

КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ ПРАВИТЕЛЬСТВА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА  
ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ПЕТРОГРАДСКОГО РАЙОНА САНКТ-  
ПЕТЕРБУРГА

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
лицей № 82 Петроградского района Санкт-Петербурга**

ул.Мира, д.26, литер А, Санкт-Петербург, 197101, тел. (812) 232-72-31, факс (812) 232-72-31

Рассмотрено и утверждено  
на заседании Педагогического совета  
лицей № 82  
протокол от «29» декабря 2021 г.  
№ 3

**УТВЕРЖДЕНО**

«29» декабря 2021 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ О КОМИССИИ  
по контролю за организацией и качеством питания обучающихся  
Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения  
лицей № 82 Петроградского района Санкт-Петербурга**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12. 2012 №273-ФЗ (с изменениями от 24.03.2021 г.);
- со статьей 82-1 Закона Санкт-Петербурга от 09.11.2011 N 728-132 "Социальный кодекс Санкт-Петербурга" Правительство Санкт-Петербурга, Закона Санкт-Петербурга о внесении изменений в Закон Санкт-Петербурга « Социальный кодекс Санкт-Петербурга» от 03.06.2020,
- Постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 5 марта 2015 г. N 247"О мерах по реализации главы 18 "Дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных учреждениях" Закона Санкт-Петербурга "Социальный кодекс Санкт-Петербурга" (с изменениями на 16 февраля 2021 года);
- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» с изменениями на 13.07.2020 г.;
- санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПин 2.3/2.4 3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28 « Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648- 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения , отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Методическими рекомендациями 2.4.0180-20 от 18.05.2020 г. « Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19),
- другими нормативными актами РФ, регламентирующими деятельность организации,

осуществляющей образовательную деятельность.

1.2. 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.

## **2. Задачи комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.**

2.1. Задачами Комиссии являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- изучение вопросов организации и качества питания обучающихся;
- соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам обучающихся;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- контроль за работой школьной столовой;
- проверка качества и количества приготовленной для учащихся пищи согласно меню;
- содействие созданию оптимальных условий и форм организации школьного питания.

## **3. Основные направления деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.**

Комиссия:

3.1. Оказывает содействие администрации образовательной организации в организации питания учащихся.

3.2. Осуществляет контроль:

- за соответствием реализуемых блюд утвержденному меню;
- за организацией приема пищи учащимися, за условиями соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- за санитарно-техническим состоянием обеденного зала (помещения для приема пищи), состоянием обеденной мебели, столовой посуды, наличием салфеток и т.д., соблюдением графика работы столовой;
- наличием и состоянием санитарной одежды у сотрудников пищеблока, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- наличием лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.

Комиссия оценивает объем и вид отходов после приема пищи;

3.3. Проводит систематические проверки по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы. Контролирует организацию и качество питания обучающихся (Приложение 2);

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

3.5. Вносит рекомендации и предложения по улучшению организации и качества питания обучающихся.

3.6. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием обучающихся.

## **4. Организационные принципы работы комиссии.**

4.1 Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее – Комиссия) формируется на основании и в соответствии с локально-нормативными актами образовательной организации и является постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

4.2. Комиссия создается приказом директора в начале учебного года, в котором определяются: состав, цели и содержание работы комиссии, утверждается план работы на учебный год.

4.3. В состав Комиссии могут входить представители администрации школы, педагогического коллектива, родители обучающихся, медицинский работник. Обязательным требованием

является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания учащихся.

4.4 Комиссия строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год, определяя цели и задачи текущего контроля, его сроки.

## **5. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся.**

5.1 Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее – Комиссия) формируется на основании и в соответствии с локально-нормативными актами образовательной организации и является постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

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

5.3 Комиссия по контролю над питанием создается приказом директора в начале учебного года, в котором определяются: состав, цели и содержание работы комиссии, утверждается план работы на учебный год.

5.4 Проведение мониторинга качества организации питания с участием родительской общественности осуществляется в соответствии и на основании Методических рекомендаций 2.4.0180-20 от 18.05.2020 г. «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» при обязательном участии представителей общеобразовательной организации и соблюдении правил внутреннего распорядка, установленных образовательной организацией.

5.5 Родителю (законному представителю) обучающегося, изъявившему желание участвовать в мониторинге питания необходимо:

- заблаговременно уведомить об этом в письменной форме руководителя учреждения.
- Ответ образовательной организации на обращение родителя по участию в мониторинге направляется не позднее пяти рабочих дней со дня подачи заявления,
- войти в состав комиссии по контролю за организацией питания или согласовать разовое участие в составе указанной комиссии, или согласовать индивидуальное посещение помещения для приема пищи по вопросу, относящемуся к питанию своего ребенка,
  - при каждом посещении в составе комиссии по контролю за организацией питания или при индивидуальном посещении соблюдать правила личной гигиены и другие мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекции,
  - применять при проведении мероприятий контроля за качеством питания в помещениях приема пищи санитарную одежду, сменную обувь (или бахилы) и медицинские средства индивидуальной защиты ( маска, перчатки – предоставляются образовательной организацией).

5.6 В ходе проведения мониторинга качества питания обучающихся родители (законные представители) могут:

- задавать представителю общеобразовательной организации и представителю организатора питания вопросы в рамках их компетенции и полномочий,
- запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии,
- лично оценивать органолептические показатели пищевой продукции в результате дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заказанного за счет личных средств, используя при этом одноразовую посуду, которая предоставляется образовательной организацией,
- запрашивать сведения о результатах лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд,
- участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания,
- руководствоваться МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020 г.

