

«Рассмотрено и принято»
Педагогическим советом
МБОУ «Степановская СОШ»
протокол № 1 от 31.08. 2020г

«Утверждаю»
Директор МБОУ «Степановская СОШ»
С.В.Исакова
приказ № 92 от 01.09.2020 г



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОБЩЕСТВЕННОЙ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Степановская средняя общеобразовательная школа »
Верхнекетского района, Томской области**

1. Общие вопросы

- 1.1. Общественная комиссия по контролю над организацией и качеством питания обучающихся, производственного контроля над объектом питания (далее - Комиссия) создается в МБОУ «Степановская СОШ» (далее - образовательная организация) для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся.
- 1.2. Положение по контролю над организацией и качеством питания обучающихся, производственного контроля над объектом питания утверждается приказом директора образовательной организации, согласовывается с Управляющим советом.
- 1.3. Состав комиссии утверждается Приказом директора образовательной организации на каждый учебный год.
- 1.4. В состав Комиссии могут входить представители администрации образовательной организации, родительской общественности, педагогического и ученического коллективов, медицинский работник.
- 1.5. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образования, Уставом и локальными актами образовательной организации.

II. Цели и задачи Комиссии по контролю за питанием

- 2.1. Создание оптимальных условий для обеспечения обучающихся сбалансированным и качественным питанием с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований Роспотребнадзора.
- 2.2. Организация общественного контроля за питанием обучающихся, работой школьной столовой, соблюдением работниками столовой и обучающимися требований СанПиН, ведением необходимой документации по бухгалтерскому учету и финансовой отчетности школьной столовой.
- 2.3. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания, в том числе и за счет дополнительных внебюджетных (родительских) финансовых средств.
- 2.4. Реализация принципов государственной политики в области образования, охраны здоровья и безопасности жизнедеятельности обучающихся граждан Российской Федерации.
- 2.5. Осуществление контроля качества и срока годности продуктов питания в пищеблоке.

III. Основные направления деятельности Комиссии

3. Комиссия:
- 3.1. Оказывает содействие администрации МБОУ «Степановская СОШ» в организации питания обучающихся.
 - 3.2. Осуществляет контроль:
 - за рациональным использованием платы за питание;
 - за организацией приема пищи обучающимися, за соблюдением порядка в столовой;
 - за соблюдением графика работы столовой.
 - 3.3. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой

продукции и представляет полученную информацию руководителю образовательной организации.

3.4.Вносит предложения администрации образовательной организации по улучшению обслуживания обучающихся.

3.5.Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

3.6.Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием обучающихся.

IV.Организационные принципы работы комиссии

4.1.Комиссия по контролю над питанием создается приказом директора в начале учебного года, в котором определяются: состав, цели и содержание работы комиссии, утверждается на учебный год.

4.2.В состав Комиссии по контролю питания входят:

-председатель комиссии по контролю над питанием;

-члены комиссии (представители педагогического коллектива, органов школьного самоуправления, родительской общественности, медицинский работник).

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, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.

5.2.Комиссия по контролю за питанием может осуществлять свои функции вне плана (графика) работы по инициативе администрации, по жалобе, из-за нарушения нормативных правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации школы.

5.3.Результаты контроля (экспертизы) отражаются в акте (Приложение1).

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

5.5.Заседания Комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем, доводятся до сведения руководителя образовательной организации не позднее чем через 5 дней после заседания.

5.6. Результаты деятельности Комиссии вне заседаний оформляются в виде предложений, актов проверки и при необходимости могут быть оформлены в качестве приложений к протоколу очередного заседания Комиссии.

5.7.Обращения в Комиссию фиксируются в журнале регистрации обращений.

5.8.Журнал регистрации обращений, обращения, тетрадь протоколов заседания Комиссии, протоколы заседаний, предложения, копии документов по организации питания, акты проверок хранятся у Председателя Комиссии.

VI. Права и ответственность Комиссии по контролю за питанием

В рамках осуществления предусмотренных направлений деятельности Комиссия и ее члены наделены следующим правовым статусом:

Комиссия вправе:

6.1.Привлекать к участию в проверках организации и качества питания обучающихся родителей (законных представителей) обучающихся, от которых в Комиссию поступили обращения (жалобы) по вопросам организации и качества питания обучающихся.

