

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение  
«Новостроевская средняя школа»

РАССМОТРЕНО:  
Заседание педсовета  
Протокол №1 от 30.08.2017 г.  
«01» сентября 2017 г.

УТВЕРЖДЕНО:  
Приказ  
«Об организации питания»  
№ 205 от 01.09.2017 г.  
Директор школы:  
Е. В. Сабинин  
«01» сентября 2017 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о комиссии по контролю за организацией**  
**и качеством питания обучающихся**

**1. Общие положения.**

- 1.1. Целью организации комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся школы 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 родительским комитетом.
- 1.5. Комиссия отчитывается о проделанной работе 1 раз 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, которые решает общественная комиссия:**

- 2.1. Контроль за исполнением нормативных и правовых актов по организации питания обучающихся.
- 2.2. Контроль организации питания обучающихся: 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. Определение контингента обучающихся, имеющих право на льготное питание за счет средств бюджета, на основании поданных родителями заявлений согласно списку и направление их на утверждение директору школы.

3.2. Проведение систематических проверок по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы.

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.

3.4. Результаты проверок комиссии, а также меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

3.5. 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.

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.

### **Предполагаемые темы проверок по организации питания обучающихся.**

#### **1. Проверка качества питания.**

1.1. Готовность пищеблока к работе в новом учебном году (исправность технологического оборудования).

1.2. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.

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 столовой на соответствие утвержденному меню, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов.

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 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.
- 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 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 (мед.книжка водителя, наличие спецодежды, санпаспорт 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, изготавливаемых из отечественного сырья.
- 4.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.