

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Майкорская средняя общеобразовательная школа»

ПРИНЯТО  
на педагогическом совете  
Протокол №1 от 30.08.2024

УТВЕРЖДЕНО

Директор

30.08.2024

школы  
Е.Н. Якина



**Положение  
об общественной комиссии по контролю за организацией питания  
в МБОУ «Майкорская СОШ»**

**1. Общие положения**

- 1.1. Контроль за организацией питания осуществляется администрацией школы и общественной комиссией по контролю за организацией питания обучающихся.
- 1.2. Общественная комиссия по контролю за организацией питания обучающихся создается из числа администрации, педагогических работников и родителей (законных представителей) обучающихся. Состав комиссии утверждается директором школы.
- 1.3. Количество человек общественной комиссией по контролю за организацией питания обучающихся устанавливается в зависимости от объема работы, но не менее 3-х человек.
- 1.4. Общественная комиссия по контролю за организацией питания обучающихся периодически (но не реже 1 раза в квартал) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре, педагогическом совете.

**2. Содержание работы общественной комиссии по контролю  
за организацией питания обучающихся**

- 2.1. Способствует улучшению организации питания обучающихся.
- 2.2. Добивается своевременного и полного выполнения руководством столовой приказов и постановлений вышестоящих органов.
- 2.3. Проверяет своевременность завоза в столовую продуктов питания в необходимом ассортименте и надлежащего качества, условия их хранения.
- 2.4. Следит за соответствием ежедневного меню.
- 2.5. Вносит конкретные предложения администрации школы по приведению столовой в строгое соответствие с требованиями санитарных правил для предприятий общественного питания.

2.6. Осуществляет контроль за состоянием технологического оборудования, соблюдением правил личной гигиены работниками столовой. Контролирует проведение в зимне-весенний период витаминизации блюд.

2.7. Способствует внедрению прогрессивных форм и методов обслуживания.

При проведении проверок использовать программу контроля за организацией питания, а также «МР 2.4.0180-20. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020).

2.8. Результаты проверок общественной комиссией по контролю за организацией питания обучающихся оформляются соответствующим актом (Приложение №1).

### **3. Права общественной комиссии по контролю за организацией питания**

3.1. Проверять работу столовой школы, принимать участие в проверках по организации питания в школе, знакомиться с нормативными документами по вопросам организации общественного питания, снимать копии с необходимых документов для составления акта по обнаруженным недостаткам и нарушениям организации питания обучающихся школы.

3.2. Осуществлять контрольные взвешивания блюд, запрещать реализацию недоброкачественной продукции и блюд.

3.3. Осматривать складские, производственные, иные помещения столовой. Требовать от руководства и других работников столовой объяснения по всем случаям нарушений правил работы, а также заслушивать на своих заседаниях отчеты руководителей столовой о применяемых мерах по улучшению организации питания обучающихся.

3.4. Участвовать в совещаниях, вносить на рассмотрение педагогического совета вопросы, связанные с организацией питания в школе.

Приложение №1  
к Положению об общественной комиссии  
по контролю за организацией питания  
в МБОУ «Майкорская СОШ»

**АКТ №**  
**проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся**

от «\_\_» \_\_\_\_\_ года

Комиссия в составе:

---

---

---

---

---

---

составили настоящий акт в том, что \_\_\_\_\_ в \_\_\_\_\_ была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	
Весовое соответствие блюд	
Вкусовые качества готового блюда	
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	

Организация питания:

---

---

---

---

---

---

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_

С актом комиссии ознакомлен:

Работник пищеблока \_\_\_\_\_

Комиссия в составе с актом ознакомлены: