

Рассмотрено на заседании
педагогического Совета школы
Протокол № 1 от 31.08.2021г

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ Школа №12
г.о.Самара
Е.В.Горячева
Приказ № 626 от 01.09.2021г

ПОЛОЖЕНИЕ **о комиссии по контролю за организацией и** **качеством питания обучающихся.**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

- 1.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее – Комиссия) создана в целях постоянного контроля организации питания обучающихся МБОУ Школы № 12, качества приготовления пищи, рационального составления меню и решения вопросов улучшения организации, качества и безопасности питания школьников.
- 1.2. В своей деятельности Комиссия руководствуется действующими нормативно-правовыми актами, регулирующими вопросы организации питания школьников и настоящим Положением.
- 1.3. Решения комиссии по питанию обязательны для исполнения.

2. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

2.1. Комиссия осуществляет контроль за выполнением условий договора, заключенного с предприятием, оказывающим услуги по организации питания учащихся в МБОУ Школе 12 г.о. Самара, в соответствии с СанПиНом 2.4.5. 2409-08.

2.2. Оказывает содействие администрации школы в организации питания учащихся.

2.3. Комиссия осуществляет контроль:

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
- за качеством готовой продукции;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за организацией приема пищи учащихся;
- за соблюдением графика работы столовой;

2.4. Проводит проверки

- качества и условий хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок и столовую МБОУ Школы № 12, сроков реализации скоропортящихся продуктов, накладных и сертификатов качества этих продуктов
 - за качественным и количественным составом рациона питания и С-витаминизации, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья на основе, поступивших продуктов
 - проверки правильности отбора и условий хранения суточных проб
 - соблюдения температурного режима холодильного оборудования и помещений пищеблока
 - наличие технологических карт на блюда и изделия по меню и выпекаемой буфетной продукции.
 - журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающего в столовую, реализации скоропортящихся продуктов, накладных и сертификатов качества этих продуктов
 - журнал контроля за качественным и количественным составом рациона питания и С-витаминизации, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья на основе, поступивших продуктов.
 - журнал здоровья и осмотра сотрудников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.
- 2.5. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.
- 2.6. Вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания учащихся.
- 2.7. Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди учащихся и их родителей по вопросам рационального питания.
- 2.8. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием учащихся.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ, СТРУКТУРА И ПОРЯДОК РАБОТЫ КОМИССИИ.

- 3.1. Комиссия формируется из представителей администрации школы, педагогического коллектива, родительской общественности.
- 3.2. Состав Комиссии утверждается приказом директора общеобразовательного учреждения.
- 3.3. Заседания комиссии проходят не реже одного раза в месяц.
- 3.4. По результатам проверок Комиссии оформляются акты проверок (см Приложение 1) и доводятся до сведения руководителя образовательного

учреждения и руководителя предприятия питания, не позднее 24 часов от начала проверки Комиссии.

3.5. В исключительных случаях по инициативе Председателя комиссии, могут созываться внеочередные заседания для решения вопросов, не терпящих отлагательства.

3.6. Решения комиссии принимаются простым большинством голосов ее членов, присутствующих на заседании и фиксируются в актах проверки Комиссии.

4. РЕГЛАМЕНТ РАБОТЫ КОМИССИИ.

4.1. Регламент работы комиссии согласуется с предприятием , оказывающим услуги по организации питания учащихся в МБОУ Школе № 12 г.о.Самара.

4.2. Ежеженедельно члены комиссии осуществляют контроль за

- качеством и условиями хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок и столовую МБОУ Школы № 12, сроков реализации скоропортящихся продуктов, накладных и сертификатов качества этих продуктов и правильностью ведения журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающего в столовую, реализации скоропортящихся продуктов, накладных и сертификатов качества этих продуктов
- за качественным и количественным составом рациона питания и С-витаминизации, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья на основе, поступивших продуктов и правильностью заполнения журнала контроля за качественным и количественным составом рациона питания и С-витаминизации, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья на основе, поступивших продуктов.
- осмотром сотрудников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей и ведения журнала здоровья сотрудников организации общественного питания образовательного учреждения.
- правильностью отбора и условиями хранения суточных проб
- соблюдением температурного режима холодильного оборудования и помещений пищеблока
- наличием технологических карт на блюда и изделия по меню и выпекаемой буфетной продукции

4.3. Два раза в месяц комиссия контролирует санитарное состояние пищеблока, буфета и столовой МБОУ Школа № 12.

4.4. Один раз в месяц комиссия проводит бракераж с контрольным взвешиванием готовой продукции

4.5. По итогам проверки члены Комиссии подписывают Акт проверки

4.6 Один раз в месяц комиссия проводит родительский контроль

Приложение 1

Акт проверки (Примерный образец)

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания в столовой, буфете и пищеблока МБОУ Школа № 12..

от «__» _____ 20__ года:

Присутствовали:

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

Проведена проверка санитарного состояния столовой и пищеблока МБОУ Школа №12 г. о. Самары на основании общественного контроля организации питания.

Проверено:

1. Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой и пищеблока.
2. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов,
3. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции школьным буфетом,
4. Проверка соблюдения технологии приготовления блюд.
5. Проверка веса порций выхода готовых блюд.

В ходе проверки выявлено:

1. В служебных помещениях столовой по санитарному состоянию имеются замечания :
В _____ моечном _____ отделении:
а _____)
б) _____

в остальном — замечаний нет

2. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.

Пробы хранятся в специальном холодильнике , как положено- закрыты крышками. В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками,. Тара для сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении также закрыты крышками. Вся тара поставлена на поддоны.

3. Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен : в наличии имеется до 7-10 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся.
4. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН. Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.

5. Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню. Произведены взвешивания готовых порций:

Наименование продукта	Вес порции с тарелкой	Вес тарелки	Вес продукта	Соответствует норме да, нет

Рекомендовано _____

Председатель комиссии _____

Члены комиссии _____