

Рассмотрено на
Педагогическом совете школы
Протокол № 1
от 29.08.2022 г.



Положение

об общественной комиссии по контролю качества питания обучающихся
МКОУ «Лицей № 1» г.п. Нарткала

1. Общие положения

1.1. Общественная комиссия по контролю организации и качества питания обучающихся (далее Комиссия) МКОУ «Лицей № 1» г.п. Нарткала (далее Школа) создается для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся.

1.2. В состав Комиссии по контролю организации питания обучающихся входят члены администрации Школы, педагогического коллектива, ученического совета, представители родительской общественности, медицинские работники.

1.3. Комиссия по контролю организации питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с:

- Федеральным Законом № 273-ФЗ от 27.12.2012г. «Об образовании в РФ»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными Постановлением Главного государственного врача РФ от 23.07.2008г. № 45;
- ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999г.;
- ФЗ № 29 от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Постановление № 164 главы местной администрации Урванского муниципального района КБР от 17.02.2022 г. «О внесении изменений в Постановление местной администрации от 17.01.2022 г. № 09 «О дополнительных мерах по обеспечению бесплатным питанием обучающихся муниципальных казенных общеобразовательных учреждений Урванского муниципального района КБР в 2022 году»;
- Устав школы.

1.4. Заседание Комиссии проводится не реже 1 раза в учебную четверть.

2. Основные направления деятельности комиссии

2.1. Осуществляет контроль выполнения условий договора, заключенного Школой с поставщиком продуктов питания.

2.2. Оказывает содействие администрации Школы в организации питания обучающихся.

2.3. Осуществляет контроль:

- за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствие рационов питания утвержденному меню;
- за качеством готовой продукции;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- за соблюдением графика работы столовой.

2.4. Организует и проводит мониторинг удовлетворенности качеством питания обучающихся и родителей и предоставляет информацию об итогах мониторинга руководству Школы.

2.5. Вносит предложения по улучшению качества питания обучающихся.

2.6. Оказывает содействие в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей по вопросам рационального питания.

2.7. Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления Школы к организации рационального питания и контролю его качества.

3. Организация деятельности Комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся

3.1. Работа Комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией Школы.

3.2. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, регистрируются в журнале и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

3.3. Заседание Комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации Школы.

3.4. Комиссия, совместно с администрацией Школы, определяет контингент обучающихся из малообеспеченных семей, среднедушевой доход которых не превышает прожиточный минимум, установленный в КБР на основании справок из ГКУ «Центр труда, занятости и социальной защиты Урванского района». При изменении контингента обучающихся в течение года издается дополнительный приказ по факту изменения. Ответственный за организацию питания отражает изменения числа питающихся ежедневно в соответствии со сведениями, поданными классными руководителями.

4. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Контроль хранения поступающего продовольственного сырья (входной контроль каждой партии):

1. Наличие документации на поставку пищевых продуктов (накладные, гигиенические заключения).
2. Наличие документации при приеме пищевых продуктов (бракеражный журнал сырой продукции).

Контроль хранения продукции:

1. Соблюдение сроков годности и условий хранения каждой партии продуктов, установленных производителем.
2. Соблюдение требований «товарного соседства».
3. Исправность холодильного оборудования и правильность установки температуры (2 раза в неделю).

Контроль качества готовой продукции:

1. Соответствие веса порции норме выхода по меню (контрольный завес порции – 2 раза в неделю).
2. Ежедневный контроль достаточности тепловой обработки блюд, органолептические показатели готовой продукции: внешний вид, вкус, цвет, запах.
3. Ежедневный отбор и хранение суточной пробы в холодильнике для готовой продукции или в отдельном холодильнике при температуре +4 - +6 градусов.

Контроль за достаточным количеством и за соблюдением гигиенических требований к состоянию столовой, чайной посуды, столовых приборов и их хранения проводится еженедельно.

Контроль выполнения санитарно-производственных мероприятий:

1. Контроль соблюдения правил личной гигиены персонала; соблюдение требований к спецодежде и ее хранению, хранение личных вещей проводится ежедневно.
2. Еженедельно проводится контроль ведения журнала осмотра персонала на предмет наличия простудных, гнойничковых и кишечных заболеваний.
3. Контроль наличия и своевременность прохождения необходимых медицинских обследований, прививок (ежеквартально).
4. Контроль санитарно-технического состояния умывальников – еженедельно.

Контроль за состоянием производственных, подсобных и складских помещений и технологического оборудования:

1. Санитарное состояние и содержание производственных, складских и иных помещений столовой, своевременное проведение уборки (ежедневно).
2. Контроль технической исправности оборудования – 2 раза в месяц. В случае выявления систематических нарушений составляется претензионный лист к поставщику питания. Копию претензионного листа прикладывается к отчету.

5. Содержание деятельности Комиссии

5.1. Комиссия по контролю организации горячего питания анализирует выполнение приказов, распоряжений директора Школы в части длительности перемен для приема пищи, предоставления общественного питания, проверяет качество дежурства по столовой

классных руководителей.

- 5.2. Осуществляет проверку соблюдения 12-ти дневного меню, объема и калорийности пищи.
- 5.3. Осуществляет контроль работы пищеблока.
- 5.4. Ведет мониторинг расхода бюджетных средств на обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся, контролирует охват обучающихся горячим питанием.
- 5.5. Готовит предложения в Управляющий Совет по улучшению качества предоставления горячего питания.

6. Права и обязанности Комиссии

- 6.1. Комиссия работает по плану, разрабатываемому ежегодно и утвержденному на заседании Управляющего Совета Школы.
- 6.2. Члены Комиссии вправе:
 - участвовать в заседаниях Управляющего Совета, педагогического совета с правом совещательного голоса при обсуждении вопросов, отнесенных к компетенции Комиссии;
 - инициировать любые формы контроля по предоставлению услуги общественного питания в целях ее оптимизации.
- 6.3. Члены Комиссии несут ответственность за соблюдение норм действующего законодательства при выполнении любых действий, связанных с компетенцией Комиссии.
- 6.4. Члены Комиссии могут быть исключены:
 - за невыполнение действий, поручений в рамках выполнения плана работ;
 - за пропуск 2-х и более заседаний комиссии.