

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №113
с углубленным изучением информационно-технологического профиля
Приморского района Санкт-Петербурга**

Принято

решением общего собрания работников,
протокол от 09.01.2017 №1



Утверждено

Директор

Е.А. Касавцова

приказ от 09.01.2017 №6

Положение о Комиссии по контролю организации и качества питания

1. Общие положения

1.1. Положение о Комиссии по контролю организации и качества питания (далее - комиссия) регламентирует ее работу в организации и осуществлении административно-общественного контроля за организацией и качеством питания детей в образовательном учреждении.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- ст. 37, ст. 41 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ, Министерства образования и науки РФ от 11.03.2012 №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45»;
- уставом образовательного учреждения.

1.3. Комиссии по контролю организации и качества питания является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи в организации и контроля питания учащихся.

1.4. Комиссия включает в себя постоянно действующую группу из числа сотрудников образовательного учреждения и представителя общественности (родителей (законных представителей) учащихся). В комиссию могут входить представители учащихся образовательного учреждения. Численность комиссии может составлять от 3 до 5 человек.

Члены комиссии назначаются приказом директора образовательного учреждения.

1.5. Комиссия отчитывается о проделанной работе не реже одного раза в полугодие на совещании при директоре.

1.6. Члены комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах без освобождения от основной работы. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с программой контроля, которая утверждается приказом директора.

Заседания комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал.

1.7. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, а также нормативными локальными актами школы.

2. Задачи Комиссии по контролю организации и качества питания

2.1. Контроль за исполнением нормативных и правовых актов по организации питания учащихся.

2.2. Контроль организации питания учащихся школы: соблюдение графика питания, соблюдение температурного режима выдачи блюд, соблюдение норм выдачи блюд и изделий, культура обслуживания, санитарное состояние столовой.

2.3. Контроль за работой предприятия общественного питания и исполнением положений государственного контракта на организацию питания.

3. Основные направления деятельности общественной комиссии

3.1. Проведение систематических проверок по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденной программой контроля.

3.2. Осуществление контроля:

- за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание учащихся;
- 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 качеством сырой продукции, выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроком их хранения и использования;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой и буфета.

3.3. Результаты проверок комиссии, а также меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на совещании при директоре.

3.4. Проведение опроса учащихся по качеству организации питания и обслуживания и представление полученной информации директору образовательного учреждения.

4. Права комиссии

4.1. Получать от директора образовательного учреждения информацию об организации питания учащихся.

4.2. Участвовать в работе по улучшению качества организации питания и увеличению охвата питанием учащихся.

4.3. Вносить предложения директору образовательного учреждения о моральном и материальном поощрении работников школы за активную работу по улучшению качества организации питания учащихся.

5. Направления проверок по организации питания учащихся

5.1. Проверка качества питания

Проверка качества поставляемой продукции и сырья.

Готовность буфета к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, охлаждающих витрин, холодильника, ассортимента буфетной продукции).

Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.

Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.

Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.

Контроль за организацией приема пищи учащимися.

Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.

Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.

Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.

Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.

Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.

Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.

Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).

Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.

Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

5.2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.

Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.

Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.

Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.

Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.

Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

5.3. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья

Проверка условий транспортировки и доставки продукции (мед. книжка водителя, наличие спецодежды, санпаспорт на машину и т.д.)

Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

5.4. Контроль за исполнением условий государственного контракта

Контроль исполнения финансовых обязательств.

Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.

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

Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.

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