

Директор _____



Утвердить
Седикова Е.А.

Приложение 1
к Приказу № 1
от «11» 01 2021г.

Положение об общественной комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся в МОУ СОШ села Засопка

1. Общие положения

- 1.1. Целью организации комиссии по контролю организации и качества питания учащихся школы (далее – комиссия) является усиление контроля организации питания обучающихся.
- 1.2. В комиссию могут входить все субъекты образовательного процесса: педагоги, обучающиеся и их родители.
- 1.3. Численность членов комиссии может составлять от 4 до 7 человек.
- 1.4. Педагоги школы назначаются в комиссию приказом директора школы, представители родительской общественности выдвигаются родительским комитетом, общим собранием, обучающиеся – Советом школы.
- 1.5. Комиссия отчитывается о проделанной работе не реже одного раза в четверть на педагогическом совете, на родительских собраниях - по мере необходимости.
- 1.6. Члены комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах без освобождения от основной работы. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с планом работы, который принимается на заседании комиссии. Заседания комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал.
- 1.7. В своей работе комиссия взаимодействует с органами надзора, государственными органами управления охраной труда и др.
- 1.8. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, а также нормативными локальными актами школы.

2. Задачи, которые решает общественная комиссия:

- 2.1. Контроль исполнения нормативных и правовых актов по организации питания обучающихся.
- 2.2. Контроль организации питания обучающихся школы: соблюдение графика питания, соблюдение температурного режима выдачи блюд, соблюдение норм выдачи блюд и изделий, культура обслуживания, санитарное состояние столовой. Результаты контроля оформляются актом.

3. Основные направления деятельности общественной комиссии.

- 3.2. Проведение систематических проверок по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы.
- 3.3. Осуществление контроля:
 - За качеством готовой продукции;
 - За рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;

- За соответствием рационов питания и норм раздачи готовой продукции согласно утвержденному меню;
- За санитарным состоянием пищеблока;
- За качеством сырой продукции, выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроком их хранения и использования;
- За организацией приема пищи обучающимися;
- За соблюдением графика работы столовой .

3.4. Проведение мониторинга среди обучающихся по качества организации питания и обслуживания, представление полученной информации директору школы.

3.5. Результаты проверок комиссии, а также меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

4. Права комиссии

4.1. Получать от директора школы информацию об организации питания обучающихся, формировании цен и т.д.

4.2. Участвовать в работе по улучшению качества организации питания и увеличению охвата питанием обучающихся.

4.3. Вносить предложения директору школы о поощрении работников школы за активную работу по улучшению качества организации питания обучающихся.

Директор



Утвердить
Седикова Е.А.

Темы проверок по организации питания обучающихся.

1. Проверка качества питания.
2. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
3. Готовность столовой к работе в новом учебном году.
4. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
5. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
6. Контроль соблюдения санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
7. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
8. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
9. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
10. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
11. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
12. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
13. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу.
14. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.
15. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока.
16. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
17. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой
18. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.
19. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
20. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
21. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.
22. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья.
23. Проверка условий транспортировки и доставки продукции (наличие медицинской книжки водителя, наличие спецодежды, санитарный паспорт на машину)
24. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.