

ПРИНЯТО

на заседании педагогического совета
МБОУ «Веселовская средняя
общеобразовательная школа»
Протокол от «26» августа 2022 г.
№ 13

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Веселовская
средняя общеобразовательная школа»
А.П. Алексенко
Приказ от «26» августа 2022 г.
№ 300

ПОЛОЖЕНИЕ

о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МБОУ «Веселовская средняя общеобразовательная школа»

І. Общие положения

1.1. Данное Положение разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 8 декабря 2020 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, а также Уставом бюджетного образовательного учреждения и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, регламентирующими деятельность организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.2. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания в МБОУ «Веселовская средняя общеобразовательная школа» осуществляется при взаимодействии с Родительским комитетом Учреждения.

ІІ. Цели и задачи комиссии

2.1. Изучение вопросов организации и качества питания обучающихся.

2.2. Содействие созданию оптимальных условий и форморганизации питания обучающихся.

2.3. Повышение охвата обучающихся горячим питанием, культуры питания.

2.4. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания, в том числе и за счет дополнительных внебюджетных (родительских) финансовых средств.

III. Основные направления деятельности комиссии

Комиссия:

3.1. Оказывает содействие администрации МБОУ «Веселовская средняя общеобразовательная школа» в организации питания учащихся.

3.2. Осуществляет контроль:

- за рациональным использованием платы за питание;
- за организацией приема пищи учащимся, 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 по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководителю МБОУ «Веселовская средняя общеобразовательная школа».

3.5. Вносит предложения администрации МБОУ «Веселовская средняя общеобразовательная школа».

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. Организационные принципы работы комиссии

4.1. Комиссия по контролю над питанием создается приказом директора школы в начале учебного года, в котором определяется: 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, родители обучающихся, медицинский работник. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания учащихся.

V. Организация работы комиссии по контролю за питанием

5.1. Комиссия по контролю за питанием строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год, определяя цели и задачи текущего контроля его сроки.

5.2. 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 МБОУ «Веселовская средняя общеобразовательная школа».

5.3. Результаты контроля (экспертизы) отражаются в справке.

5.4. Плановая работа комиссии по контролю за питанием должна осуществляться не реже 1 раза в месяц.

5.5. Комиссия по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию школы, педагогов и родителей на заседаниях Управляющего совета.

VI. Функциональные обязанности комиссии по контролю за питанием

6.1. Контроль посещений столовой обучающимися, учетом качества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов.

6.2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, внешним видом и опрятностью обучающихся, принимающих пищу, заступающих на дежурство по столовой.

6.3. Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования уборочного инвентаря.

6.4. Контроль за дежурством классов и педагогов школы.

6.5. Контроль за своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергообеспечения.

6.6. Контроль за графиком приема пищи обучающимися во время перемен, за режимом работы столовой.

Выводы, замечания и предложения комиссии по контролю за питанием должны приниматься руководством и исполнению работниками пищеблока, администрацией школы и администрацией, организующей питание.

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

VII. Документация комиссии по контролю за организацией питания

7.1. Заседания комиссии оформляются протоколом, которые подписывает председатель.

7.2. Папка протоколов заседания комиссии хранится у заместителя председателя комиссии, ответственного за питание.

VIII. Проверка качества питания

8.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.

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

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

8.4. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.

8.5. Контроль за организацией санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.

8.6. Контрольные проверки для закладки сырья для приготовления блюд.

8.7. Контрольные взвешивания отпускаемой продукции.

8.8. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.

8.9. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.

8.10. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).

8.11. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу.

8.12. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

IX. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

9.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.

9.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персонала столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.

9.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условие хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.

9.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.

9.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.

9.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

Х. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья

10.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.

10.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

XI. Контроль за использованием условий государственного контракта

11.1. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).

11.2. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.

11.3. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.

Примечание. Срок действия данного Положения: до внесения изменений.