


Муниципальное общеобразовательное учреждение
«МИХАЙЛОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1»
муниципального образования – Михайловский муниципальный район
Рязанской области.

391710 Рязанская область, г. Михайлов, ул. Нагорная, д. 25 «а». Телефон (49130) 2-10-62, 2-13-43.

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель первичной
профсоюзной организации

 С.В. Юдина

Протокол № 8
«22» 11 2022г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МОУ «Михайловская СОШ №1»

 И.В. Фролов

20 г.

Приказ № 148 от «22» 11 2022 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

**о комиссии по контролю за организацией и качеством питания
обучающихся и воспитанников МОУ «Михайловская СОШ №1».**

1. Общие вопросы.

- 1.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников (далее – Комиссия) создается для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся и воспитанников (далее – обучающихся) в МОУ «Михайловская СОШ №1».
- 1.2. Состав комиссии утверждается приказом руководителя образовательного учреждения на основании решения учреждения на каждый учебный год.
- 1.3. В состав Комиссии могут входить представители администрации, педагогического коллектива школы, родительской общественности, ученического коллектива, профсоюзного комитета. Члены Комиссии из своего состава выбирают председателя.
- 1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными и правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями УОМП Михайловского района, Уставом и локальными актами образовательного учреждения.

2. Основные направления деятельности комиссии.

- 2.1. Оказывает содействие администрации образовательного учреждения в организации питания обучающихся.
- 2.2. Осуществляется контроль за выполнением условий муниципального контракта, заключенного с предприятием поставляющим продукты питания для организации питания обучающихся ОО.
- 2.3. Осуществляется контроль:
 - 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 согласно утвержденному меню;
 - за качеством готовой продукции;
 - за санитарным состоянием пищеблока;
 - за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
 - за организацией приема пищи обучающихся;
 - за соблюдением графика питания.
- 2.4. Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдение сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.
- 2.5. Вносит администрации образовательного учреждения предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

2.6.Оказывает содействие администрации образовательного учреждения в проведении просветительской работы среди родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

2.7.Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления образовательного учреждения к организации и контролю за питанием обучающихся.

3. Организация деятельности Комиссии.

3.1.Работа Комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией образовательного учреждения.

3.2.Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, регистрируются в отдельном журнале и рассматриваются на заседании Комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

3.3.Заседание Комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации образовательного учреждения.

Комиссия разрешает следующие задачи:

- осуществляет контроль за организацией процесса питания детей и качеством приготовленной продукции, в том числе – за выполнением режима питания обучающихся, соблюдением санитарных норм и правил, осуществляет производственный контроль в части, возложенной на школу;
- осуществляет общественный контроль за выполнением положений договора, заключенного с предприятием питания на обслуживание обучающихся образовательного учреждения;
- проводит просветительскую работу среди учеников и родителей по вопросам рационального питания и повышению культуры питания;
- проводит анализ потребительского спроса среди обучающихся, их родителей и работников учреждения по ассортименту и качеству отпускаемой продукции, результаты которого доводит до сведения администрации школы.

Члены комиссии ежедневно проводят бракераж сырой и готовой продукции, следят за выполнением режима приема пищи, за чистотой и порядком в столовой.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся в МОУ «Михайловская СОШ №1».

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный(е) (Ф.И.О. должность)	Учетно-отчетная форма
1.	Обустройство пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудован.	1 раз в год	Директор	Акт готовится к новому учебному году
2.	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в четверть	Отв. за организацию питания	Протоколы заседаний комиссии по питанию
3.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Заведующий хозяйством.	Акты проверки
4.	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудования, подсобные помещения	Ежедневно	Шеф-повар	Температурная карта холодильного оборудования
5.	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставленную продукцию, накладные, гигиеническ. заключения	Ежедневно	Отв. за организацию питания	Бракеражный журнал
6.	Контроль над	Номенклатура	Ежедневно	Отв. за	Акты проверок

	ассортиментом продукции, качеством продукции	продукции, внешний вид цвет, запах, вкус		организацию питания	
7.	Контроль суточной пробы	Температура хранения	Ежедневно	Отв. за организацию питания	Бракеражный журнал
8.	Качество готовой продукции	Внешний вид цвет, запах, вкус	Ежедневно	Отв. за организацию питания	Бракеражный журнал
9.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Отв. за организацию питания	Акт проверки
10.	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-дневн. меню	Ежедневное меню, 10-дневное меню	1 раз в месяц	Отв. за организацию питания	Протокол заседания комиссии
11.	Соблюдение личной гигиены обучающихся перед приемом пищи	Столовая	Ежедневно	Классные руководители, дежурный учитель	
12.	Целевое использование готов. продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Бухгалтер	Акт списания
13.	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Кухня	1 раз в неделю	Мед. сестра	Акт проверки
14.	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Заведующий хозяйством	Акт проверки
15.	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В течение года	Мед. сестра	Графики, диаграммы
16.	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обед. зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Зам.директора по УВР., зам.директора по ВР	Акты проверки