

РАССМОТРЕНО  
Управляющий совет  
МБОУ «СОШ №64»  
Протокол от 05.08.21 № 1

ПРИНЯТО  
Педагогический совет  
Протокол от 11.01.21 № 8

УТВЕРЖДЕНО  
Директор МБОУ «СОШ №64»  
*С.Н. Шатулова*  
приказ от 05.08.21 № 01-08/34/1-ам

РАССМОТРЕНО  
Общешкольное родительское  
собрание МБОУ «СОШ №64»  
Протокол от 29.01.21 № 1

## ПОЛОЖЕНИЕ О ГРУППЕ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ МОУ «СОШ №64»

### 1. Общие положения

1.1. «Положение о группе общественного контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ №64» (далее – Положение) разработано на основании Федерального закона от 29.12.2012 №273 «Об образовании в Российской Федерации»; Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", а также на основании Устава МБОУ «СОШ №64».

1.2. Группа общественного контроля организации питания учащихся (далее – Группа) создается с целью контроля:

- за соответствием ежедневного меню утвержденному примерному меню по набору блюд, составу и выходу блюд (рекомендуемой массе порций для обучающихся разных возрастов), а также по вкусовым качествам предлагаемых блюд,
- отсутствием в основном и дополнительном меню продуктов и блюд, запрещенных к реализации в образовательных организациях,
- соблюдением культуры обслуживания обучающихся,
- санитарным состоянием и оформлением столовой

1.3. Группа создается на основании приказа директора школы. Состав Группы, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы в начале каждого учебного года. В группу входят работники школы и представители родительской общественности, избранные на общешкольном родительском собрании.

1.4. На очередной учебный год формируется план проведения проверок. Работа Группы организуется не реже 1 раза в четверть.

1.5. Группа вправе организовать проверку поступающих на пищеблок продуктов питания и наличия сопроводительных документов на поступающее сырье и продукты питания, подтверждающих их качество и безопасность, включая сроки реализации продуктов. В случае выявления нарушений потребовать добровольного изъятия пищевых продуктов из оборота до устранения нарушений.

1.6. В ходе проверки членами группы составляется и подписывается Справка по изучению организации питания в МБОУ «СОШ №64» (приложение).

## **2. Меры, принимаемые по результатам проведенных мероприятий по контролю за качеством предоставления питания**

2.1. Результаты проверок подписываются членами Группы, директором школы и представителем организатора питания.

2.2. Группа периодически, но не реже, чем 1 раз в полугодие отчитывается о результатах проверок на заседании Общешкольного родительского собрания МБОУ «СОШ №64».

2.3. При наличии опасности возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений Группа может обратиться к директору школы с предложением о приостановке деятельности пищеблока вплоть до расторжения договора с организацией, осуществляющей приготовление пищи.

Справка  
по изучению организации питания в МБОУ «СОШ №64»

Группа общественного контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ №64» в составе:

Председатель: \_\_\_\_\_

Члены группы: \_\_\_\_\_

В присутствии \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ составила настоящую справку о том, что «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. в \_\_\_\_\_ час \_\_\_\_\_ мин проведено изучение организации питания в МБОУ «СОШ №64».

В ходе изучения выявлено:  
при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве \_\_\_\_\_ шт;  
подведена вода холодная, горячая (подчеркнуть), рядом с умывальниками установлены электрополотенца в количестве \_\_\_\_\_, замечания \_\_\_\_\_

Наличие мыла \_\_\_\_\_

Моют ли дети руки перед приемом пищи (да/нет, указать классы) \_\_\_\_\_

Присутствие классных руководителей в столовой, их деятельность по организации питания \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Наличие графика работы столовой \_\_\_\_\_

Наличие графика приема пищи обучающимися \_\_\_\_\_

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) \_\_\_\_\_

Чистота зала \_\_\_\_\_

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

Внешний вид поваров \_\_\_\_\_

Эстетичность накрытия столов \_\_\_\_\_

Гигиеническое состояние столов \_\_\_\_\_

Гигиеническое состояние столовых приборов \_\_\_\_\_

Обеспеченность столовой посудой \_\_\_\_\_

Отсутствие на посуде сколов и трещин \_\_\_\_\_

Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды \_\_\_\_\_

Наличие и доступность размещения меню \_\_\_\_\_

Наличие ассортимента буфетной продукции \_\_\_\_\_

Соответствие рационов питания утвержденному меню \_\_\_\_\_

Наличие и место расположения контрольных блюд \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Наличие бракеражного журнала \_\_\_\_\_  
Ведение бракеражного журнала \_\_\_\_\_

В дополнительном питании отсутствуют /присутствуют (подчеркнуть) продукты, запрещенные в детском питании (карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом) \_\_\_\_\_  
Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов \_\_\_\_\_

Соблюдение условий и сроков хранения скоропортящихся продуктов, указанных на маркировке \_\_\_\_\_  
Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования \_\_\_\_\_  
Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре производителя (поставщика) на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола \_\_\_\_\_

Наличие пищевых отходов: практически отсутствуют, имеются в наличии, имеются в избытке (подчеркнуть) \_\_\_\_\_  
Емкости для пищевых отходов промаркированы и имеют крышки \_\_\_\_\_

Качество готовой пищи \_\_\_\_\_

Выход порционных блюд соответствует/не соответствует (подчеркнуть) рекомендуемой массе порций для обучающихся различных возрастов \_\_\_\_\_  
Температура порционных блюд соответствует/не соответствует (подчеркнуть) рекомендуемой \_\_\_\_\_

На основании выше изложенного рекомендуется: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Подписи членов Группы общественного контроля организации питания учащихся: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Со справкой ознакомлен:  
Директор МБОУ «СОШ №64» \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
Представитель организатора питания \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_