

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Новолялинского муниципального округа
«Средняя общеобразовательная школа №4»
(МАОУ НМО «СОШ№4»)**

СОГЛАСОВАНО

Педагогическим советом
(протокол от 29.08.2025.№1)
Советом школы
(протокол от 29.08.2025.№1)
Советом учащихся
(протокол от 29.08.2025.№1)

УТВЕРЖДЕНО

Приказом МАОУ НМО СОШ№4»
от 29.08.2025 № 249/О

ПОЛОЖЕНИЕ

**о комиссии по контролю за качеством горячего питания обучающихся в
муниципальном автономном общеобразовательном учреждении
Новолялинского муниципального округа
«Средняя общеобразовательная школа №4»**

1. Общие положения

Настоящее Положение о комиссии по контролю за качеством горячего питания обучающихся в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении Новоялинского муниципального округа «Средняя общеобразовательная школа №4» (далее— положение) разработано в целях проведения контроля за качеством горячего питания, качеством поставляемых продуктов, соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении, раздаче пищи, организации питания.

Комиссия по контролю за качеством горячего питания обучающихся в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении Новоялинского муниципального округа «Средняя общеобразовательная школа №4» (далее — комиссия по контролю питания) действует с целью проведения контроля исполнения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 и соблюдения принципов ХАССП.

2. Порядок создания и состав рабочей группы по контролю питания

Комиссия по контролю питания обучающихся создается по приказу директора школы на каждый учебный год и действует на постоянной основе.

Комиссия по контролю питания состоит из 4-х человек:

Постоянный состав-три человека (работает ежедневно):

- заместитель руководителя по административно-хозяйственной работе;
- медицинская сестра;
- ответственный за организацию горячего питания обучающихся;
- представитель от образовательной организации.

3. Основные задачи рабочей группы по контролю питания

Контроль организации полноценного и качественного горячего питания обучающихся.

Контроль соблюдения принципов рационального, сбалансированного питания при оказании услуг по организации питания.

Контроль соблюдение технологии приготовления пищи.

Контроль готовых блюд (выход порций).

Контроль условий и сроков хранения продуктов.

Контроль уборки помещений их ранения уборочного инвентаря.

Контроль гигиены и здоровья работников пищеблока.

Контроль состояния отделки помещений.

Контроль обработки посуды, инвентаря, столов.

Контроль состояния инженерных систем.

Организация обучения и повышения квалификации ответственных лиц за организацию питания.

Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания.

4. Содержание и формы работы рабочей группы по контролю питания

Комиссия по контролю питания в полном составе работает по утвержденному плану работы.

Постоянный состав рабочей группы проводит ежедневный контроль организации качества горячего питания обучающихся.

Реализует мероприятия, направленные на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- контроль соблюдения требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- контроль соблюдения принципов ХАССП;
- контроль соблюдения и исполнения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 (в т.ч. контролирует организацию работы пищеблока, контролирует соблюдение правил личной и производственной гигиены работниками пищеблока, осуществляет контроль соблюдения ежедневного меню, наличие суточных проб, маркировок у поставляемого сырья и пищевых продуктов;
- пропаганда основ здорового питания;
- организует взаимодействие с Советом школы образовательной организации;
- по поручению Управляющего совета или Совета школы проводит мониторинг горячего питания с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания.

5. Документация рабочей группы по контролю питания

Ежедневная:

Ежедневные акты проверок

Бракеражный журнал готовой кулинарной продукции

Квартальная:

Чек-листы

Журнал проведения заседаний рабочей группы с оформлением протоколов

6. Заключительные положения

Комиссия по контролю питания работает на основании приказа, издаваемого на новый учебный год.

Администрация МАОУ НМО «СОШ№4» при установлении стимулирующих выплат в праве учитывать работу членов комиссии по контролю питания.

Администрация МАОУ НМО «СОШ№4» обязана содействовать деятельности комиссии по контролю питания и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

