Щербатых Светлана Петровна
Подписано цифровой подписью: Щербатых Светлана Петровна
Дата: 2022.09.05 14:13:14 +03'00'

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение гимназия имени Героя Советского Союза П. А. Горчакова с. Боринское Липецкого муниципального района Липецкой области

Согласовано на общем собрании трудового коллектива Протокол № 2 от 30.08.2022	Принято на заседании Совета Учреждения протокол № 4 от 30.08.2022	Утверждаю. Директор гимназии _____С.П. Щербатых Приказ № 173 от 30.08.2022

ПОЛОЖЕНИЕ О КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ С УЧАСТИЕМ РОДИТЕЛЕЙ

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее - Комиссия) является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.2. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками общеобразовательной организации правил и норм по организации питания в школе.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОМИССИИ

2.1. Изучение вопросов организации и качества питания обучающихся.

2.2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся.

2.3. Повышение охвата обучающихся горячим питанием, культуры питания.

2.4. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания, в том числе, и за счет дополнительных внебюджетных (родительских) финансовых средств.

3. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

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.

3.3. Проводит систематические проверки по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы.

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

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

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 качества питания создается приказом директора в начале учебного года, в котором определяются: состав, цели и содержание работы комиссии, утверждается план работы на учебный год.

4.2. В состав комиссии по контролю питания входят представители администрации гимназии, педагогического коллектива, родители обучающихся, медицинский работник. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором ответственного за организацию питания учащихся.

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 гимназии.

5.3. Результаты контроля (экспертизы) отражаются в справке.

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

5.5. Комиссия по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию, педагогов и родителей.

6. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА КАЧЕСТВОМ 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, заступающих на дежурство по столовой.

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

- Контроль за дежурством классов и педагогов в столовой.
- Контроль за своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергообеспечения.
- Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой и буфета.
- Контроль за списками обучающихся, получающих талоны на бесплатное питание из бюджетных средств.
- Выводы, замечания и предложения комиссии по контролю за питанием должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока, администрацией школы и администрацией, организующей питание.

- С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, комиссия по контролю за питанием может назначить повторную проверку.

7. ДОКУМЕНТАЦИЯ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

7.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

7.2. Папка протоколов заседания комиссии и тетрадь контроля за организацией питания хранится у заместителя председателя комиссии, ответственного за питание.

ПЛАН РАБОТЫ
комиссии по контролю за качеством питания обучающихся на 2022 - 2023 учебный год

№	**Наименование мероприятий**	**Сроки исполнения**	**Ответственные**
1	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	сентябрь	Председатель комиссии
2	Формирование списка учащихся, имеющих право на льготное питание	сентябрь	Соц. педагог
3	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Члены комиссии
4	Соблюдение графика работы столовой	в течение года	Члены комиссии
5	Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	раз в месяц	Члены комиссии
6	Соблюдение норм питьевого режима	по графику	Члены комиссии
7	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	Зав. столовой, мед.работник.
8	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	в течение года	Члены комиссии
9	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	в течение года	Члены комиссии
10	Контроль за рационом питания.	в течение года	Члены комиссии
11	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	в течение года	Члены комиссии
12	Наличие технологических карт и их соблюдение	в течение года	Зав. столовой, мед.работник.

13	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь май	Классные руководители
14	Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Члены комиссии
15	Беседы с учащимися о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	в течение года	Классные руководители
16	Взятие проб готовой продукции общественной комиссией	в течение года	Члены комиссии

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

8. Проверка качества питания

8.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
8.2. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
8.3. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
8.4. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.
8.5. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
8.6. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфикционного режима в период карантина в школе.
8.7. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
8.8. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
8.9. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
8.10. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
8.11. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
8.12. Соответствие меню и накладных в книге учета продуктов и бракеражному журналу.
8.13. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

9. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

9.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
9.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
9.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.
9.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
9.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.

9.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

10. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья

10.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.

10.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

11. Контроль за исполнением условий государственного контракта

11.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.

11.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.

11.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).

11.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготовляемых из отечественного сырья.

11.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение гимназия имени Героя Советского Союза П. А. Горчакова с. Боринское Липецкого муниципального района Липецкой области

Приказ

от 31.08.2022г.. № 180

« О создании в гимназии комиссии по контролю за качеством питания с участием родителей обучающихся»

В соответствии с ФЗ « Об образовании в РФ» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качественного питания, Методических рекомендаций Роспотребнадзора МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях от 18.05.2020г., в целях улучшения работы по организации горячего питания детей в школьной столовой в 2022-23 уч. году

Приказываю:

1 Создать в гимназии на 2022-2023 уч.год комиссию по контролю за качеством питания с участием родителей обучающихся в следующем составе:

Кожевникова Е. М., зам. директора, председатель комиссии;
Ширманова О. А., социальный педагог;
Голошубова Л. А., председатель профкома;
Горбань О. Н., член родительского комитета;
Воропаева Т. Н., член родительского комитета

2 Утвердить План работы комиссии в 2022 – 20023 уч.г. Приложение №1

3 При проведении контроля качества комиссией могут быть оценены:
- соответствие приготовленных блюд утвержденному меню;
- наличие и состояние санитарной одежды сотрудников пищеблока;
- санитарно-техническое состояние обеденного зала;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей и родителей;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи и др.

4 Итоги контроля обсуждать на заседаниях комиссии, делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.

5 Комиссии проводить контроль не реже 1 раза в месяц.

6 Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор гимназии С. П. Щербатых

С приказом ознакомлены: