

Принято
Общим собранием работников Школы
от 18.08.2020, протокол № 2

Утверждено
Приказом МКОУ ООШ с. Ершовка от
18.08.2020 № 101-ОД

ПОЛОЖЕНИЕ
о комиссии по контролю за организацией и
качеством питания обучающихся
в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении
основной общеобразовательной школы с. Ершовка
Вятскополянского района Кировской области

Срок действия – не ограничен

I. Общие положения

1.1 Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся муниципального казенного общеобразовательного учреждения основной общеобразовательной школы с.Ершовка Вятскополянского района Кировской области (далее – Положение) разработано в соответствии с законами и иными нормативно правовыми актами Российской Федерации, регионального уровня, нормативными правовыми актами администрации Вятскополянского района, Уставом Школы.

1.2. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее - Комиссия) создается в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении основной общеобразовательной школы с.Ершовка Вятскополянского района Кировской области (далее – Школа) для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся.

1.3. Положение утверждается приказом Школы.

1.4. Состав Комиссии утверждается Приказом Школы на каждый учебный год

1.5. Численность членов комиссии составлять 6 человек.

1.6. В состав Комиссии входят представители администрации Школы, родительской общественности, медицинских работников, педагогического и ученического коллективов.

1.7. Педагоги Школы назначаются в комиссию приказом , представители родительской общественности выдвигаются родительским комитетом, обучающиеся – Советом обучающихся Школы.

1.8. Комиссия отчитывается о проделанной работе не реже одного раза в четверть на педагогическом совете, на родительских собраниях - по мере необходимости.

1.9. 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.

II. Цели и задачи Комиссии

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

2.2. Организация общественного контроля над 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. Исполнение нормативно-правовых актов, регламентирующих деятельность Школы в области защиты прав и свобод обучающихся, их здоровья, питания, охраны труда, отдыха, самоуправления.

2.5. Реализация принципов государственной политики в области образования, охраны здоровья и безопасности жизнедеятельности обучающихся граждан Российской Федерации.

III. Основные направления деятельности Комиссии

3. Комиссия:

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

3.2. 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 и норм раздачи 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.

Результаты проверок комиссии, а также меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

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

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

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. Организация работы Комиссии

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 (экспертизы) отражаются в акте.

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

4.5. Комиссия по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля педагогов и родителей на заседаниях родительского комитета.

V. Функциональные обязанности Комиссии

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 обучающихся, принимающих пищу, заступающих на дежурство по столовой.

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 классов и 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 обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой и буфета.

5.7. Контроль за списками обучающихся, получающих талоны на 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 школы.

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.

VI. Права Комиссии

6.1. Получать от директора школы информацию об организации питания обучающихся, формировании цен и т.д.

6.2. Участвовать в работе по улучшению качества организации питания и увеличению охвата питанием обучающихся.

6.3. Вносить предложения директору школы о моральном и материальном поощрении работников школы за активную работу по улучшению качества организации питания обучающихся.

VII. Документация Комиссии

7.1. Комиссия ведет журнал по учёту учащихся, состоящих на бесплатном питании и детей.

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

7.3. Папка протоколов заседания комиссии и тетрадь контроля за организацией питания хранится у председателя комиссии.

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. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 1.6. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 1.7. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 1.8. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 1.9. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 1.10. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- 1.11. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 1.12. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 1.13. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журнал.
- 1.14. 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 условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья 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 муниципального контракта.

4.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.

4.2. Контроль объема услуг, оказываемых по муниципальному 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 муниципальному контракту.