

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА П. МОЛОДЕЖНЫЙ"**

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профкома

_____ Тарасова Г.М.

Протокол № 1

От 28 августа 2020 года

УТВЕРЖДАЮ:

Директор _____ А.П. Колосов

Приказ № 40-ОД от 28.08.2020 года

Положение

О комиссии по административно-общественному контролю за организацией горячего питания обучающихся МКОУ "СОШ п. Молодёжный"

1. Общие положения

- 1.1. Целью создания комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся является усиление контроля за организацией питания.
- 1.2. В состав комиссии могут входить все субъекты образовательного процесса: педагоги, обучающиеся и их родители
- 1.3. Численность членов комиссии может составлять не менее трех человек
- 1.4. Педагоги школы назначаются в комиссию приказом директора школы, представители общественности выдвигаются родительским комитетом, обучающиеся – Советом старшеклассников.
- 1.5. Комиссия отчитывается о проделанной работе не реже одного раза в четверть на педагогическом совете, на родительском собрании – по мере необходимости
- 1.6. Члены комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах, без освобождения от основных видов деятельности. Комиссия работает в соответствии с планом, принятым на первом заседании комиссии. Заседания комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал.
- 1.7. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными правовыми актами Российской Федерации, а так же нормативными локальными актами школы.

2. Задачи решаемые общественной комиссией:

- 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.

3. Основные направления деятельности общественной комиссии.

- 3.1. Определение контингента обучающихся, получающих бесплатное горячее питание на основании поданных родителями заявлений.
- 3.2. Проведение систематических проверок по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы. (Приложение №1)
- 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.
 - . 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 и 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 пищеблока к работе в новом учебном году .
- 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.
- 1.6. 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 обучающимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 1.14. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу.
- 1.15. Соблюдение гигиенических норм и правил обучающимися 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.

