

Рассмотрено
на заседании педагогического совета
протокол от 30.08.2021 г. № 11



Утверждаю
директор МБОУ «СШ № 39»
Т.А. Максакова
Приказ № 159/1 от 01.09.2021г.

ПОЛОЖЕНИЕ О КОМИССИИ

по контролю за организацией и качеством питания обучающихся
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя школа № 39» города Смоленска

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Законом РФ от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"; Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», «Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений» МР 2.4.0179-20, утвержденных руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека, Главным санитарным врачом РФ А.Ю. Поповой 18.05.2020г.

1.2. 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.

1.3. 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.

2. 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, воспитание 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 школы в организации питания обучающихся.

3.2. Осуществляет контроль:

- за организацией приема пищи учащимися, 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 (Приложение № 1).

3.4. Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию администрации школы.

3.5. Вносит предложения в администрацию по улучшению обслуживания учащихся.

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

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

4. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ КОМИССИИ

4.1. Комиссия по контролю над питанием создается приказом директора школы 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 школы, педагогического коллектива, родители обучающихся, медицинский работник. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы 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 столовой, педагогических работников, администрации школы.

5.3. Результаты контроля (экспертизы) отражаются в акте/справке.

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

5.5. Комиссия постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию школы, педагогов и родителей на заседаниях общешкольного родительского комитета, оперативных совещаниях, педсоветах.

6. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ

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

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

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.

6.5. Контроль за дежурством педагогов в столовой.

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

6.7. Контроль за соблюдением графика приема пищи обучающимися во время перемен, за режимом работы столовой.

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

6.9. Выводы, замечания и предложения комиссии по контролю за питанием должны приниматься к руководству и исполнению работниками столовой, администрацией школы.

6.10. 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. Комиссия ведет учет обучающихся, состоящих на бесплатном питании.

7.2. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

7.3. Папка протоколов заседаний Комиссии и тетрадь контроля за организацией питания хранится у заместителя председателя комиссии, ответственного за питание.

**План работы комиссии по контролю за организацией
и качеством питания обучающихся
на 2020-2021 учебный год**

№	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственный
1	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	ежедневно	зам. директора по АХЧ, медработник
2	Контроль над качеством питания	ежедневно	медработник
3	Соблюдение графика работы столовой	ежедневно	ответственный за организацию питания
4	Соблюдение норм питьевого режима	ежедневно	члены комиссии
5	Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.	ежемесячно	медработник
6	Мониторинг удовлетворенности питанием	ежемесячно	члены комиссии
7	Организация просветительской работы	ежемесячно	члены комиссии
8	Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.	ежемесячно	ответственный за организацию питания
9	Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.	ежемесячно	зам. директора по АХЧ
10	Анкетирование учащихся: школьное питание: качество и разнообразие обедов	декабрь май	члены комиссии
11	Разработка плана работы Комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	август	председатель
12	Проверка двухнедельного меню	Август январь	председатель
13	Формирование списка учащихся, имеющих право на льготное питание	сентябрь	ответственный за организацию питания
14	Контроль организации приема	октябрь	члены комиссии

	пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание)		
15	Проверка соответствия рациона питания утверждённому меню	Октябрь Декабрь Февраль апрель	члены комиссии
16	Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.	ноябрь	члены комиссии
17	Общешкольное родительское собрание «Здоровое питание в семье»	ноябрь	члены комиссии
18	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.	январь	члены комиссии
19	Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.	февраль	члены комиссии
20	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся.	апрель	члены комиссии
21	Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.	май	медработник

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ТЕМЫ ПРОВЕРОК ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Проверка качества питания

1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.

1.2. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.

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

1.4. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.

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

1.6. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.

1.7. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.

1.8. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.

1.9. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.

1.10. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.

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

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

1.13. 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.

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