

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Купинского района
«Специальная (коррекционная) школа-интернат № 2»

Принято
на педагогическом совете
Протокол № 1
« 31 » август 2026год

Утверждаю
директор МБОУ Купинского района
С(К) школы-интернат № 2
Гроссу И.О.
Приказ № 446-020
от « 17 » августа 2026год

**Положение об общественной комиссии по контролю за
организацией и качеством питания обучающихся
в Муниципальном бюджетном общеобразовательном
учреждении Купинского района «Специальная
(коррекционная) школа – интернат № 2»**

I. Общие положения

1.1. Общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания учащихся (далее -Комиссия) создается в МБОУ Купинского района С(К) школе-интернат № 2 для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся.

1.2. Положение по контролю за организацией и качеством питания обучающихся утверждается приказом директора школы, согласовывается на педагогическом совете.

1.3. Состав комиссии утверждается ежегодно приказом директора школы. Копия приказа передается администрации столовой, с составом Комиссии должны быть ознакомлены все работники столовой.

1.4. В столовой МБОУ Купинского района С(К) школе-интернат № 2 на видном месте вывешивается информационный стенд с указанием состава Комиссии, меню, графика

питания обучающихся в столовой, материалы по культуре питания.

1.4. В состав комиссии могут входить представители администрации школы, родительской общественности, медицинских работников, педагогического и ученического коллективов.

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 организацией питания.

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 работниками столовой и обучающимися требований СанПин, ведением необходимой документации по 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.

Комиссия:

3.1. Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.

3.2. Осуществляет контроль за:

- соответствием ежедневного меню примерному меню по набору блюд, требованиям СанПин по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд,
- отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов,
- контролирует соблюдение графика работы столовой и соблюдения графика организованного питания обучающихся;
- соблюдением культуры обслуживания обучающихся,
- санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока,

3.3. Общественная комиссия вправе организовать проверку за поступающими на пищеблок продуктами питания:

- наличие сопроводительных документов на поступающее сырье и продуктов питания, подтверждающих их качество и безопасность,
- сроки реализации продуктов.

В случае выявления нарушений потребовать от Организации добровольного изъятия пищевых продуктов из оборота до устранения нарушений.

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

3.5. Вносит предложения администрации школы по улучшению обслуживания обучающихся.

3.6. Оказывает содействие администрации школы 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.

3.8. Участвует в рассмотрении обращений, жалоб родителей на организацию питания детей.

IV. Организационные принципы работы комиссии.

4.1. Комиссия по контролю за организацией питания 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 за организацией питания входят:

- председатель комиссии по контролю за питанием
- члены комиссии (представители педагогического и ученического коллективов, родительской общественности, медицинские работники коллектива школы).

4.3. Комиссия избирает из своего состава председателя и секретаря, сроком

на 1 год.

4.4. Председатель Комиссии:

- информирует членов Комиссии о предстоящем заседании не менее чем за 5 дней до проведения;
- организует подготовку и проведение Комиссии;
- определяет повестку дня заседания Комиссии.

4.5. Секретарь Комиссии:

- ведет протоколы заседания Комиссии;
- оформляет акты проверок;
- оформляет справки по результатам проверок;

В случае отсутствия председателя или секретаря их обязанности может выполнять любой из присутствующих членов Комиссии.

V. Организация работы комиссии по контролю за организацией питания

5.1. Комиссия по контролю за организацией питания 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 организацией питания может осуществлять свои функции вне плана работы по инициативе администрации школы, 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 отражаются в акте.

5.4. Плановая работа комиссии по контролю за организацией питания должна осуществляться не реже 1 раза в четверть.

5.5. Общественная комиссия по контролю за организацией питания обучающихся ежеквартально отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре школы.

VI. Функциональные обязанности комиссии по контролю за организацией питания.

6.1. Контроль посещений столовой школьниками, учетом качества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов.

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.

6.4. 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 столовой.

