

Принято
Управляющим советом
протокол № 1 от 25.08.2023г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в МБОУ СОШ №4

1. Общие положения.

1.1. Общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания (далее – Комиссия) создается при Управляющем Совете учреждения для решения вопросов организации своевременного и качественного питания обучающихся лица.

1.2. В состав Комиссии входят представители администрации, педагогические работники, представители родительской общественности.

1.3. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными документами, приказами и распоряжениями Министерства образования и науки Краснодарского края, Уставом МБОУ СОШ №4, договором, заключенным с оператором школьного питания.

2. Цели и задачи Комиссии.

2.1. Контроль над созданием оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием, качественным приготовлением, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований Роспотребнадзора.

2.2. Контроль за организацией и качеством питания обучающихся, работой столовой, соблюдением работниками столовой и пищеблока требований СанПиН, ведением необходимой документации.

2.3. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания.

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

3. Основные направления деятельности Комиссии.

3.1. Оказывает содействие администрации МБОУ СОШ №4 в организации питания.

3.2. Осуществляет контроль по следующим вопросам:

- выполнение условий договора, заключенного с оператором школьного питания;

- использование продуктов питания и готовой продукции;

- соответствие рационов питания и норм раздачи готовой продукции утвержденному меню;
- качество готовой продукции;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приёма пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приёма пищи;
- качество сырой продукции, выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроки их хранения и использования;
- организация приема пищи обучающимися;
- соблюдение графика работы столовой

3.3. Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и др. требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

3.4. Организует и проводит опрос обучающихся и родителей по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.

3.5. Вносит предложения администрации по улучшению обслуживания обучающихся.

3.6. Оказывает содействие администрации МБОУ СОШ №4 в проведении просветительской работы среди обучающихся, их родителей по вопросам рационального питания.

4. Организационные принципы работы Комиссии

4.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания создается приказом директора МБОУ СОШ №4 1 раз в три года после согласования с Управляющим Советом учреждения.

4.2. В состав Комиссии входят:

- Председатель комиссии по контролю за организацией и качеством питания (член Управляющего Совета учреждения);
- Члены комиссии (заместитель директора, курирующий вопрос; представители педагогического коллектива (2 человека), родительской общественности (3 человека)).

4.3. 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.

4.4. Комиссия может осуществлять свои функции вне плана 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 лицея.

4.5. Плановая работа Комиссии должна осуществляться не реже 1 раза в

квартал.

Комиссия периодически (но не реже 1 раза в квартал) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре лицея, предоставляя справки по результатам контроля.

4.6. Руководство и координацию работы Комиссии осуществляет председатель комиссии.

4.7. Контроль за выполнением плана работы комиссии, а также за созданием организационных условий для работы Комиссии осуществляет заместитель директора, ответственный за данное направление.

4.8. Члены Комиссии по общественному контролю за организацией и качеством питания не имеют полномочий действовать индивидуально, за исключением тех случаев, когда Комиссия делегирует им полномочия действовать таким образом.

4.9. Члены Комиссии по общественному контролю за организацией и качеством питания обязаны:

- уважать профессиональное мнение руководителя и работников лицея при подготовке предложений по итогам проверок;

- не использовать членство в комиссии для удовлетворения своих личных интересов и интересов своего ребенка;

- изучать и выражать позицию всего сообщества учреждения (родителей, учащихся, педагогов) по освещаемому вопросу, а не отдельных групп;

- соблюдать конфиденциальность в отношении информации, полученной в процессе работы в общественной комиссии, а также иных сведений, которые могут нанести ущерб учреждению, его работникам и обучающимся;

- соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные лицеем.

4.10. При осуществлении контроля члены комиссии имеют право:

- задавать ответственному представителю МБОУ СОШ №4 и представителю организатора питания вопросы в рамках их компетенций и в пределах полномочий комиссии;

- запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;

- знакомиться с документацией в соответствии с функциональными обязанностями работника;

- изучать практическую деятельность работников пищеблока через наблюдение за соблюдением режима питания в школе, качеством приготовления пищи и др.;

- лично оценивать органолептические показатели пищевой продукции в результате дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счёт личных средств;

- участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания;

- делать выводы по результатам своей работы.

4.11. Члены комиссии в ходе проведения мониторинга организации питания не должны:

- проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности и не нарушения производственного процесса;
- отвлекать обучающихся во время приёма пищи;
- находиться в столовой вне графика, утверждённого руководителем лицея;
- производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе от 27.07.2006 №152-ФЗ «О персональных данных» как «персональные данные».

Фото- и видеоматериалы могут быть использованы при подготовке акта проверки по результатам работы комиссии по контролю за качеством организации питания.

4.12. Проверяемый работник имеет право:

- знать сроки контроля и критерии оценки его деятельности;
- знать цели, содержание, виды, формы и методы контроля;
- своевременно знакомиться с выводами и рекомендациями проверяющих.

4.13. Количество членов комиссии, при одновременном посещении помещения для приёма пищи, не должно нарушать режима питания обучающихся.

4.14. В ходе проведения мониторинга члены комиссии заполняют чек-листы, на основании которых составляют акт проверки по результату мониторинга (приложение 1,2).

По результату мониторинга организации питания члены комиссии составляют отчет в форме акта, справки (приложение 2) с рекомендациями и предложениями (в пределах полномочий комиссии) в адрес школы, докладывают о результатах мониторинга на заседании комиссии, вносят предложения и замечания в адрес администрации образовательной организации.

5. Документация комиссии по контролю организации питания.

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

5.2. Папка протоколов заседания Комиссии и справки по результатам контроля хранятся у Председателя комиссии.

Чек-лист
проведения проверок организации питания с участием комиссии
общественного контроля

Оценочный лист
проверки организации питания в МБ(А)ОУ СОШ (ООШ, НОШ) №

Дата проведения проверки: _____

Инициативная группа, проводившая проверку: _____

	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	
18	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи (указать кол-во в кг. и вид)	
19	Своевременность посещения обучающимися столовой в соответствии с утвержденным графиком приема пищи	

Подписи членов комиссии:

**Акт
проверки организации питания в МБОУ СОШ №4**

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: _____

В присутствии _____ составили
настоящую справку о том, что « _____ » _____ 20__ г. в
_____ час. _____ мин. проведено изучение организации питания в
общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве _____ ;
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____

_____ (примечание: если есть замечания)

Наличие мыла _____

Наличие графика работы столовой _____

Наличие графика приёма пищи обучающимися _____

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) _____

_____ (примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: _____

дежурство учащихся в столовой (как организовано) _____

дежурство педагогов _____

чистота зала _____

_____ обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.
мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале _____

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров _____

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов _____
- наличие 2-х комплектов подносов _____
- наличие 2-х комплектов столовых приборов _____
- гигиеническое состояние столовых приборов _____

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Соответствие рационов питания утверждённому меню _____

Наличие и место расположения контрольных блюд: _____

Наличие пищевых отходов: _____

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи _____

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: _____

Члены комиссии: _____
