

Согласовано:
На Совете школы
Протокол № 1 от 28.08.2023г.

Утверждено
Приказом директора
МАОУ «Школа № 7» КГО
№ 259 от 29.08.2023г.

Положение № 184 о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МАОУ «Школа №7» КГО

1. Общие положения

1.1. Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся разработано на основании ст. ст. 37, 41 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ.

1.2. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее – Комиссия) осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом ОУ.

1.3. Комиссия является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.4. Деятельность членов Комиссии основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. Задачи комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

2.1. Задачами Комиссии являются:

- контроль за работой столовой ОУ;
- проверка качества и количества приготовленной для обучающихся пищи согласно меню;
- содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания ОУ.

3. Функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

3.1. Комиссия обеспечивает участие в следующих процедурах:

- общественной экспертизы питания обучающихся;
- контроль за качеством и количеством, приготовленной согласно меню, пище;
- изучает мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- участвует в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

4. Права и ответственность комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

Для осуществления возложенных функций Комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. Контролировать в ОУ организацию и качество питания обучающихся.
- 4.2. Получать от повара, медицинского работника ОУ информацию по организации питания, качества приготовляемых блюд и соблюдения санитарно-гигиенических норм.
- 4.3. Вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.
- 4.4. Состав и порядок работы Комиссии доводится до сведения работников столовой ОУ, педагогического коллектива, родителей (законных представителей) обучающихся.

5. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

5.1. В состав Комиссии входят представители администрации ОУ, представители родительской общественности, члены бракеражной комиссии, член Совета старшеклассников.

Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором ОУ ответственного за организацию питания обучающихся.

5.2. Комиссия создается приказом директора ОУ в начале учебного года, в котором определяются: состав, цели и содержание работы Комиссии.

5.3. Комиссия выбирает председателя.

5.4. Комиссия правомочна приступить к работе, если ее состав сформирован не менее чем на две трети от установленного состава.

5.5. Комиссия составляет план контроля по организации и качеству питания обучающихся, в соответствии с которым осуществляет свою деятельность (Приложение 1).

5.6. Результаты контроля отражаются в Акте проверки соблюдения требований санитарных правил и нормативов.

5.7. О результатах работы Комиссия информирует администрацию ОУ и родительские комитеты.

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 и качеством питания обучающихся

7.1. Проверки Комиссии оформляются Актом проверки соблюдения требований санитарных правил и нормативов. Акты хранятся у Председателя Комиссии.

**План контроля по организации и качеству питания обучающихся
МАОУ «Школа № 7» КГО**

№ п/п	Объект контроля
1. Информационные стенды	
1.1	Наличие книги жалоб, ассортиментного перечня дополнительного питания, цикличного меню
1.2	Наличие графика приема пищи с указанием количества питающихся
1.3	Наличие ежедневного подписанного меню, соответствие ежедневного меню цикличному
2. Документация пищеблока	
2.1	Заполнение журналов входного контроля и бракеража готовой продукции (в том числе и на буфетную продукцию)
2.2	Наличие технологических карт
2.3	Ведение гигиенического журнала сотрудников пищеблока
2.4	Наличие инструкций, правил в соответствие с действующим санитарным законодательством
3. Оборудование пищеблока	
3.1	Наличие необходимого оборудования производственных помещений (табл. 6.18 СанПиН 1.2.3685-21) и его техническое состояние
3.2	Санитарное состояние технологического и холодильного оборудования
3.3	Контроль температурного режима холодильного оборудования (наличие термометра, ведение журнала)
3.4	Наличие маркировки на технологическом и холодильном оборудовании
3.5	Наличие и санитарное состояние столовой и кухонной посуды, инвентаря
3.6	Наличие маркировки кухонной посуды и инвентаря
4. Помещения пищеблока	
4.1	Использование помещений согласно назначению
4.2	Санитарное состояние помещений
4.3	Хранение и маркировка уборочного инвентаря
4.4	Место для переодевания и хранения личных вещей
4.5	Наличие графика генеральных уборок
5. Поступающая продукция	
5.1	Наличие сопроводительной документации и ее соответствие с маркировкой при приеме сырья и продуктов питания
5.2	Сроки годности продукции (в том числе и буфетной)
5.3	Условия хранения пищевых продуктов и соблюдение товарного соседства
6. Приготовление пищи	
6.1	Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока
6.2	Использование спецодежды и одноразовых перчаток
6.3	Соблюдение технологических карт
6.4	Контроль за качеством готовой продукции
7. Порционирование и выдача	
7.1	Использование спецодежды и одноразовых перчаток
7.2	Соответствие веса порций заявленного в меню (по 5 порциям)
7.3	Соблюдение температуры выдачи блюд
7.4	Соблюдение сроков реализации и условий хранения готовой продукции
7.5	Наличие суточных проб
7.6	Санитарное состояние обеденного зала
8. Контроль мытья посуды	
8.1	Наличие инструкций по использованию средств для мытья посуды и дезсредств (в том числе и при карантине)
8.2	Соблюдение температурного режима при мытье посуды
8.3	Санитарное состояние посудомоечной машины