6.2.Запрашивать в администрации образовательной организации и у исполнителя услуги питания (организатора питания), медицинского работника (в соответствии с компетенцией каждого) информацию по организации питания, качеству используемых продуктов и условиям/срокам их хранения, соблюдению технологического процесса при приготовлении блюд, качеству приготовленных блюд и условий/сроков их реализации, по соблюдению персоналом нормативов по личной гигиене, по соблюдению прочих санитарно-гигиенических норм.

6.3.Проводить внеплановые проверки в связи с поступившими обращениями (жалобами на качество питания).

6.4.Вносить предложения по совершенствованию организации питания обучающихся руководителю образовательной организации,

Комиссия не вправе:

6.5.Проводить фото- и видеофиксацию в помещениях пищеблока и через линию раздачи.

Съемка может быть проведена только представителем образовательной организации для подтверждения факта нарушения при оформлении претензионного акта.

6.6.Находиться в пищеблоке в составе более 2 человек одновременно, создавать предпосылки для нарушения техники безопасности сотрудниками пищеблока при осуществлении ими своих обязанностей.

6.7.Прикасаться к пищевым продуктам, оборудованию, кухонному инвентарю, посуде. Оценка качества и состояния проводится визуально.

6.8.Отвлекать работников столовой от осуществления технологического процесса, создавать препятствия к своевременному оказанию услуги.

6.9.Требовать для проведения бракеража готовых блюд бесплатно отдельную порцию блюда. Для оценки показателей готовых блюд члены Комиссии могут приобрести готовое блюдо за счет собственных средств или провести оценку показателей готовых блюд в составе бракеражной комиссии, утвержденной приказом руководителя образовательной организации.

6.10.Изымать любую документацию пищеблока. Копии документов могут быть предоставлены по запросу.

Акт проверки комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся

№ _____ в _____
(наименование образовательной организации)

«__» _____ 20__ г.

Комиссия по контролю организации и качества питания, в составе:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____

Общее количество обучающихся в образовательной организации:

Количество посадочных мест в обеденном зале: _____

Охват горячим питанием

Охват горячим питанием	одноразовым		двухразовым	
	количество	%	количество	%
обучающиеся 1-4 классов				
обучающиеся 5-9 классов				
обучающиеся 10-11 классов				

Дополнительная информация:

В ходе мониторинга установлено:

№ п/п	Объект контроля	Примечания	Соответствие/ несоответствие нормам, рекомендациям
1.	Соответствие ассортимента блюд утвержденному меню:		
1.1.	Наличие двухнедельного меню, согласованного с Роспотребнадзором.		
1.2.	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательной организации с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий.		
1.3.	Наличие оформленного стенда с информацией о здоровом питании (рекомендация).		
1.4.	Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню.		
1.5.	Отсутствие в меню продуктов, запрещенных к реализации в образовательных организациях.		
1.6.	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии, наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции».	<i>Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя</i>	
1.7.	Соответствие фактического ассортимента блюд «Журналу бракеража готовой кулинарной продукции».		
2.	Качество готовой продукции:		
2.1.	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.).	<i>Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C,</i>	
2.2.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	<i>Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.</i>	
3.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
3.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися. Наличие умывальников и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце).		
3.2.	Санитарное состояние обеденного зала (чистый пол, чистые столы).	<i>Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют</i>	
3.3.	Санитарное состояние пищеблока (чисто).		

3.4.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды (перчатки, халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), отсутствие ювелирных украшений, часов во время работы.		
3.5.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья, правильное хранение).	<i>При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для</i>	
4.	Организация приема пищи:		
4.1.	Раздаточная, оборудованная мармитами (емкостями для хранения готовых блюд в горячем или теплом виде).		
4.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале.	<i>Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде</i>	
4.3.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.		
4.4.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	<i>Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под</i>	
4.5.	Организация питания обучающихся, получающих льготное/бесплатное питание, не унижает человеческое достоинство (отсутствие «отдельного» стола для льготников).		

Потребность в оборудовании

Требуется приобрести оборудование	Требует замены имеющееся оборудование

ВЫВОДЫ (замечания, рекомендации, предложения):

Члены комиссии (ФИО, подпись):
