролю организации питания**

7.1. Совет по питанию ведет следующую документацию:

- план работы Совета на учебный год;
- сведения по учёту учащихся, состоящих на бесплатном питании;
- протоколы заседаний Совета. Протоколы подписываются председателем;
- отчет о работе Совета с анализом состояния организации и качества питания учащихся школы и предложениями по их улучшению;
- методические разработки, памятки и рекомендации для педагогов, учащихся и родителей.

Настоящее положение утверждено с учетом мнения:

Совета родителей (законных представителей) обучающихся (Протокол № 2 от 13.05.2021 г.)

Совета обучающихся (Протокол № 3 от 13.05.2021 г.)

**ПЛАН РАБОТЫ**  
о комиссии по питанию обучающихся на 2021-2022 учебный год

№	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	Диспетчер по питанию
3	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Члены комиссии
4	Соблюдение графика работы столовой	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 поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	Заведующий производством, Медицинский работник
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	Заведующий производством, Медицинский работник
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

### Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

#### **I. Проверка качества питания**

1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
2. Готовность буфета к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, ассортимента буфетной продукции).
3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
5. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.
6. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
7. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
8. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
9. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
10. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
11. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
12. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
13. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
14. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.
15. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

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

1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
3. Наличие спецодежды, наличие и условия хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.
4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

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

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

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

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