

КОМИТЕТ ПО ДЕЛАМ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА ЧЕЛЯБИНСКА
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 152 г. Челябинска»
(МАОУ «СОШ № 152 г. Челябинска»)

ПРИНЯТО:
Педагогическим советом
МАОУ «СОШ № 152
г. Челябинска»
« 28 » 08. 2019
№ 1

РАССМОТРЕНО:
Попечительским советом
МАОУ «СОШ № 152
г. Челябинска»
« 03 » 09. 2019
№ 1



**Положение
в комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся
МАОУ «СОШ № 152 г. Челябинска»**

1. Общие положения

1.1. Целью организации комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся школы (далее – комиссия) является усиление контроля за организацией питания обучающихся.

1.2. В комиссию могут входить все субъекты образовательного процесса: педагоги, обучающиеся и их родители.

1.3. Численность членов комиссии может составлять от 4 до 7 человек.

1.4. Педагоги школы назначаются в комиссию приказом директора школы, представители родительской общественности выдвигаются родительскими комитетами, Попечительским Советом, обучающиеся – Советом учащихся школы (ШУС).

1.5. Комиссия отчитывается о проделанной работе не реже одного раза в полугодие на педагогическом совете, на заседаниях Попечительского совета, 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 Администрацией школы, организацией являющейся организатором питания в соответствии с заключенным договором.

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.

2.3. Контроль за работой предприятия, являющегося организатором питания по договору.

3. Основные направления деятельности общественной комиссии.

3.1. Определение контингента обучающихся, имеющих право на льготное питание за счет средств областного и городского бюджетов, на основании полученных 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:

- Выполнение показателей муниципального задания;
- За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- За соответствием рационов питания и норм выдачи 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 заседаниях 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, формировании цен и т.д.

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 и увеличению количества учащихся в классе; получать горячее питание.

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся.

1. Проверка качества питания.

- 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 1.2. Готовность 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-гигиенического 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. Соблюдение гигиенических норм и правил учащихся 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 аптечки 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. Составные технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

3. Проверка условий доставки готовой продукции и сырья.

- 3.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.
- 3.2. Контроль тары, не подлежащей для доставки сырья и готовой продукции.