

Согласовано
Управляющим советом ОУ
протокол №1 от 30.08.17г.

Утверждено
приказом директора
МКОУ СОШ №5 г. Майского
№ 66/1-од от 30.08.17г.

Положение об организации работы комиссии по контролю за организацией питания обучающихся муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №5 г. Майского»

1. Общие положения

1.1. Положение о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся разработано на основании:

Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ.

1.2. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

1.3. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации, члены Совета школы, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

1.4. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания учащихся

2.1. Контроль за работой школьной столовой.

2.2. Проверка качества и количества приготовленной для учащихся пищи согласно меню.

2.3. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации горячего питания.

3. Функции комиссии по контролю за организацией питания учащихся

3.1. Определение контингента обучающихся, имеющих право на бюджетное (льготное) питание за счет средств бюджета, на основании

поданных родителями (законными представителями) заявлений, резервного списка, и направление их на утверждение директору школы.

3.2. Проведение систематических проверок по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы. (приложение №1)

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.

3.5. Проведение опроса обучающихся по качеству организации питания и обслуживания и представление полученной информации директору школы.

4. Права и ответственность комиссии по контролю за организацией питания учащихся

4.1. Контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся.

4.2. Получать от повара, медицинского работника школы информацию по организации питания, качества приготовляемых блюд и соблюдения санитарно – гигиенических норм.

4.3. Проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки.

4.4. Вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.

4.5. Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

4.6. Участвовать в работе по улучшению качества организации питания и увеличению охвата питанием обучающихся.

5. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией питания учащихся

5.1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

5.2. Комиссия выбирает председателя;

5.3. Комиссия составляет план – график контроля за организацией питания школьников.

5.4. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты(акты проверок).

5.5. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования.

6. Ответственность членов Комиссии

6.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;

6.2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

7. Документация комиссии по контролю за организацией питания учащихся.

7.1. Акты проверок.

Рекомендуемые темы проверок по контролю за организацией питания обучающихся.

1.Проверка качества питания.

- 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 1.2. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 1.3. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 1.4. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 1.5. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 1.6. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 1.7. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 1.8. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 1.9. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- 1.10. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 1.11. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 1.12. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.
- 1.13. 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, 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.