



**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Начальная школа - детский сад» с.п. Баксаненок
Баксанского муниципального района КБР**

<p>«Согласовано» Председатель ППО Тяжгова М.В. от «11» 01 2021 г.</p> 	<p>Принято на общем собрании трудоого коллектива Протокол № 1 от «11» 01 2021 г.</p>	<p>«Утверждаю» Директор МКОУ НШДС с.п. Баксаненок С.С.Хашкулова Приказ № 6 от «11» 01 2021 г.</p> 
---	--	--

ПОЛОЖЕНИЕ О КОМИССИИ

по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МКОУ НШДС с.п. Баксаненок

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящее Положение разработано в соответствии со статьей 37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 2 июля 2021 г. санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020г., а также Уставом ОУ.

- 1.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее - Комиссия) является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания детей в ОУ.
- 1.2. 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 ОУ.

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. Данное положение о контроле организации качества питания в ОУ определяет основные цели и задачи контроля за организацией и качеством питания, устанавливает объекты и субъекты контроля регламентирует документацию по вопросам организации питания в ОУ.
- 2.4. Контроль за организацией и качеством питания в ОУ предусматривает проведение администрацией и ответственными лицами, закрепленными приказами директора ОУ (комиссией по контролю за организацией и качеством питания) наблюдений обследований, проверок, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и

нормативно-правовых актов Российской Федерации в сфере питания обучающихся ОУ, а также локальных актов ОУ.

3. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

Комиссия:

- 3.1. Оказывает содействие администрации образовательной организации в организации питания детей.
- 3.2. Осуществляет контроль:
 - за рациональным использованием платы за питание;
 - за организацией приема пищи детей, за 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 №2)
- 3.4. Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководителю образовательной организации.
- 3.5. Вносит предложения администрации образовательной организации по улучшению обслуживания детей.
- 3.6. Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
- 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 ОУ 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 ОУ, педагогического коллектива, родители обучающихся, медицинский работник и зав производством. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором ОУ ответственного за организацию питания детей.

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 пищеблока, педагогических работников, администрации ОУ.
- 5.3. Результаты контроля (экспертизы) отражаются в справке.
- 5.4. Плановая работа комиссии по контролю за питанием должна осуществляться не реже 1 раза в месяц.
- 5.5. Комиссия по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию ОУ; педагогов и родителей на заседаниях Управляющего совета.

6. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ

- 6.1. Контроль посещений столовой обучающимися, учетом качества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов.
- 6.2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, внешним видом и опрятностью обучающихся, принимающих пищу, заступающих на дежурство по столовой.

- 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.
- Контроль за дежурством педагогов в столовой.
 - Контроль за своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергообеспечения.
 - Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой.
 - Выводы, замечания и предложения комиссии по контролю за питанием должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока, администрацией ОУ организующей питание.
 - С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, комиссия по контролю за питанием может назначить повторную проверку.

Приложение № 2
«О создании комиссии по контролю за организацией
и качеством питания обучающихся»
Приказ № 91 от «23» марта 2021 года

ПЛАН РАБОТЫ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся
на 2021 - 2022 учебный год

№	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные
1	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	сентябрь	Члены комиссии
2	Формирование списка учащихся, имеющих право на льготное питание	сентябрь	Члены комиссии
3	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Члены комиссии
4	Соблюдение графика работы столовой	в течение года	Члены комиссии
5	Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	раз в месяц	Члены комиссии
6	Соблюдение норм питьевого режима	по графику	Члены комиссии
7	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	Зав. производством мед. работник, завхоз
8	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	в течение года	Члены Комиссии Зав производством
9	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	в течение года	Члены комиссии завхоз
10	Контроль за рационом питания.	в течение года	Члены комиссии
11	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока ОУ и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	в течение года	Члены комиссии
12	Наличие технологических карт и их соблюдение	в течение года	Зав. производством, мед. работник.
13	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися ОУ	декабрь май	Классные руководители
14	Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Члены комиссии

15	Беседы с учащимися о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	в течение года	Классные руководители
16	Взятие проб готовой продукции общественной комиссии	в течение года	Члены комиссии

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

7. Проверка качества питания

- 7.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 7.2. Готовность пищеблока к работе в новом учебном году.
- 7.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 7.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 7.5. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 7.6. Контроль за соблюдением санитарно -дезинфекционного режима в период карантина в ОУ.
- 7.7. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 7.8. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 7.9. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 7.10. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 7.11. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 7.12. Соблюдение гигиенических норм и правил во время приема пищи.

8. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

- 8.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- 8.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- 8.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.
- 8.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
- 8.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- 8.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

9. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья

- 9.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.
- 9.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

10. Контроль за исполнением условий государственного контракта

- 10.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.
- 10.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.
- 10.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
- 10.4. Контроль за поставкой мяса и мясopодуlктов, изготовляемых из отечественного сырья.
- 10.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.