6.6. Выводы, замечания и предложения комиссии по контролю за организацией питания должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока, администрацией учреждения и администрацией, организующей питание.

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

6.8. Рекомендации Комиссии являются основой для принятия решений, исправления недостатков, их выполнение может быть проконтролировано при повторной проверке. Решения, принятые Комиссией и не противоречащие законодательству РФ, уставу МБОУ Купинского района С(К) школы-интернат № 2 являются рекомендательными для МБОУ Купинского района С(К) школы-интернат № 2. Решения Комиссии, утвержденные приказом директора школы, являются обязательными для исполнения.

VII. Документация комиссии по контролю за организацией питания.

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

7.2. Папка протоколов заседания комиссии и акты проверок за организацией питания хранится у председателя комиссии.

Справка
Родительского контроля за
организацией горячего питания в школьной столовой в МБОУ Купинского
района С(К) школы-интернат № 2.

Цель проверки: упорядочение режима питания.

Дата проверки: _____ года

Ф.И.О. проверяющего: Директор школы – Гроссу И.О., медицинская сестра-Зятькова О.С,
родитель – _____, родитель – _____

Метод проверки: посещение школьной столовой во время приема пищи школьников,
беседа с поварами, кладовщиком.

С целью выполнения Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст. 37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»;

«Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

В школе осуществляется бесплатное горячее питание для учащихся 1-4 классов в количестве 24 человек, для учащихся 5-11 классов в количестве 70 человек. Утвержден директором школы график питания учащихся, создан приказ о бракеражной комиссии.

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии (весы настольные, весы напольные, мясорубка, овощерезка).

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

Один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

Пищевые отходы не выносятся через раздаточные помещения пищеблока.

С учетом возраста учащихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом. Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой. Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, перчатки, легкая нескользкая рабочая обувь). К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Диетическая медицинская сестра следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет медсестра Рассказова Е.Н. в соответствии с рекомендациями по отбору проб - СанПин 2.3/2.4.3590-20, осуществляется контроль по правильности отбора и условиями хранения суточных проб.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.

По графику утвержденным директором школы, кухонная рабочая накрывает столы для приема пищи учащихся с 1 по 11 классы.

Рекомендации:

1. Считать работу по организации питания удовлетворительной.

3. Дежурному учителю следить:

- за явкой классных руководителей,
- за поведением детей,
- санитарным состоянием столовой.

Справка составлена _____ года.

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. _____ « _____ » _____ 202__ г.

Комиссией в составе:

была произведена проверка организации питания в столовой школы № _____

по адресу _____

время проверки _____

Наименование комплекса _____

Ассортимент блюд _____

Направление проверки:

№ п. п. Наименование показателя ДА НЕТ

1. Наличие в школе стенда по вопросам
здорового питания
2. Наличие условий для соблюдения детьми
правил личной гигиены
3. Обеденный зал чистый, отсутствуют
посторонние неприятные запахи
4. Спецдежда персонала чистая и опрятная
5. Школьная посуда без сколов
6. Наличие в обеденном зале циклического меню
для ознакомления
7. Наличие в школе приказа о создании и работе
бракеражной комиссии
8. Наличие в составе бракеражной комиссии
представителей родительского комитета
9. Наличие в обеденном зале ежедневного меню
с составом и выходом блюд
10. Рацион питания соответствует заявленному

меню

11. В случае несоответствия блюд заявленному
меню наличие обоснования произведенной
замены

12. Соответствие температуры подачи блюд
(горячие блюда при раздаче должны иметь
температуру не ниже 75оС, вторые блюда и
гарниры не ниже 65оС, холодные супы и
напитки не выше – 14оС)

13. Соответствие выхода блюд

14. Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому
согласно рецептуре приготовления

15. Наличие бракеражного журнала и полнота его
заполнения

16 Наличие сопроводительных документов
подтверждающих качество и безопасность
сырья и продуктов питания

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи:

Предложения по улучшению качества питания:

1.

2.

3.

С результатами занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой:

Комиссия:
