

ПРИНЯТО

Педагогическим советом
МАОУ «Керчевская СОШ»
Протокол №7 от 30.06.2020

УТВЕРЖДАЮ

Директор О.И.Шатрова



Приказ № 154 от 31.07.2020

Согласовано:

Протокол Управляющего совета
№ 6 от 31.07.2020

Председатель *Петухова* Л.Н.Петухова

Положение о комиссии по контролю организации и качества питания в МАОУ «Керчевская СОШ»

1. Общие положения

- 1.1. Комиссия по контролю организации качества питания в МАОУ «Керчевская СОШ» (далее – комиссия) является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи МАОУ «Керчевская СОШ» в организации и осуществлении административно-общественного контроля за организацией и качеством питания детей в школе.
- 1.2. Комиссия включает в себя постоянно действующую группу из числа сотрудников школы и представителей общественности (членов родительского комитета и (или) Совета школы).
- 1.3. Численность членов комиссии может составлять от 5 до 7 человек.
- 1.4. Педагоги школы назначаются в комиссию приказом директора школы, представители родительской общественности выдвигаются родительским комитетом, 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. В своей работе комиссия взаимодействует с органами надзора, государственными органами управления охраны 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 школы: соблюдение графика питания, соблюдение температурного режима выдачи блюд, соблюдение норм выдачи блюд и изделий, культура обслуживания, санитарное состояние столовой. Результаты контроля оформляются актом.

3. Основные направления деятельности общественной комиссии

3.1. Определение контингента обучающихся, имеющих право на льготное питание за счет средств местного и краевого бюджета, на основании поданных родителями заявлений 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 и буфета.
- Результаты проверок комиссии, а также меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

3.4. 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.

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.

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

1. Проверка качества питания

- 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 1.2. Готовность буфета к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, линии подогрева, охлаждающих витрин, холодильника, ассортимента буфетной продукции).
- 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 буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.
- 1.6. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 1.7. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период к...
- 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 стендестоловой.
- 1.13. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 1.14. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.
- 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, 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 условия 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 ит.д.)
- 3.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.
- 3.3. Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.

МАОУ «КЕРЧЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

31.07.2020г

ПРИКАЗ

№ 154-ад

п. Керчевский

О создании комиссии по контролю организации и качества питания

В соответствии с Санитарно-Эпидемиологическими правилами и нормативами 2.4.5.2409-08 от 23.07.08 №45 «Требования к организации питания обучающихся в ОУ», в целях обеспечения учащихся школы своевременным, качественным, полноценным питанием

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по контролю организации и качества питания в МАОУ «Керчевская СОШ» в составе:

Председатель Комиссии:

Шатрова О.И, директор

Члены Комиссии:

Петухова Л.Н, медсестра школы

Талай И.В, ответственный за организацию питания

Баяндина А.А, учитель начальных классов

Е.В.Федосеева, член профкома школы

Е.В.Гавриленко– представитель родительской общественности

В.Л.Калинина– член Управляющего совета школы, представитель родительской общественности

Барган Ксения – учащаяся 11 класса

2. Утвердить Положение о Комиссии по организации питания в МАОУ «Керчевская СОШ». (Приложение 1)
3. Утвердить регламент работы комиссии по организации питания в МАОУ «Керчевская СОШ» (Приложение 2)
4. Утвердить План контроля Комиссии по организации питания в МАОУ «Керчевская СОШ» на 2020-2021 учебный год. (Приложение 3)
5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы

О.И.Шатрова