

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Колледж метрополитена и железнодорожного транспорта»**

ПРИНЯТО

на заседании Общего собрания
СПб ГБПОУ «Колледж метрополитена»
(Протокол от 27 марта 2026 года № 06)

УТВЕРЖДЕНО

приказом СПб ГБПОУ
«Колледж метрополитена»
от 27 марта 2026 года № 271

**ПОЛОЖЕНИЕ
СОЗДАНИЕ УСЛОВИЙ ДЛЯ УЧАСТИЯ РОДИТЕЛЕЙ
(ЗАКОННЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ)
В КОНТРОЛЕ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано с целью соблюдения прав и законных интересов обучающихся, их родителей (законных представителей) в области организации и решения вопросов правильного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания в Санкт-Петербургском государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Колледж метрополитена и железнодорожного транспорта» (далее — Учреждение).

1.2. Положение о Комиссии разработано в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральный закон «Об образовании» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Федеральный закон «О персональных данных» от 27.07.2006 № 152-ФЗ;
- Федеральный закон «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 01.03.2020 № 47-ФЗ;
- Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ;
- Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020;
- Методические рекомендации: «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020;
- Постановление Главного государственного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 06.11.2001;
- Устав Учреждения;
- Локальные нормативные акты Учреждения.

1.3. Положение является локальным нормативным актом, принимается на заседании Общего собрания работников и представителей обучающихся и утверждается директором.

1.4. Положение вступает в силу с момента его утверждения директором и действует без ограничения срока (до внесения в него изменений или принятия нового положения).

2. Организационные принципы работы комиссии

2.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся (далее - Комиссия) является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания обучающихся.

2.2. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и обучающихся и участия в работе Комиссии по контролю.

2.3. Состав Комиссии формируется по рекомендациям Совета родителей и классных руководителей. В нее входят представители Учреждения, организаторы питания и независимые эксперты. Ответственный за организацию горячего питания, назначенный директором, обязательно принимает участие в работе Комиссии.

2.4. Деятельность членов Комиссии основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

3. Задачи и функции Комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.

3.1. Задачами Комиссии являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья студентов;
- повышение качества и эффективности организации питания обучающихся путем привлечения внимания родителей (законных представителей), общественности;
- 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);
- проверка качества и количества приготовленной для обучающихся пищи согласно меню;
- содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания в Учреждении;
- проверка санитарно-технического содержания обеденного зала, состояния обеденной мебели, столовой посуды, наличия салфеток и т.п.
- проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- информирование родителей и обучающихся о здоровом питании;
- оказание содействия администрации Учреждения в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания, организации питания обучающихся;

4. Права и ответственность Комиссии

4.1. Для осуществления возложенных функций Комиссии предоставлены:

- контролировать в Учреждении организацию и качество питания обучающихся;
- задавать ответственному представителю Учреждения и представителю организатора питания вопросы в рамках их компетенций и в пределах полномочий Комиссии;
- запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;
- лично оценивать органолептические показатели пищевой продукции в результате дегустации блюд, заранее заказанного за счет личных средств;
- получать от заведующего производством, медицинского работника Учреждения информацию по организации питания, качества приготовляемых блюд и соблюдения санитарно — гигиенических норм;
- заслушивать на своих заседаниях заведующую производством, медицинского работника Учреждения, по выполнению ими обязанностей по обеспечению

качественного питания обучающихся;

- проводить проверку работы столовой Учреждения не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
- вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;
- участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания.

4.1.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.

4.1.2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

4.2. Комиссия в ходе проведения мониторинга организации питания не должна:

- проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности и не нарушая производственного процесса;
- отвлекать обучающихся во время приёма пищи;
- находиться в столовой вне графика, утвержденного директором Учреждения;
- производить фото и видеоматериалы, содержащие персональные данные, можно только при соблюдении требований Федерального закона «О персональных данных». Это включает получение согласия субъекта персональных данных на обработку его данных, уведомление о цели обработки и обеспечение безопасности данных. Материалы могут использоваться для подготовки акта проверки работы Комиссии, если это предусмотрено законодательством и условиями согласия субъекта данных.

