

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 12» города Калуги**

ПРИНЯТО
на заседании педагогического
совета школы от «30» августа 2021г.
протокол № 1



УТВЕРЖДЕНО
приказом директора школы
от «30» августа 2021г. №95/01-02

**Положение
о комиссии по административно-общественному контролю за
организацией и качеством питания МБОУ «Средняя
общеобразовательная школа №12» города Калуги**

Калуга, 2021

Положение
о комиссии по административно-общественному контролю за
организацией и качеством питания МБОУ «Средняя
общеобразовательная школа №12» города Калуги

1. Общие положения

1.1. Комиссия по административно-общественному контролю за организацией и качеством питания учащихся (далее - Комиссия) создается в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №12» города Калуги для решения вопросов своевременного и качественного питания учащихся.

1.2. Целью организации комиссии по административно-общественному контролю за организацией и качеством питания учащихся школы является усиление контроля за организацией питания учащихся.

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, медицинский работник, педагогического и ученического коллективов.

1.5. 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.

1.6. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, а также нормативными локальными актами школы.

2. Цели и задачи комиссии по контролю за питанием

2.1. Создание оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием, качественного приготовления, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований Роспотребнадзора.

2.2. Контроль организации питания учащихся: соблюдение графика питания, соблюдение температурного режима выдачи блюд, соблюдение норм выдачи блюд и изделий, культура обслуживания, санитарное состояние столовой, соблюдение условий хранения продуктов. Результаты контроля оформляются актом.

2.3. Исполнение нормативно-правовых актов, регламентирующих деятельность школы в области защиты прав и свобод учащихся, их здоровья, питания, охраны труда, самоуправления.

3. Основные направления деятельности общественной комиссии

3.1. Проведение систематических проверок за организацией контроля качества питания.

3.1. Комиссия: Оказывает содействие администрации образовательной организации в организации питания учащихся.

3.2. Осуществляет контроль:

- за рациональным использованием платы за питание;
- за организацией приема пищи учащимися, за соблюдением санитарно-гигиенических норм в столовой;
- за соблюдением графика работы столовой.

3.3. Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководителю образовательной организации.

3.5. Вносит предложения администрации образовательной организации по улучшению обслуживания учащихся.

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

3.7. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием учащихся.

4. Организация работы комиссии по контролю за питанием

4.1. 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.

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

4.3. Результаты контроля отражаются в акте.

4.4. Плановая работа комиссии по контролю за питанием должна осуществляться не реже 1 раза в месяц.

5. Функциональные обязанности комиссии по контролю за питанием

5.1. Контроль посещений столовой школьниками, учетом качества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов.

5.2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, внешним видом и опрятностью учащихся, принимающих пищу.

5.3. Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.

5.4. Контроль за дежурством педагогов в столовой.

5.5. Контроль за своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергообеспечения.

5.6. Контроль за графиком приема пищи учащихся во время перемен, за режимом работы столовой и буфета.

5.7. Контроль за списками учащихся, получающих бесплатное питание из бюджетных средств.

5.8. Выводы, замечания и предложения комиссии по контролю за питанием должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока, администрацией, организующей питание.

5.9. С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, комиссия по контролю за питанием может назначить повторную проверку.

6. Документация комиссии по контролю организации питания

6.1. Комиссия ведет учёт учащихся, состоящих на бесплатном питании.

6.2. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем и секретарем.

6.3. Папка протоколов заседания комиссии и акты контроля за организацией питания хранится у председателя комиссии.

Приложение №1.

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 карантина в школе.

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 стенде столовой.

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...)
 - 3.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.
4. Контроль за выполнением условий государственного контракта
 - 4.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.
 - 4.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.
 - 4.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
 - 4.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.
 - 4.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.