

ПРИНЯТО

на заседании педагогического

совета 30.01 2017 г., протокол № 3

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы: Авершина Т.В.

Приказ № 7 от 30.01 2017 г.



Положение

о комиссии по контролю за организацией и качеством питания

Общие положения

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания создается в целях улучшения организации горячего питания учащихся, повышения качества приготовляемых блюд, сохранения и укрепления здоровья школьников, повышения культуры обслуживания и приема пищи, агитации горячего питания, а также контроля за технологией приготовления пищи в столовой, разнообразием и соответствием норме вложений меню, укреплением и обновлением материально – технологического оборудования столовой, соблюдением санитарно-гигиенических норм

В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами образовательного учреждения.

Основной целью и задачей работы комиссии является контроль за качеством питания учащихся, соблюдении норм и правил приготовления продуктов питания и санитарным состоянием школьной столовой.

Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы.

Состав комиссии

Состав школьной комиссии в количестве 5 человек создается и утверждается приказом директора школы на каждый учебный год.

В состав комиссии входят — один из членов администрации школы, представители от профсоюзной школьной организации и трудового коллектива, представители Управляющего совета и родительского комитета.

Члены комиссии из своего состава выбирают председателя, на которого возлагается основная работа по составлению плана работы, и контролю за его выполнением, проведения выборочных контрольных дней по соблюдению санитарных и пищевых норм питания детей.

Копия приказа передается администрации столовой. С составом комиссии должны быть ознакомлены все работники столовой.

Направления деятельности комиссии

1. Комиссия определяет и составляет списки контингента учащихся, имеющих право на бесплатное питание. К этой категории относятся дети из социально незащищенных семей.

2. Формирует резервный список учащихся, не вошедших в основной список, а также нуждающихся в льготном питании. Список подается на утверждение директору школы.

3. Осуществляет контроль за выполнением следующих условий организации питания учащихся школы:

- своевременное обеспечение учащихся горячим питанием по ценам, утвержденным нормативными правовыми актами;

- наличие перспективного меню, согласованного с управлением Роспотребнадзора;

- наличие ежедневного меню на основании перспективного меню;

- наличие ассортимента продуктов для реализации буфетной продукции (в свободной продаже);

- соблюдение установленных санитарных правил и требований технической и пожарной инспекций к содержанию помещений и правильной эксплуатации холодильного, торгово-технологического и другого оборудования;

- строгое соблюдение правил хранения продовольственного сырья в столовой;

- организация и осуществление на пищеблоке школы санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

- обязательный медицинский и профилактический осмотр работников пищеблока;

- обеспечение пищеблока школы моющими и дезинфицирующими средствами в необходимых количествах, а работников пищеблока — спецодеждой.

1. Оказывает содействие администрации школы в организации питания учащихся.

2. Проводит проверку качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнение других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

3. Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и полученную информацию представляет руководству школы.

7. Оказывает содействие администрации школы в просветительской работе среди учащихся и их родителей по вопросам рационального питания и организации питания, а также по вопросам укрепления и обновления материально-технологического оборудования столовой.

8. Осуществляет контроль:

- за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание учащихся (дотационное питание);

- целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;

- соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;

- качеством готовой продукции;

- санитарным состоянием пищеблока;

- выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;

- организацией приема пищи учащимися.

Права комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся

1. Проверять работу столовой школы, знакомиться с документацией первичного учета, а так же инструкциям и приказами по вопросам организации школьного питания, снимать копии с необходимых документов для составления акта по обнаруженным недостаткам и нарушениям организации питания учащихся школы.
2. Осуществлять контрольные взвешивания блюд, запрещать реализацию недоброкачественной продукции и блюд.
3. Осматривать складские, производственные, иные помещения столовой. Требовать от руководства и других работников столовой объяснения по всем случаям нарушений правил работы, а также заслушивать на своих заседаниях отчеты руководителей столовой о применяемых мерах по улучшению организации питания учащихся.
4. Участвовать в совещаниях, вносить на рассмотрение педсовета, вопросы, связанные с организацией питания в школе и укрепления и обновления МТБ столовой.

Режим работы комиссии

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обязана проводить выборочно по дням проверку качества сырой продукции поступающей на пищеблок на основании плана работы.

Выборочно проводить проверку по соблюдению технологии и норм вложения приготовленной пищи (по установленному графику).

При поступлении заявлений в устной или письменной форме с жалобами разного рода нарушений, срочно осуществлять проверки и докладывать о проведённой работе директору школы в письменной форме.

Контроль работы комиссии

Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы.

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением ответственного лица по факту данного нарушения.

Заседания комиссии оформляются протоколами и доводятся до сведения администрации школы.

Отчётность комиссии

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания учащихся периодически (но не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре.

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц. Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации школы.