5. Организация деятельности Комиссии

5.1. Состав Комиссии формируется на основании приказа директора Учреждения. Полномочия Комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

5.2. Деятельность Комиссии регламентируется Планом работы Комиссии, согласно (Приложению № 2) к настоящему Положению, утвержденным директором Колледжа и находящимся у ответственных за организацию питания на учебных площадках Колледжа.

5.3. По результатам проверки в соответствии с Планом работы Комиссии составляются акты проверки работы столовой Учреждения.

5.4. Результаты проверок и меры, принятые для устранения недостатков, оформляются актами в соответствии с Приложением № 3 и рассматриваются на заседаниях комиссии, а также на общеродительских собраниях. Эти результаты могут стать основанием для обращений в администрацию учреждения, его учредителя и (или) оператора питания, а также в органы контроля (надзора). О результатах работы председатель комиссии информирует администрацию учреждения.

5.5. Комиссия может осуществлять свои функции вне плана (графика) работы по инициативе администрации, по жалобе, из-за нарушения нормативно-правовых актов в области защиты прав обучающегося, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации Колледжа.

5.6. В ходе проведения мониторинга члены Комиссии заполняют оценочные листы (Приложение № 1). На основании этих листов они составляют акт проверки, фиксируя результаты мониторинга.

6. Функциональные обязанности комиссии

6.1. Контроль посещений столовой обучающимися с учетом качества фактически отпущенных бесплатных комплексных обедов.

6.2. Контроль санитарного состояния пищеблока и обеденного зала, внешнего вида и опрятности обучающихся, принимающих пищу, заступающих на дежурство по столовой.

6.3. Контроль состояния мебели в обеденном зале, наличия в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.

6.4. Контроль своевременного и качественного ремонта технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергообеспечения.

6.5. Контроль графика приема пищи обучающихся во время перемен, режима работы столовой и буфета.

6.6. Контроль списка обучающихся, получающих талоны на бесплатное питание из бюджетных средств

6.7. Контроль посещений столовой обучающимися с учетом качества фактически отпущенных бесплатных комплексных обедов

6.8. Контроль графика приема пищи обучающихся во время перемен, режима работы столовой и буфета.

7. Заключительные положения

7.1. Вопросы, не урегулированные настоящим Положением, подлежат урегулированию в соответствии с законодательством Российской Федерации, Уставом и иными действующими локальными нормативными актами колледжа

Дата проведения проверки:

Состав Комиссии:

Вопрос

Да/нет

1. Имеется ли в организации меню?
А) да Б) нет
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и обучающихся?
А) да Б) нет
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и студентов месте?
А) да Б) нет
4. В меню отсутствуют повторы блюд?
А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты
А) да, по всем дням Б) нет, имеются запрещенные блюда и продукты
6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?
А) да Б) нет
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
А) да Б) нет
8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?
А) да Б) нет
9. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?
А) да Б) нет
10. Созданы ли условия для организации питания обучающихся с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?
А) да Б) нет
11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?
А) да Б) нет
12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
А) да Б) нет
13. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
А) да Б) нет
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) да Б) нет
16. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?
А) да Б) нет
17. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?
А) нет
Б) да

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБ ПОУ «Колледж метрополитена»

_____ (ФИО)

« ____ » _____ 20__ г.

**ПЛАН РАБОТЫ
КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ В СПБ ГБ ПОУ «Колледж метрополитена»**

	Мероприятия	Сроки
№ п/п 1.	Проверка меню. Проверка готовности столовой и пищеблока.	Сентябрь
2.	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	В течение учебного года
3.	Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	В течение учебного года
4.	Организация просветительской работы.	Октябрь, апрель
5.	Анкетирование обучающихся и их родителей по результатам организации питания.	Ноябрь
6.	Контроль за качеством питания.	В течение учебного года
7.	Проверка соответствия графика работы столовой и буфета с распорядком дня во время проведения теоретических и практических занятий.	В течение учебного года

