

Принято
педагогическим советом
Протокол от 29.06.2018г. № 9

Учено мнение совета
обучающихся
Протокол от 31.05.2018г. № 2



Утверждаю
Директор МКОУ «Талицкая СОШ № 1»
С.В. Коровина
Приказ от 30.06.2018г. № 43-а

ПОЛОЖЕНИЕ
об общественной комиссии по контролю
за организацией и качеством питания обучающихся
муниципального казенного общеобразовательного учреждения
«Талицкая средняя общеобразовательная школа № 1»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлениями и распоряжениями Правительства Свердловской области, нормативными актами Администрации Талицкого городского округа, локальными актами общеобразовательной организации и регламентирует содержание и порядок проведения контрольной деятельности.

1.2. Общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания (далее - Комиссия) создается в МКОУ «Талицкая СОШ № 1 и является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи в организации и осуществлении административно-общественного контроля за организацией и качеством питания детей, усиления контроля за полноценностью питания, качеством поступающей продукции, внедрению основ здорового питания.

1.3. Положение по контролю над организацией и качеством питания обучающихся утверждается приказом директора общеобразовательной организации, принимается педагогическим советом, а также с учетом мнения совета обучающихся.

1.4. Состав комиссии утверждается приказом директора общеобразовательной организации на каждый учебный год.

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

1.6. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов Управления образования Администрации Талицкого городского округа, уставом и локальными актами общеобразовательной организации.

II. Цели и задачи комиссии по контролю за питанием

2.1. Целями Комиссии являются:

- совершенствование организации питания обучающихся общеобразовательной организации;
- повышение профессионального мастерства и квалификации работников, принимающих участие в организации питания;
- улучшение качества питания, создание оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием, качественного приготовления, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований.

2.2. Основные задачи работы Комиссии по питанию:

- контроль за исполнением нормативных и правовых актов по организации питания обучающихся;

- контроль за организацией процесса питания детей и качеством приготовленной продукции с целью сохранения и укрепления здоровья детей;
- выявление случаев нарушений и неисполнения законодательных и иных нормативно-правовых актов, регламентирующих организацию питания, принятие мер по их пресечению.

III. Основные направления деятельности комиссии

3. Комиссия:

3.1. Оказывает содействие администрации общеобразовательной организации в организации питания обучающихся.

3.2. Осуществляет контроль:

- за организацией приема пищи обучающимися, за соблюдением порядка в столовой;
- за соблюдением графика работы столовой.

3.3. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию директору общеобразовательной организации.

3.5. Вносит предложения администрации общеобразовательной организации по улучшению обслуживания обучающихся.

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

IV. Организация работы комиссии

5.1. Комиссия осуществляет свои функции в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом-графиком (приложение 1), а также в виде оперативных проверок для установления фактов и проверки сведений о нарушениях, указанных в обращениях родителей (законных представителей) или урегулирования конфликтных ситуаций, по инициативе администрации, из-за нарушения нормативно-правовых актов в области защиты прав ребенка.

5.2. Периодичность и виды проверки определяются необходимостью получения информации:

- ежедневная (проверка поставляемой продукции, входной производственный контроль, контроль условий хранения продуктов, хранение суточной пробы, заполнения бракеражного журнала, журнала здоровья и пр.);

- еженедельная (санитарное состояние пищеблока, посуды, хранение инвентаря, контрольное взвешивание порций и пр.);

- комплексная (один раз в месяц) - состояние оборудования и условий труда на пищеблоке.

5.3. Результаты контроля отражаются в акте, подписываются и передаются директору общеобразовательной организации.

5.4. Комиссия проводит систематические проверки по качеству и безопасности:

- за соответствием рационов питания и норм раздачи готовой продукции согласно утвержденному меню;

- за качеством готовой продукции;

- за санитарным состоянием пищеблока;

- за качеством сырой продукции, сроками их хранения и использования

- за санитарно-гигиеническим состоянием обеденного зала;

- за организацией приема пищи обучающихся;

- за оформлением информационного стенда в столовой общеобразовательной организации;

- за соблюдением температурного режима отпуска готовых блюд;

- за условиями транспортировки готовой продукции, за ведением документации по организации питания.

5.5. Комиссия информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию, педагогический коллектив и родителей (законных представителей):

V. Права и обязанность, ответственность членов комиссии

5.1. Члены Комиссии имеют право:

- знакомиться с документацией в соответствии с функциональными обязанностями работника;
- изучать практическую деятельность работников пищеблока через наблюдение за соблюдением режима питания, качеством приготовления пищи и др.;
- делать выводы и принимать решения.
- выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам питания, контролировать выполнение принятых на комиссии по питанию предложений, поручений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания.

5.2. Члены Комиссии обязаны:

- проводить проверки в пределах своей компетенции.

5.3. Ответственность:

- члены Комиссии, занимающиеся контролем за организацией питания, несут ответственность за достоверность излагаемых фактов, представляемых в справках (актах) по итогам проверки.

Приложение 1

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

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 ит.д.).
- 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. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 1.6. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 1.7. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 1.8. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 1.10. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- 1.11. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 1.12. Контроль организации приема пищи обучающимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 1.13. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу.
- 1.14. Соблюдение гигиенических норм и правил обучающимися 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 мытья 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 (мед. книжка водителя, наличие спецодежды, санпаспорт на машину и т.д.).
- 3.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.