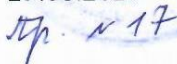


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ  
ОБЛАСТИ «ЕКАТЕРИНБУРГСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 6, РЕАЛИЗУЮЩАЯ АДАПТИРОВАННЫЕ  
ОСНОВНЫЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ»  
(ГБОУ СО «ЕШИ № 6»)

СОГЛАСОВАНО  
Председатель ПК  
  
Е.Г.Неустроева  
29.08.2025



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБОУ СО «ЕШИ № 6»  
  
Е.Е.Сидлярчук  
Пр. № 293-од от 29.08.2025

## ПОЛОЖЕНИЕ

### о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, воспитанников ГБОУ СО «ЕШИ № 6»

#### 1. Общие положения

1.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания учащихся (далее - Комиссия) создается для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся.

1.2. Под решением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах своей компетенции в целях контроля выполнения работниками общеобразовательной организации правил и норм по организации питания в школе.

1.3. В состав комиссии по контролю за организацией питания учащихся входят члены администрации, педагогического коллектива, представители родительской общественности, медицинские работники. Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.

1.4. Комиссия по контролю за организацией питания учащихся осуществляет свою деятельность в соответствии законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Свердловской области, Министерства образования Свердловской области, Уставом, локальными актами ГБОУ «ЕШИ № 6», договором, заключенным с предприятием-организатором питания.

#### 2. Основные направления деятельности комиссии

Комиссия:

2.1. Оказывает содействие администрации ГБОУ СО «ЕШИ № 6» в организации питания обучающихся, воспитанников.

2.2. Проводит систематические проверки по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы.

2.3. Осуществляет контроль:

- за выполнением условий государственного контракта, заключенного с предприятием питания об организации питания обучающихся, воспитанников ГБОУ СО «ЕШИ № 6»;

- за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся, воспитанников;

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ  
ОБЛАСТИ «ЕКАТЕРИНБУРГСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 6, РЕАЛИЗУЮЩАЯ АДАПТИРОВАННЫЕ  
ОСНОВНЫЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ»  
(ГБОУ СО «ЕШИ № 6»)

СОГЛАСОВАНО  
Председатель ПК  
\_\_\_\_\_ Е.Г.Неустроева  
29.08.2025

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБОУ СО «ЕШИ № 6»  
\_\_\_\_\_ Е.Е.Сидлярчук  
Пр. № 293-од от 29.08.2025

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о комиссии по контролю за организацией и качеством питания**  
**обучающихся, воспитанников ГБОУ СО «ЕШИ № 6»**

**1. Общие положения**

1.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания учащихся (далее - Комиссия) создается для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся.

1.2. Под решением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах своей компетенции в целях контроля выполнения работниками общеобразовательной организации правил и норм по организации питания в школе.

1.3. В состав комиссии по контролю за организацией питания учащихся входят члены администрации, педагогического коллектива, представители родительской общественности, медицинские работники. Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.

1.4. Комиссия по контролю за организацией питания учащихся осуществляет свою деятельность в соответствии законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Свердловской области, Министерства образования Свердловской области, Уставом, локальными актами ГБОУ «ЕШИ № 6», договором, заключенным с предприятием-организатором питания.

**2. Основные направления деятельности комиссии**

Комиссия:

2.1. Оказывает содействие администрации ГБОУ СО «ЕШИ № 6» в организации питания обучающихся, воспитанников.

2.2. Проводит систематические проверки по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы.

2.3. Осуществляет контроль:

- за выполнением условий государственного контракта, заключенного с предприятием питания об организации питания обучающихся, воспитанников ГБОУ СО «ЕШИ № 6»;

- за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся, воспитанников;

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
- за качеством готовой продукции;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за санитарным состоянием автотранспорта, поставляющим продукты питания в ГБОУ СО «ЕШИ № 6»;

2.4. Организует и проводит опрос обучающихся, воспитанников и родителей (законных представителей) по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и предоставляет полученную информацию руководству ГБОУ СО «ЕШИ № 6»;

2.5. Вносит администрации ГБОУ СО «ЕШИ № 6» предложения по улучшению обслуживания обучающихся, воспитанников.

2.6. Оказывает содействие администрации ГБОУ СО «ЕШИ № 6» в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей по вопросам рационального питания.

2.7. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием.

### **3. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией питания учащихся.**

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

3.2. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией ГБОУ СО «ЕШИ № 6».

3.3. 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.

3.4. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, регистрируются в журнале и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

3.5. Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации ГБОУ СО «ЕШИ № 6».

## ПЛАН РАБОТЫ

**комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на учебный год**

| №  | Наименование мероприятий                                                                                                                    | Сроки исполнения | Ответственные                |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------|
| 1  | Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой                           | сентябрь         | Председатель комиссии        |
| 2  | Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы                                                                              | в течение года   | Члены комиссии               |
| 3  | Соблюдение графика питания обучающихся                                                                                                      | в течение года   | Члены комиссии               |
| 4  | Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам                                    | раз в месяц      | Члены комиссии               |
| 6  | Соблюдение норм питьевого режима                                                                                                            | по графику       | Члены комиссии               |
| 7  | Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены                                                 | в течение года   | Зав. столовой, мед.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 рационом питания.                                                                                                               | в течение года   | Члены комиссии               |
| 11 | Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд | в течение года   | Члены комиссии               |
| 12 | Наличие технологических карт и их соблюдение                                                                                                | в течение года   | Зав.столовой, мед.работник.  |

|    |                                                                                                    |                   |                          |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------|
| 13 | Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы          | декабрь<br>май    | Классные<br>руководители |
| 14 | Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд | в течение<br>года | Члены<br>комиссии        |
| 15 | Беседы с учащимися о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой                        | в течение<br>года | Классные<br>руководители |
| 16 | Взятие проб готовой продукции общественной комиссии                                                | в течение<br>года | Члены<br>комиссии        |

### **Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся**

#### **1. Проверка качества питания**

- 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 1.2. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 1.3. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 1.4. Проверка исполнения сроков реализации и условий хранения продуктов.
- 1.5. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 1.6. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 1.7. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 1.8. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 1.9. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- 1.10. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 1.11. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 1.12. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу.
- 1.13. 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. Готовность столовой к работе в новом учебном году.
- 2.3. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 2.4. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- 2.5. Наличие спецодежды, наличие и условия хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 669156940959655819463310575184336563501118402768

Владелец Сидлярчук Екатерина Евгеньевна

Действителен с 14.01.2025 по 14.01.2026