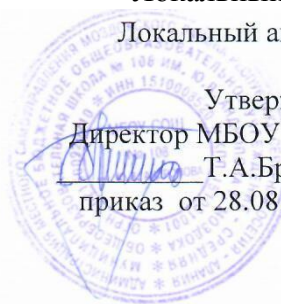


Принято  
на заседании педагогического совета  
МБОУ СОШ № 108 протокол № 5  
От 30.06.2015

Согласовано управляющим советом  
Протокол от 30.06.2015 № 5



Утверждаю:  
Директор МБОУ СОШ № 108  
Т.А.Брюховецкая  
приказ от 28.08.2015 № 132

## ПОЛОЖЕНИЕ

### о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МБОУ СОШ № 108 им. Ю.В. Андропова

#### 1. Общие положения

1.1. Целью организации комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся школы (далее – комиссии) является усиление контроля за организацией питания обучающихся .

1.2. В комиссию могут входить все субъекты образовательного процесса: педагоги, обучающиеся и их родители.

1.3. Численность членов комиссии может составлять от 4 до 7 человек.

1.4. Педагоги школы назначаются в комиссию приказом директора школы, представители родительской общественности выдвигаются родительским комитетом, обучающиеся – Советом учащихся школы.

1.5. Комиссия отчитывается о проделанной работе не реже одного раза в четверть на педагогическом совете, на родительских собраниях - по мере необходимости.

1.6. 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.

1.7. В своей работе комиссия взаимодействует с органами надзора, государственными органами управления охраной труда и др.

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

#### 2. Задачи, которые решает общественная комиссия:

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

2.2. Контроль организации питания обучающихся школы: соблюдение графика питания, соблюдение температурного режима выдачи блюд,

соблюдение норм выдачи блюд и изделий, культура обслуживания, санитарное состояние столовой. Результаты контроля оформляются актом.

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

### **3. Основные направления деятельности общественной комиссии.**

3.1. Определение контингента обучающихся, имеющих право на льготное питание за счет средств районного бюджета, на основании поданных родителями заявлений.

3.2. Проведение систематических проверок по качеству и безопасности питания.

3.3. Осуществление контроля:

- За рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
- 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.

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

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

### **4. Права комиссии**

4.1. Получать от директора школы информацию об организации питания обучающихся, формировании цен и т.д.

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

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

### **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. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 1.9. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 1.10. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 1.11. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- 1.12. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 1.13. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 1.14. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.
- 1.15. 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 мытью 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.

**4. Контроль за выполнением условий государственного контракта.**

4.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.

4.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.

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

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

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