

Приложение №2

«Утверждено»

Приказом директора школы

№ 36 от 01.09.2015

**Положение о комиссии по контролю за организацией  
и качеством питания обучающихся  
МОУ «Основная общеобразовательная школа» с. Совхоз «Чаусово»**

**1. Общие положения**

- 1.1. Целью организации комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся школы (далее – комиссии) является усиление контроля за организацией питания обучающихся.
- 1.2. В комиссию могут входить все субъекты образовательного процесса: администрация школы, педагоги, обслуживающий персонал, родители.
- 1.3. Численность членов комиссии может составлять от 3 до 7 человек.
- 1.4. Представители администрации школы, педагоги и обслуживающий персонал школы назначаются в комиссию приказом директора школы, представители родительской общественности выдвигаются родительским комитетом.
- 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 комиссии.**

- 2.1. Контроль за исполнением 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.
- 2.3. Контроль за работой организации общественного питания и исполнением положений государственного контракта на организацию питания.

**3. Основные направления деятельности общественной комиссии.**

3.1. Определение контингента обучающихся, имеющих право на льготное питание, на основании поданных родителями заявлений, резервного списка, и направление их на утверждение директору школы.

3.2. Проведение систематических проверок по качеству и безопасности питания.

3.3. Осуществление контроля:

- За рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
- За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- За соответствием рационов питания и норм раздачи готовой продукции согласно утвержденному меню;
- За качеством готовой продукции;
- 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 и буфета.
- Результаты проверок комиссии, а также меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

3.4. Проведение опроса обучающихся по качеству организации питания и обслуживания и представление полученной информации директору школы.

#### **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 моральном и материальном поощрении работников школы за активную работу по улучшению качества организации питания обучающихся.

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

##### **5.1. Проверка качества питания.**

5.1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.

5.1.2. Готовность буфета к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, линии подогрева, охлаждающих витрин, холодильника, ассортимента буфетной продукции).

5.1.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.

5.1.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.

5.1.5. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.

- 5.1.6. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 5.1.7. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 5.1.8. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 5.1.9. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 5.1.10. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 5.1.11. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- 5.1.12. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 5.1.13. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 5.1.14. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.
- 5.1.15. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.
- 5.2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока.**
- 5.2.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- 5.2.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- 5.2.3. Наличие спецодежды, наличие и условия хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.
- 5.2.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
- 5.2.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- 5.2.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.
- 5.3. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья.**
- 5.3.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции (мед. книжка водителя, наличие спецодежды, санпаспорт на машину...)
- 5.3.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.
- 5.4. Контроль за выполнением условий государственного контракта.**
- 5.4.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.
- 5.4.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.
- 5.4.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО ( наличие подтверждающей документации).
- 5.4.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготовляемых из отечественного сырья.
- 5.4.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.

Ознакомлена: *М.И. Прокина* (М.И. Прокина)  
*С.М.* (С.М.)  
*М.А.* (М.А.)

