Согласовано на совете школы Утверждаю.

Протокол № 2 от 18.11.2020 Директор школы: Тыкайло Г.И.

 Приказ № 10 от 18.11.2020

Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МБОУ «Максатихинская СОШ №2»

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 З до 5 человек из числа администрации школы, учителей, представителей родительской общественности.

* 1. Комиссия отчитывается о проделанной работе не реже одного раза в триместр на педагогическом совете, на родительских собраниях - по мере необходимости.
	2. 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.
	3. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, а также нормативными локальными актами школы.
1. Задачи, которые решает общественная комиссия:
	1. Контроль за исполнением нормативных и правовых актов по организации питания обучающихся.
	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.

3.Основные направления деятельности общественной комиссии.

* 1. Определение контингента обучающихся, имеющих право на льготное питание за счет средств муниципального бюджета, на основании поданных родителями заявлений, резервного списка, и направление их на утверждение директору школы.
	2. Проведение систематических проверок по качеству и безопасности питания в соответствии с рекомендуемыми темами проверок по организации питания обучающихся (Приложение)
	3. Осуществление контроля за:
		+ соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
		+ выполнением натуральных норм, рационом питания в соответствии с примерным (10дневным) меню;
		+ соблюдением санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд;
		+ проведением мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
		+ наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов;
		+ за выполнением требований по свежести продукта, соответствие его составу, указанному в сопроводительной документации при проведении закупки продуктов питания;
		+ рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся.

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

1. 4. Проведение опроса обучающихся по качеству организации питания и обслуживания и представление полученной информации директору школы.
2. Права комиссии
	1. Получать от директора школы информацию об организации питания обучающихся, формировании цен и т.д.
	2. Участвовать в работе по улучшению качества организации питания и увеличению охвата питанием обучающихся.

Приложение. Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся.

1. Проверка качества питания.
	1. Проверка качества поставляемой готовой продукции
	2. Проверка сроков реализации готовой продукции.
	3. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
	4. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
	5. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
	6. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
	7. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
	8. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
	9. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
	10. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание).
	11. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу.
	12. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.
2. Проверка санитарного состояния пищеблока.
	1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
	2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
	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.
	4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
	5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
	6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

3.Проверка условий поставки сырья.

1. 1.Проверка условий транспортировки и доставки продукции (мед. книжка водителя, наличие спецодежды, санпаспорт на машину и т.д.)
2. Контроль за выполнением условий контракта.

 4.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.

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

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