


ПРИНЯТО

Педагогическим советом МБОУ  
«Татарско-Безднинская начальная  
школа-детский сад»

Протокол № 2  
От « 8 » 10 2018 года

УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ «Татарско-Безднинская  
начальная школа-детский сад»

  
Л. А. Айнутдинова  
Приказ № 64 от « 8 » 10 2018 года

## **Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания МБОУ «Татарско-Безднинская начальная школа-детский сад»**

### **1. Общие положения**

- 1.1. Целью организации комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников школы-сада (далее – комиссии) является усиление контроля за организацией питания обучающихся и воспитанников.
- 1.2. В комиссию могут входить все субъекты образовательного процесса: педагоги, родители (законные представители).
- 1.3. Численность членов комиссии может составлять от 3 до 5 человек.
- 1.4. Педагоги школы назначаются в комиссию приказом директора школы, представители родительской общественности выдвигаются родителями (законными представителями).
- 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 нормативным локальным актом школы.

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

- 2.1. Контроль за исполнением нормативных и правовых актов по организации питания обучающихся и воспитанников.
- 2.2. Контроль организации питания обучающихся и воспитанников: 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, имеющих право на льготное питание.
- 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 и воспитанников.

**Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся.**

**1. Проверка качества питания.**

- 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 1.2. Готовность столовой к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, линии подогрева, холодильника).
- 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. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 1.6. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 1.7. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 1.8. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 1.9. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 1.10. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- 1.11. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 1.12. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 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. Контроль за выполнением условий государственного контракта.**

- 3.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.
- 3.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.
- 3.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
- 3.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.
- 3.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.