



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ШКОЛА – ИНТЕРНАТ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ СЕЛА НУНЛИГРАН»**

689274 ЧАО Провиденский городской округ село Нунлигран ул. Кергау, д 1, 2 телефон-факс (842735)26-290  
school-nunligran@mail.ru

|  |  |
|--|--|
| <p>«ПРИНЯТО»<br/>Собранием Педагогического совета<br/>Протокол № 06 от 24.06.2021 г.</p> | <p>«Утверждаю»<br/>Приказ от 24.06.2021 г № 85/3-ОД</p>  <p>С.В. Омрынто</p> |
| <p>«СОГЛАСОВАНО»<br/>С Советом обучающихся<br/>Протокол № 3 от 24.06.2021 г.</p>         |  |
| <p>«СОГЛАСОВАНО»<br/>С Советом родителей<br/>Протокол № 3 от 24.06.2021 г.</p>           |  |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством  
питания обучающихся (воспитанников) в МБОУ «Ш-ИООО с. Нунлигран»**

## 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (воспитанников) в образовательной организации (далее - Положение) разработано для Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Школа-интернат основного общего образования села Нунлигран» (далее - образовательная организация) в соответствии с Законом РФ «Об образовании», Уставом образовательной организации и регламентирует порядок и содержание проведения контрольной деятельности в образовательной организации по оказанию услуги питания.

1.2. Общественная комиссия по контролю за организацией питания - это главный источник информации для мониторинга состояния оказания услуги питания в образовательной организации. Под контролем за организацией питания понимается проведение специально созданной комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в порядке руководства и контроля в пределах своей компетенции за соблюдением работниками организации, предоставляющей услугу питания, правил и норм по организации питания в образовательной организации.

1.3. Общественная комиссия по контролю за организацией питания формируется из членов Управляющего совета, которая призвана снять затруднения, решить проблемные вопросы, касающиеся питания обучающихся (воспитанников) образовательной организации, повысить уровень организации питания.

1.4. Общественная комиссия создается приказом руководителя образовательной организации. Состав комиссии, сроки её полномочий оговариваются в приказе руководителя образовательной организации.

1.5 Численность членов комиссии составляет **3 человека**. В комиссию могут входить все субъекты образовательного процесса: педагоги, обучающиеся и представители родительской общественности, при этом представители образовательной организации назначаются в комиссию приказом руководителя образовательной организации, представители родительской общественности выдвигаются Управляющим советом.

1.6. Деятельность общественной комиссии регламентируется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, настоящим Положением, а также нормативными локальными актами образовательной организации.

1.7. Члены общественной комиссии выполняют свои обязанности без освобождения от основной работы. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с планом работы, который принимается на заседании комиссии. Заседания комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал.

1.8. Комиссия отчитывается о проделанной работе не реже одного раза в квартал на педагогическом совете, на родительских собраниях - по мере необходимости.

1.9. В своей работе комиссия взаимодействует с органами надзора, государственными органами управления охраной труда.

## **2. Направления деятельности общественной комиссии**

### **2.1. Направления деятельности -**

- ✓ Проведение систематических тематических проверок (Приложение 1) по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы.
- ✓ Определение контингента обучающихся (воспитанников), имеющих право на льготное питание за счет средств бюджета администрации Провиденского ГО, на основании поданных родителями заявлений, резервного списка, и направление их на согласование с Советом родителей и утверждение руководителю образовательной организации
- ✓ Осуществление контроля:
  - За рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
  - За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
  - За соответствием рационов питания и норм раздачи готовой продукции согласно утвержденному меню;
  - За качеством готовой продукции;
  - За санитарным состоянием столовой (буфета), пищеблока;
  - За качеством сырой продукции, выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроком их хранения и использования;
  - За организацией приема пищи обучающимися (воспитанниками);
  - За соблюдением графика работы столовой и пищеблока.
- ✓ Проведение опроса обучающихся и родителей (законных представителей) по качеству организации питания и обслуживания и представление полученной информации руководителю образовательной организации.

Результаты проверок комиссии, а также меры, принятые по устранению выявленных недостатков, оформляются актами (Приложение 2), справками и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

## **3. Права участников контроля за организацией питания в образовательной организации**

3.1. При осуществлении контроля за организацией питания члены комиссии имеют право:

- знакомиться с документацией;
- изучать практическую деятельность работников пищеблока, педагогических работников через наблюдение за соблюдением режима питания в образовательном учреждении, качеством приготовления пищи и др.;
- делать выводы и принимать решения.

3.2. Проверяемый работник имеет право:

- знать сроки контроля и критерии оценки его деятельности;
- знать цель, содержание, виды, формы и методы контроля;
- своевременно знакомиться с выводами и рекомендациями проверяющих;

- обратиться в комиссию по урегулированию споров образовательной организации или вышестоящие органы управления образованием при несогласии с результатами контроля.
- 3.3. Получать от руководителя образовательной организации информацию об организации питания обучающихся (воспитанников), формировании цен и т.д.
- 3.4. Участвовать в работе по улучшению качества организации питания и увеличению охвата питанием обучающихся (воспитанников).

#### **4. Взаимосвязи с другими органами самоуправления**

4.1. Результаты контроля за организацией питания в образовательном учреждении могут быть представлены на рассмотрение и обсуждение в органы самоуправления образовательной организации: Педагогический совет, Управляющий совет, общее собрание трудового коллектива.

#### **5. Ответственность**

5.1. Члены комиссии, занимающиеся контролем за организацией питания в образовательной организации, несут ответственность за достоверность излагаемых фактов, представляемых в актах, справках по итогам контроля.

## **Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся (воспитанников)**

### **1. Проверка качества питания**

- 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 1.2. Готовность буфета к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, линии подогрева, охлаждающих витрин, холодильника, ассортимента буфетной продукции).
- 1.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 1.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 1.5. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.
- 1.6. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 1.7. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в образовательной организации.
- 1.8. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 1.9. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 1.10. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 1.11. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- 1.12. Проверка наличия необходимой информации для родителей (законных представителей).
- 1.13. Контроль организации приема пищи обучающимися (воспитанниками) (санитарное состояние помещения, обслуживание, самообслуживание).
- 1.14. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу технолога (специалиста по питанию).
- 1.15. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

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

- 2.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, в столовой (буфете), его маркировка.
- 2.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом пищеблока, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- 2.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.
- 2.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, подсобных помещений.
- 2.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- 2.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

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

3.1. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

### **4. Контроль за выполнением условий государственного контракта**

4.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.

4.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.

4.3. Проверка поставляемой продукции (наличие сертификатов соответствия).

4.4. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.

**Акт № \_\_\_\_\_**

проверки организации питания в МБОУ «Ш-ИООО с. Нунлигран  
общественной комиссией по контролю за организацией питания обучающихся  
(воспитанников).

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г

Тема проверки:

---

---

---

---

---

Результаты проверки:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Недостатки:

---

---

---

---

---

---

---

---

Рекомендации:

---

---

---

---

---

---

---

---

Подписи комиссии:

---

---

---

---