5.7 Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга организации питания не должны:

- проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по

технике безопасности и не нарушения производственного процесса,

- отвлекать обучающихся во время приема пищи,

- находиться в столовой вне графика, утвержденного руководителем образовательной организации,

- производить фото- и видеосъемку, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе № 152-ФЗ от 27.07.2006 г. « О персональных данных» как персональные данные. Фото- и видеоматериалы могут быть использованы при подготовке акта проверки по результатам работы комиссии по контролю за качеством организации питания.

5.8 В ходе проведения мониторинга члены комиссии заполняют оценочные листы ( приложение № 2 МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020 г.), на основании которых члены комиссии составляют акт проверки по результатам мониторинга, вносят предложения и замечания, направляют протокол заседания комиссии в адрес администрации образовательной организации.

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?

- ДА
- НЕТ
- ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- НЕТ
- ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- НЕТ

3.1. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

- НЕ НРАВИТСЯ
- НЕ УСПЕВАЕТЕ
- ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

4. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

- ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК
- ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)
- 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)

5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?

- ДА
- ИНОГДА
- НЕТ

6. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?

- ДА
- НЕТ

7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- НЕТ
- НЕ ВСЕГДА

7.1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

- НЕВКУСНО ГОТОВЯТ
- ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ
- ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ
- ОСТЫВШАЯ ЕДА
- МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ
- ИНОЕ \_\_\_\_\_

8. ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДЛЁННОГО ДНЯ?

- ДА
- НЕТ

8.1. ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ИЛИ ПРИНОСИТ# ИЗ ДОМА?

- ПОЛУЧАЕТ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ
- ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА

9. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- НЕТ
- ИНОГДА

10. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

- ДА
- НЕТ

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

\_\_\_\_\_

12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

\_\_\_\_\_

## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

- | Вопрос  | Да/нет |
|---|--------|
| 1 Имеется ли в организации меню?<br>А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации<br>Б) да, но без учета возрастных групп<br>В) нет |        |
| 2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?<br>А) да<br>Б) нет   |        |
| 3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?<br>А) да<br>Б) нет  |        |
| 4. В меню отсутствуют повторы блюд?<br>А) да, по всем дням<br>Б) нет, имеются повторы в смежные дни   |        |
| 5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты<br>А) да, по всем дням<br>Б) нет, имеются повторы в смежные дни  |        |
| 6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?<br>А) да<br>Б) нет                         |        |
| 7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?<br>А) да<br>Б) нет  |        |
| 8 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?<br>А) да<br>Б) нет  |        |
| 9 Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?<br>А) нет<br>Б) да     |        |
| 10 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?<br>А) да<br>Б) нет                    |        |
| 11 Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?<br>А) да<br>Б) нет   |        |
| 12 Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?<br>А) да<br>Б) нет  |        |
| 13 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их   |        |

жизнедеятельности?

А) нет

Б) да

14 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

А) да

Б) нет

15 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

А) нет

Б) да

16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

А) нет

Б) да

17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

А) нет

Б) да



**ПЛАН РАБОТЫ**  
комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся  
на 2021-2022 г.г.

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
1	Разработка плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в столовой	сентябрь	Зам. директора по УВР
2	Формирование списка учащихся, имеющих право на льготное питание	ежемесячно	Классные руководители, отв. за организацию питания
3	Готовность буфета к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, ассортимента буфетной продукции). Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.	сентябрь	Члены комиссии
4	Проверка качества питания: - проверка качества поставляемой продукции и сырья, - проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.	В течение года	Члены комиссии
5	Соблюдение графика работы столовой	В течение года	Члены комиссии
6	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока: - наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря, - наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.	В течение года	Члены комиссии
7	Соблюдение норм питьевого режима	В течение года	Члены комиссии
8	Соблюдение сотрудниками пищеблока технологии приготовления блюд и правил личной гигиены, наличие санитарных книжек.	В течение года	Медицинский работник
9	Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.	В течение года	Члены комиссии
10	Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.	В течение года	Члены комиссии
11	Контроль за организацией приема пищи обучающимися.	В течение года	Члены комиссии
12	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока: - соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений,	В течение года	Члены комиссии

	- наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.		
13	Проверка качества питания : - контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд, - контрольное взвешивание отпускаемой продукции.	В течение года	Члены комиссии
14	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися	октябрь, май	Классные руководители
15	Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока: - наличие спецодежды, наличие и условия хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.	В течение года	Члены комиссии
16	Контроль за соблюдением санитарных норм доставки продуктов, контроль состояния автотранспорта	В течение года	Члены комиссии
17	Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание). Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.	В течение года	Члены комиссии, классные руководители
18	Проверка качества питания: - проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.	В течение года	Члены комиссии
19	Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока : - наличие инструкций по использованию технологического оборудования, - состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.	В течение года	Члены комиссии
20	Проверка условий поставки готовой продукции и сырья: - проверка условий транспортировки и доставки продукции, - контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.	В течение года	Члены комиссии
21	Контроль за исполнением условий	В течение года	Члены комиссии

	<p>государственного контракта:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту,</li><li>- контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.</li></ul>		
--	--	--	--

## Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

### 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, 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.
- 1.8. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 1.9. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
10. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 1.11. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- 1.12. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 1.13. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 1.14. 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, маркировка.
- 2.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- 2.3. Наличие спецодежды, наличие и условия 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, обеденного зала и 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. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.
- 3.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

### 4. Контроль за исполнением условий государственного контракта

- 4.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.
- 4.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.
- 4.3. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.