

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

Принято:
На совете школы
МБОУ Купинского района
С(К) школы-интернат №2
Протокол № 1
От «31» августа 2026г

Утверждаю
Директор МБОУ
Купинского района
Гроссу И.О.
Приказ № 43/4-ОД
От «17» августа 2026г



**ПОЛОЖЕНИЕ О КОМИССИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В
МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ
УЧРЕЖДЕНИИ КУПИНСКОГО РАЙОНА «СПЕЦИАЛЬНАЯ
(КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА-ИНТЕРНАТ №2»**

Общее положение

1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся создается на общем собрании работников организации, осуществляющей образовательную деятельность.
2. В своей деятельности комиссия руководствуется ФЗ « Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами организации, осуществляющей образовательную деятельность, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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.

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОМИССИИ

Изучение вопросов организации и качества питания обучающихся.

Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся.

Повышение охвата обучающихся горячим питанием, культуры питания.

Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания, в том числе и за счет дополнительных внебюджетных (родительских) финансовых средств.

ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

Комиссия:

- a. Оказывает содействие администрации образовательной организации в организации питания учащихся.
- b. Осуществляет контроль:
 - за рациональным использованием платы за питание;
 - за организацией приема пищи учащимися, за соблюдением порядка в столовой;
 - за соблюдением графика работы столовой.
- c. Проводит систематические проверки по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы.
- d. Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководителю образовательной организации.
- e. Вносит предложения администрации образовательной организации по улучшению обслуживания учащихся.
- f. Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
- g. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием обучающихся.

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ КОМИССИИ

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

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ

- j. 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.
- k. 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.
- l. Результаты контроля (экспертизы) отражаются в справке.
- m. Плановая работа комиссии по контролю за питанием должна осуществляться не реже 1 раза в месяц.

- n. Комиссия по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию школы; педагогов и родителей на заседаниях Управляющего совета.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ

- o. Контроль посещений столовой обучающимися, учетом качества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов.
- p. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, внешним видом и опрятностью обучающихся, принимающих пищу, заступающих на дежурство по столовой.
- q. Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.
- Контроль за дежурством классов и педагогов в столовой.
 - Контроль за своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергообеспечения.
 - Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой и буфета.
 - Контроль за списками обучающихся, получающих талоны на бесплатное питание из бюджетных средств.
 - Выводы, замечания и предложения комиссии по контролю за питанием должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока, администрацией школы и администрацией, организующей питание.
 - С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, комиссия по контролю за питанием может назначить повторную проверку.

ДОКУМЕНТАЦИЯ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

- г. Комиссия ведет журнал по учёту учащихся, состоящих на бесплатном питании.
- s. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.
- t. Папка протоколов заседания комиссии и тетрадь контроля за организацией питания хранится у заместителя председателя комиссии, ответственного за питание.

ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ЗАСЕДАНИЙ КОМИССИИ

Заседание комиссии проводятся по мере необходимости.

Внеочередное заседание проводится: по требованию законного представителя юридического лица школы, по инициативе председателя комиссии.

Заседание комиссии являются правомочными, если в них принимают участие не менее половины от общего количества членов комиссии.

Решения комиссии принимаются простым большинством голосов от числа присутствующих на заседании членов комиссии.

При равном количестве голосов решающим является голос председателя комиссии.

Заседание комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем и секретарем.

В протоколе заседания комиссии указываются следующие сведения:

место и время проведения заседания;

члены комиссии, присутствующие на заседании;

повестка дня заседания комиссии;

вопросы, поставленные на голосование;

итоги голосования по поставленным вопросам;

принимаемые в ходе заседания комиссии решения.

Заключительные положения

Настоящее положение о комиссии административно-общественного контроля организации и качества питания обучающихся является локальным нормативным актом, принимается на общем собрании работников школы и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора общеобразовательной организации.

Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

Положение о комиссии административно-общественного контроля организации и качества питания обучающихся общеобразовательной организации принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к положению принимаются в порядке, предусмотренном настоящим положением.

После принятия положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Справка по изучению организации питания в организации, осуществляющей образовательную деятельность
(наименование образовательной организации)

Комиссия в составе _____

Председатель комиссии _____

Члены комиссии _____

В присутствии _____

Составили настоящую справку о том, что «____» _____ 20__ г. В ____ час ____ мин.
Проведено изучение организации питания в организации, осуществляющей общеобразовательную деятельность.

В ходе изучения выявлено: при обеденном зале столовой установлены раковины в количестве _____; (примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)) рядом с раковинами предусмотрены электрополотенца в количестве _____

Наличие мыла _____

Наличие графика работы столовой _____

Наличие графика приема пищи обучающимися _____

Продолжительность перемен (успевают ли дети принять пищу) _____

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой _____

Дежурство обучающихся в столовой (как организовано) _____

Дежурство педагогов _____

Чистота зала _____

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале _____

Внешний вид повара _____

Эстетичность накрытия столов: _____

Гигиеническое состояние столов _____

Наличие 2-х комплектов подносов _____

Наличие 2-х комплектов столовых приборов _____

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции _____

Соответствие рационов питания утвержденному меню. Наличие и место расположения контрольных блюд: _____

Наличие пищевых отходов: _____

(практически отсутствуют, имеются в наличии, имеются в избытке)

Качество готовой пищи _____

На основании вышеизложенного комиссия рекомендует: _____

Члены комиссии: _____

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации.

Проверка соблюдения нормы выхода блюд

Контрольное взвешивание проводят с целью определения соответствия фактического веса блюда (изделия) норме выхода блюда, которая указана в меню. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий одновременно взвешиваются 10 штук на весах. Если при взвешивании суммарная масса изделий оказывается ниже (выше) нормы, взвешивание перепроверяется еще раз. Далее изделия взвешиваются поштучно. Каши, гарниры и другие нештучные блюда и изделия-путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю. Определение средней массы блюд, отобранных на раздаче, осуществляется путем раздельного взвешивания трех порций с последующим суммированием и делением на 3. Отклонение средней массы блюд и кулинарных изделий от установленной нормы выхода по рецептуре не допускается. Допустимое отклонение в массе одного блюда (изделия) от нормы не более чем на 3%.

Пример 1. При норме выхода блюда в 75 г. Фактический вес блюда может составлять от 72,75 г. до 77,25 г., что является допустимым. Но следует учитывать, что такой подход основан на проверке соблюдения нормы выхода блюда, исходя из средней массы, когда проверке подвергается не отдельное блюдо, а часть продукции, отобранная из партии. Под партией понимается любое количество блюд (изделий) одного наименования, изготовленных за одну смену. **Пример 2.** Для проверки соблюдения нормы выхода блюда «Котлеты картофельные со сметаной» отобраны 3 блюда. В соответствии с меню норма выхода блюда составляет 220г. Путем взвешивания установлено, что вес одной порции равен 215г., второй 226г., третий 223г. Средняя масса готового блюда составляет 221г. $((215г.+226г.+223г.) / 3 \text{ порц.})$. Масса одной порции котлет картофельных со сметаной может отклоняться от нормы в сторону уменьшения до 213г. $(220*91\%)$, в сторону увеличения до 227г. $(220г.*103\%)$. Данное условие соблюдается. Следовательно, блюдо «Котлеты картофельные со сметаной» успешно прошло оценку по норме выхода.