



**Положение о комиссии  
по контролю за организацией горячего питания обучающихся  
в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении  
средней общеобразовательной школы №3 имени Ю. А. Гагарина**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. 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.

1.2. 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 обучающихся.

3.2. Осуществляет контроль:

- за рациональным использованием платы за питание;
- за организацией приема пищи обучающимися, 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 №1)

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

3.5. Вносит предложения администрации образовательной организации по улучшению обслуживания обучающихся.

3.6. Оказывает содействие администрации 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.

**4. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ 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.

4.2. 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 обучающихся.

#### 5. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ

5.1. 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.

5.2. 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.

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 по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию школы; педагогов и родителей.

#### 6. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ

6.1. Контроль посещений столовой обучающимися, 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, заступающих на дежурство по столовой.

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.

- 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 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.

#### 7. ДОКУМЕНТАЦИЯ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

7.1. Комиссия ведет учёт обучающихся, состоящих на бесплатном питании.

7.2. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

7.3. Папка протоколов заседания комиссии и тетрадь контроля за организацией питания хранится у ответственного за питание

Приложение №1

ПЛАН РАБОТЫ  
комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся  
на 2025-2026 учебный год

№ п/п	Наименование мероприятий	Срок исполнения	Ответственные
1	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	сентябрь	Ответственный за питание
2	Формирование списка учащихся, имеющих право на льготное питание	сентябрь	Ответственный за питание
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	в течение года	Члены комиссии
7	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	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 санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	в течение года	Члены комиссии
11	Наличие технологических карт и их соблюдение	в течение года	Медицинский работник
12	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил обучающимися школы	раз в месяц	Классные руководители
13	Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Члены комиссии

14	Беседы с учащимися о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	в течение года	Классные руководители
15	Взятие проб готовой продукции общественной комиссии	в течение года	Члены комиссии

## 8. Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

### Проверка качества питания

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

## 9. 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 условие 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.

## 10. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья

- Проверка условий транспортировки и доставки продукции.

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

**11. Контроль за исполнением условий государственного контракта**

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

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3 ИМЕНИ Ю.А. ГАГАРИНА**

**ПРИКАЗ**

01.09.2025

№ 289-П

г. Туринск

**О создании родительского контроля за организацией и качеством  
школьного питания обучающихся**

На основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «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» от 18.05.2020г.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать комиссию родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в 2025-2026 учебном году в следующем составе:  
Председатель комиссии – Пономарева Г.Г. директор школы  
Заместитель председателя - Зверева Л.И. ответственная за питание в школе  
Члены комиссии:
  - Сапожникова О.М. фельдшер школы (по согласованию)
  - Субботская Т.С. представитель родителей 1а класса (по согласованию)
  - Ложкина А.В. представитель родителей 1б класса (по согласованию)
  - Кочнева Е.В. представитель родителей 2б класса (по согласованию)
  - Карбаева Л.А. представитель родителей 4а класса (по согласованию)
  - Семухина С.С. представитель родителей 4б класса (по согласованию)
  - Балакина Е.П. представитель родителей 4в класса (по согласованию)
2. Комиссии родительского контроля осуществлять:
  - Контроль за выполнением санитарно - эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в школе.
  - Утвердить Положение «О порядке проведения мероприятий родительского контроля организации горячего питания детей в МАОУ СОШ № 3».
3. При проведении родительского контроля организации горячего питания в школе комиссией могут быть оценены:
  - Соответствие приготовленных блюд по утвержденному меню;
  - Санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды;
  - Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
  - Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
  - Объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
4. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии с заполнением формы оценочного листа.
5. Итоги родительского контроля доводить до сведения родительской общественности на общешкольных родительских собраниях, через официальные ресурсы.
6. Комиссии проводить родительский контроль организации горячего питания в школе, не реже одного раза в месяц.
7. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой

Директор школы  
С приказом ознакомлена:

Г.Г. Пономарева  
Л.И. Зверева

