муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Балезинская средняя общеобразовательная школа № 3»
(МБОУ «Балезинская средняя школа № 3»)

Принято на заседании родительского комитета Протокол № 1 От «28» 08 2020 г.	Утверждаю Директор _____ И.А.Жуйкова Введено в действие приказом № 115-ОД От «31» 08 2020 года
Рассмотрено за заседании педагогического совета Протокол № 01 от «31» 08 2020 г	
Рассмотрено на родительском собрании Протокол № 1 от «28» 08 2020 года	

ПОЛОЖЕНИЕ
об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

1. Общие положения

1.1. Общественная комиссия по контролю над организацией и качеством питания обучающихся, производственного контроля над объектом питания (далее- Комиссия) создается в МБОУ «Балезинская средняя школа № 3» (далее – образовательная организация) для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся.

1.2. Положение по контролю над организацией и качеством питания обучающихся, производственного контроля над объектом питания утверждается директором образовательной организации.

Состав комиссии утверждается приказом директора образовательной организации на каждый учебный год.

1.3. В состав комиссии могут входить представители администрации образовательной организации, родительской общественности, медицинских работников, педагогического коллектива.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов Управления образования, Уставом и локальными актами образовательной организации.

1.5. 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.

2. Цели и задачи комиссии по контролю за питанием

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 школьной столовой.

2.3. пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания.

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.

3. Основные направления деятельности комиссии

3.Комиссия:

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

3.2. Осуществляет контроль:

- за рациональным использованием платы за питание;
- за организацией приема пищи учащимися, за соблюдением порядка в столовой.
- за соблюдением графика работы столовой, за проведение дезинфекционных обработок;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за соответствием рациона питания, утвержденному 10-дневному меню;
-за качеством готовой продукции;
- за сроками и условиями хранения, транспортировки, реализации продуктов и готовой пищи;
- за поступлением всей продукции на пищеблоки с документами, удостоверяющими качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья.

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

3.5. Вносит предложения администрации образовательной организации по улучшению обслуживания обучающихся.

3.6. Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

3.7. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием обучающихся.

4. Организационные принципы работы комиссии

4.1. Комиссия по контролю над питанием в количестве трёх человек создается приказом директора в начале учебного года с утверждением плана работы комиссии на учебный год.

4.2. В состав Комиссии по контролю входят:

- Председатель комиссии по контролю над питанием;
- Члены комиссии (представители коллектива, родительской общественности).

4.3. Председатель Комиссии избирается на первом заседании Комиссии.

5. Организация работы комиссии по контролю за питанием

5.1. 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.

5.2. 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.

5.3. Результаты контроля (экспертизы) отражаются в акте.

5.4. Плановая работа Комиссии должна осуществляться не реже 1 раза в квартал.

5.5. Комиссия по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию, педагогов и родителей (законных представителей) образовательной организации.

6. Функциональные обязанности комиссии по контролю за питанием.

6.1. Контроль посещений столовой обучающимися, учетом качества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов.

6.2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, внешним видом и опрятностью обучающихся, принимающих пищу.

6.3. Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличиием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств., кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.

6.4. Контроль за своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо- энергообеспечения.

6.5. Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы соловой.

6.6. Контроль за списками обучающихся, получающих бесплатное питание из бюджетных средств.

6.7. Выводы, замечания и предложения Комиссии должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока, администрацией образовательной организации.

6.8. С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, Комиссия может назначить повторную проверку.

7. Документация комиссии по контролю организации питания

7.1. Комиссия ведет журнал по учету обучающихся, состоящих на бесплатном питании.

7.2. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

7.3. Папка протоколов заседания Комиссии и акты проверок хранятся у председателя Комиссии.

Приложение 1

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

1. Проверка качества питания

1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
1.2. Готовность столовой к работе в новом учебном году.
1.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции.
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. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
1.7. Проверка соответствия документации на продукты, поступающих на пищеблок.
1.8. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
1.9. Проверка наличия необходимой информации для родителей (законных представителей).
1.10. Контроль организации приема пищи обучающимися, санитарное состояние помещения, обслуживание.
1.11. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу.

2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

2.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, в столовой, его маркировка.
2.2. Проверка личных медицинских книжек сот рудников пищеблока, соблюдение личной гигиены персоналом пищеблока.
2.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещений и мытья посуды.
2.4. Наличие инструктажей по использованию технологического оборудованию.
2.5. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.