

Утверждено
Директор МОУ СОШ № 8 А.Н. Лаптев
Приказ № 06/04 от 26.01.2021



Принято
на педагогическом совете
Протокол №4 от 22.01.2021

Согласовано
Председатель Управляющего Совета
О.С. Крестьянинова
Протокол № 3 заседания УС от 25.01.2021

ПОЛОЖЕНИЕ о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 8» г.о Шуя Ивановской области

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся разработано на основании ФЗ «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 № 273 (с дополнениями и изменениями), СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Уставом МОУ «Средняя школа № 8».

1.2. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее - Комиссия) создается для организации контроля качества здорового горячего питания, для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.3. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками общеобразовательной организации правил и норм по организации питания в школе.

1.4. В состав Комиссии входят представители администрации, медицинская сестра, представители организатора питания, представители ОРК, Управляющего совета школы, представители общественных организаций (по согласованию)

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОМИССИИ

- 2.1. Изучение вопросов организации и качества питания обучающихся.
- 2.2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся.
- 2.3. Повышение охвата обучающихся горячим питанием, культуры питания, оценка уровня удовлетворенности качеством питания.
- 2.4. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания, в том числе и за счет дополнительных внебюджетных (родительских) финансовых средств.

3. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

Комиссия:

- 3.1. Оказывает содействие администрации образовательной организации в организации питания учащихся.
- 3.2. Осуществляет контроль:
 - за работой бракеражной комиссии (ведение журнала);
 - за организацией приема пищи учащимися, за соблюдением порядка в столовой;
 - за соблюдением графика работы столовой.
- 3.3. Проводит систематические проверки по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы.

3.4. Организует и проводит опрос учащихся и их законных представителей 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 обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

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

4. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ КОМИССИИ

4.1. Комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года, в котором определяются: состав, цели и содержание работы комиссии, утверждается план работы на учебный год.

4.2. В состав комиссии по контролю питания входят представители администрации школы, педагогического коллектива, законные представители обучающихся, медицинский работник, представители общественных организаций (по согласованию). Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания учащихся.

4.3. Комиссия 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.

4.4. 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.

4.5. Результаты контроля (экспертизы) отражаются в справке.

4.6. Плановая работа комиссии по контролю за питанием должна осуществляться не реже 1 раза в четверть.

4.7. Комиссия по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию школы; педагогов и родителей на заседаниях Управляющего совета/ Общешкольного родительского комитета. Выводы, замечания и предложения комиссии должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока, администрацией школы и администрацией, организующей питание.

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

5. ДОКУМЕНТАЦИЯ КОМИССИИ

5.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

5.2. Папка протоколов заседания комиссии и тетрадь контроля за организацией питания хранится у заместителя председателя комиссии, ответственного за питание.

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

1. Проверка качества питания

- a. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- b. Готовность буфета к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, ассортимента буфетной продукции).
- c. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- d. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- e. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.
- f. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- g. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- h. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- i. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- j. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- k. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- l. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- m. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.
- n. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

- a. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- b. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- c. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.
- d. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
- e. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- f. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

3. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья

- a. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.
- b. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

4. Контроль за исполнением условий государственного контракта

- a. Контроль исполнения финансовых обязательств.
- b. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.
- c. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
- d. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавляемых из отечественного сырья.
- e. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.