

СОГЛАСОВАНО

Педагогическим советом

(протокол от 17.09.2018 № 4)

Советом родителей

(протокол от 18.09.2018 № 1)

Советом учащихся

(протокол от 18.09.2018 № 1)

УТВЕРЖДЕНО

приказом МОУ СШ № 31

от 19.09.2018 № 137/3



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОБЩЕСТВЕННОЙ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В СТОЛОВОЙ

1. Общие положения

1.1. Общественная комиссия по контролю за качеством питания учащихся в школьной столовой МОУ СШ № 31, производственного контроля над объектом питания (далее - Комиссия) создается в МОУ СШ № 31 (далее – образовательная организация) для решения вопросов своевременного и качественного питания учащихся.

1.2. Положение по контролю над организацией и качеством питания учащихся, производственного контроля над объектом питания утверждается приказом директора образовательной организации, согласовывается с Управляющим советом.

1.3. Состав комиссии утверждается Приказом директора образовательной организации на каждый учебный год.

1.4. В состав комиссии могут входить представители администрации образовательной организации, родительской общественности, медицинских работников, педагогического и ученического коллективов.

1.5. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образования, Уставом и локальными актами образовательной организации.

2. Цели и задачи комиссии по контролю за питанием

2.1. Создание оптимальных условий, направленных на обеспечение учащихся сбалансированным питанием, качественного приготовления, с соблюдением санитарно- гигиенических норм и требований Роспотребнадзора.

2.2. Организация общественного контроля над питанием учащихся, работой школьной столовой, соблюдением работниками столовой и учащимися требований СанПиН, ведением необходимой документации по бухгалтерскому учету и финансовой отчетности школьной столовой.

2.3. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания, в том числе и за счет дополнительных внебюджетных (родительских) финансовых средств.

2.4. Исполнение нормативно-правовых актов, регламентирующих деятельность школы в области защиты прав и свобод учащихся, их здоровья, питания, охраны труда, отдыха, самоуправления.

2.5. Реализация принципов государственной политики в области образования, охраны здоровья и безопасности жизнедеятельности обучающихся граждан Российской Федерации.

3. Основные направления деятельности комиссии

3. Комиссия:

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

3.2. Осуществляет контроль:

- за рациональным использованием платы за льготное питание;
- за организацией приема пищи учащимися, за соблюдением порядка в столовой;
- за соблюдением графика работы столовой.

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

3.5. Вносит предложения администрации образовательной организации по улучшению обслуживания учащихся.

3.6. Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди учащихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

3.7. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием учащихся.

4. Организационные принципы работы комиссии

4.1. Комиссия по контролю за питанием создается приказом директора школы в начале учебного года, в котором определяются: состав, цели и содержание работы комиссии, утверждается план работы на учебный год. (Приложение № 1)

4.2. В состав комиссии по контролю питания входят: ответственный за питание, медицинский работник (по соглашению), представители организации обеспечивающей питание школы, педагогического коллектива и родительской общественности.

5. Организация работы комиссии по контролю за питанием

5.1. Комиссия по контролю за питанием строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год, определяя цели и задачи текущего контроля

его сроки, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.

5.2. 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.

5.3. Результаты контроля (экспертизы) отражаются в протоколе.

5.4. Плановая работа комиссии по контролю за питанием должна осуществляться не реже 1 раза в месяц.

5.5. Комиссия по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию школы; педагогов и родителей на заседаниях Управляющего совета.

6. Функциональные обязанности комиссии по контролю за питанием

6.1. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, внешним видом и опрятностью учащихся, принимающих пищу, заступающих на дежурство по столовой.

6.2. Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.

6.3. Контроль за дежурством классов и педагогов в столовой.

6.4. Контроль за своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергообеспечения.

6.5. Контроль за графиком приема пищи учащихся во время перемен, за режимом работы столовой и буфета.

6.6. Контроль за списками учащихся, получающих льготное питание из бюджетных средств.

6.7. Выводы, замечания и предложения комиссии по контролю за питанием должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока, администрацией школы и администрацией, организующей питание.

6.8. С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, комиссия по контролю за питанием может назначить повторную проверку.

7. Права общественной комиссии по контролю за организацией питания учащихся

7.1. Проверять работу столовой школы, принимать участие в проводимых вышестоящими органами ревизиях, знакомиться документами первичного учета, а также инструкциями и приказами торговых организаций по вопросам организации общественного питания, снимать копии с необходимых

документов для составления акта по обнаруженным недостаткам и нарушениям организации питания учащихся школы.

7.2. Осуществлять контрольные взвешивания блюд, запрещать реализацию недоброкачественной продукции и блюд.

7.3. Осматривать складские, производственные, иные помещения столовой. Требовать от работников школьной столовой объяснения по всем случаям нарушений правил работы, а также заслушивать на своих заседаниях отчеты представителя организации обеспечивающей питание школы о применяемых мерах по улучшению организации питания учащихся.

7.4. Участвовать в совещаниях, вносить на рассмотрения педсовета, вопросы, связанные с организацией питания в школе.

8. Документация комиссии по контролю организации питания

8.1. Комиссия ведет журнал регистрации заявлений родителей учащихся, состоящих на льготном питании.

5.2. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем и секретарем.

5.3. Папка протоколов заседания комиссии и тетрадь контроля за организацией питания хранится у председателя комиссии.

Рекомендуемые темы проверок по организации питания учащихся

1. Проверка качества питания

1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.

1.2. Готовность школьной столовой к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, линии подогрева, охлаждающих витрин, холодильника, 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 учащимися.

1.7. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.

1.8. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.

1.9. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.

1.10. 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. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу.
- 1.15. 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 условие 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: медицинская книжка водителя, наличие спецодежды, санитарный паспорт на машину.
- 3.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

4. Контроль за выполнением условий государственного контракта.

- 4.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.
- 4.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.
- 4.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
- 4.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготовляемых из отечественного сырья.
- 4.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.

Положение об общественной комиссии по контролю за качеством питания учащихся в столовой введено в действие с 19.09.2018 приказом МОУ СШ № 31 от 19.09.2018 № 137/3.

Настоящее Положение действует до внесения в них изменений.