



СОГЛАСОВАНО:

Председатель ПК

 / Ж.В. Урусова /
« авг » 2017г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МКОУ СОШ с.п. Аушигер
 Л.Д. Бадзова /
« авг » 2017г.
Приказ № 54/3 от 31.08.2017г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся
МКОУ СОШ с.п. Аушигер

1. Общие положения

1.2. Комиссия по контролю организации и качества питания обучающихся (далее Комиссия) МКОУ СОШ с.п. Аушигер (далее Школа) создается для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся.

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

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

- Федеральным Законом № 273-ФЗ от 27.12.2012г. «Об образовании в РФ»,
- Постановлением Главы местной администрации Черекского муниципального района № 58-пг от 03.03.2011г., «Об организации питания обучающихся образовательных учреждений района»,
- Приказом УО и МП Черекского муниципального района № 96 от 31.08.2017г. «Об организации питания обучающихся, воспитанников казенных образовательных учреждений района»,
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45.
- ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 30.03.1999 г.,
- ФЗ № 29 от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- Уставом школы.

1.5. 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 соответствием 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;
 - за санитарным состоянием автотранспорта, поставляющим продукты питания в школу.
- 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 контроля 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 социально незащищенных семей для составления списка обучающихся льготной категории питающихся. При невозможности предоставления справки, Комиссия составляет акт обследования семьи, который прилагается к заявлению родителей. При изменении контингента обучающихся в течение года издается дополнительный приказ по факту изменения. Ответственный за ведение журнала 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 (товарно-транспортные 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 морозильных камер 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 сработки блюд, органолептические показатели готовой продукции: внешний вид, вкус, цвет, запах.
3. Ежедневный отбор и хранение суточной пробы в холдильнике для готовой продукции или в отдельном холодильнике при температуре +4 - +6 градусов.
4. Соблюдение сроков и условий хранения готовой кулинарной продукции ежедневно.

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 её хранению, хранением 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 10-ти дневного меню, объема и калорийности пищи.
- 5.3. Осуществляет контроль работы буфета.
- 5.4. Ведет мониторинг расхода денежных средств обучающихся на горячее питание, 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 её 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.