



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МБОУ «Средняя школа №6»

Марковский К.К.

«31» января 2020 г.

Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МБОУ «Средняя школа №6»

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 участники образовательного процесса: педагоги, обучающиеся и их родители.
- 1.3. Численность членов комиссии может составлять от 3 до 5 человек.
- 1.4. Педагоги школы назначаются в комиссию приказом директора школы, представители родительской общественности выдвигаются родительским комитетом, управляющим Советом, обучающиеся - Советом учащихся школы.
- 1.5. Комиссия отчитывается о проделанной работе не реже одного раза 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. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, а также локальными актами школы.

2. Задачи, которые решает 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.
- 2.3. Контроль за работой предприятия общественного питания и исполнением положений государственного контракта на организацию питания.

3. Основные направления деятельности общественной комиссии.

2.1. Проверка соответствия утвержденного контингента обучающихся, имеющих право на льготное питание за счет средств бюджета, на основании поданных родителями заявлений, резервного списка, и направление их на утверждение директору школы.

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

2.3. Осуществление контроля:

- За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
- За соответствием рационов питания и норм раздачи готовой продукции согласно утвержденному меню;
- За качеством готовой продукции;
- За санитарным состоянием зала приема пищи;
- За организацией приема пищи обучающимися;
- За соблюдением графика работы столовой и буфета.

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

2.4. 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. 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. Готовность буфета к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, линии подогрева, охлаждающих витрин, холодильника, ассортимента буфетной продукции и т. д).
- 1.2. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 1.3. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.
- 1.4. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 1.5. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 1.6. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 1.7. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 1.8. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу.
- 1.9. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

2. Проверка санитарного состояния зала приема пищи.

- 2.1. Наличие достаточного количества посуды.
- 2.2. Проверка наличия личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- 2.3. Наличие спецодежды. Соблюдение гигиенических требований по уборке помещения.
- 1.10. Соблюдение санитарного состояния зала для приема пищи.