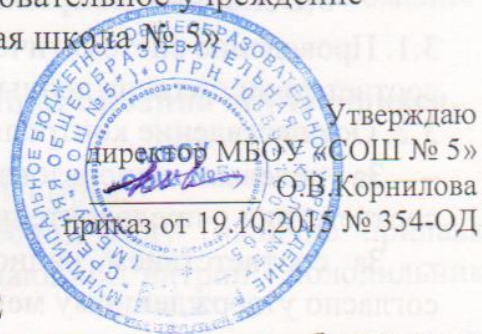


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 5»

Утвержден
на заседании педагогического совета
протокол № 3 от 08.10.2015



ПОЛОЖЕНИЕ

о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 5»

1. Общие положения

- 1.1. Целью организации комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся школы (далее – комиссии) является усиление контроля за организацией 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 Управляющим Советом школы, обучающиеся – Советом старшеклассников школы.
- 1.5. Комиссия отчитывается о проделанной работе не реже одного раза в триместр 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 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 предприятия общественного питания и исполнением положений государственного контракта на организацию питания.

3. Основные направления деятельности общественной комиссии.

3.1. Проведение систематических проверок по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы (Приложение 1).

3.2. Осуществление контроля:

- 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 соблюдением графика работы столовой и буфета.

3.3. 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.

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся.

1. Проверка качества питания.
 - 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
 - 1.2. Готовность буфета 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 обучающимися.
 - 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 медицинской сестры.
 - 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.
 - 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.