

Утверждаю
Директор МАОУ «Школа №3128»
М.Л. Бак



Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МАОУ «Школа №128»

1. Общие положения

1.1. Целью организации комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся школы (далее – комиссии) является усиление контроля за организацией питания обучающихся.

1.2. В комиссию входят родители.

1.3. Численность членов комиссии составляет 6 человек.

1.4. Назначаются в комиссию представители родительской общественности выдвигаются родительским комитетом, учредительского Совета.

1.5. Комиссия отчитывается о проделанной работе не реже одного раза в четверть 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 месяц.

1.7. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, а также нормативными локальными актами школы.

2. Задачи, которые решает общественная комиссия:

2.1. Контроль за исполнением нормативных и правовых актов по организации питания обучающихся.

2.2. Контроль организации питания обучающихся лица: соблюдение графика питания, соблюдение температурного режима выдачи блюд, соблюдение норм выдачи блюд и изделий, культура обслуживания, санитарное состояние столовой. Результаты контроля оформляются актом.

2.3. Информирование родителей и детей о здоровом питании.

3. Основные направления деятельности общественной комиссии.

3.1. Проведение систематических проверок по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы. (Приложение №1)

3.2. Осуществление контроля:

- 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 наличием лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- За наличием и состоянием санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, в том числе наличие средств индивидуальной защиты;

- За качеством готовой продукции;
- За объемом и видом пищевых отходов после приема пищи;
- За санитарно-техническим содержанием обеденного зала (помещения для приема пищи), состоянием обеденной мебели, столовой посуды, наличием салфеток, в том числе соблюдение требований СанПиН 3.1/2.4.3598-20
- За качеством сырой продукции, выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроком их хранения и использования;
- За организацией приема пищи обучающимися;
- За вкусовыми предпочтениями детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- За соблюдением графика работы столовой и буфета;
- За условиями соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- 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.