

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель профкома МБОУ «Школа №64»



Обсуждено и рекомендовано
к утверждению
педагогическим советом
МБОУ «Школа №64»
Протокол № 1
от 31.08.22

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Школа №64»

И.П. Пономарева



Рассмотрено

Советом школы

МБОУ «Школа №64»

Протокол № 1

от 31.08.22

ПОЛОЖЕНИЕ

«О комиссии по контролю за организацией и качеством
питания обучающихся»

муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
города Ростова-на-Дону «Школа №64»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение определяет цели, задачи, функции, права общественной комиссии по осуществлению контроля за питанием учащихся образовательной организации.
- 1.2. Комиссия осуществляет свою деятельность на безвозмездной основе.
- 1.3. В комиссию могут входить все субъекты образовательного процесса: педагоги, обучающиеся и их родители.
- 1.4. Численность членов комиссии может составлять от 4 до 7 человек.
- 1.5. Педагоги школы назначаются в комиссию приказом директора школы, представители родительской общественности выдвигаются родительским комитетом, обучающиеся – Советом учащихся школы.
- 1.6. Комиссия отчитывается о проделанной работе не реже одного раза в год на педагогическом совете, на родительских собраниях - по мере необходимости.
- 1.7. Заседания комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал.
- 1.8. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, а также нормативными локальными актами школы.

2. Цель деятельности Комиссии

- 2.1. Контроль организации рационального питания учащихся в образовательной организации

3. Задачи Комиссии

Основными задачами Комиссии являются:

- 3.1. Обеспечение контроля за питанием учащихся соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания: (соблюдение графика питания, соблюдение температурного режима выдачи блюд, соблюдение норм выдачи блюд и изделий, культура обслуживания, санитарное состояние столовой. Результаты контроля оформляются актом).
- 3.2. Контроль за исполнением нормативных и правовых актов по организации питания обучающихся.
- 3.3. Предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- 3.4. Пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

4. Основные направления деятельности комиссии

- 4.1. Проведение систематических проверок по качеству и безопасности питания
- 4.2. Осуществление контроля:

- 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 организацией приема пищи обучающимися;
- За соблюдением графика работы буфета.

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

4.3. Проведение опроса обучающихся по качеству организации питания и обслуживания и представление полученной информации директору школы.

5. Права комиссии

5.1. Запрашивать и получать в установленном порядке необходимые для осуществления своих функций информацию и материалы от администрации и обслуживающей организации

5.2. Выступать на совещаниях и встречах, организовывать мероприятия в части осуществления контроля за организацией предоставления питания учащимся

5.3. Проводить мониторинги по вопросам контроля за организацией предоставления питания учащимся.

5.4. Вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества предоставления питания учащимся образовательной организации.

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. 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. 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.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: _____

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	

8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	