

ПОЛОЖЕНИЕ

Об общественной комиссии по контролю
за организацией и качеством питания МАОУ «Ванзетурская СОШ»

1. Общие положения.

1. Для обеспечения контроля за работой столовой школы в МАОУ «Ванзетурская СОШ» создаётся общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания учащихся.
2. Общественная комиссия создаётся из числа администрации школы, классных руководителей, членов общешкольного родительского комитета и медицинского работника, утверждается приказом директора школы. С составом комиссии должны быть ознакомлены все работники столовой.
3. Количество человек общественной комиссии по контролю за организацией питания учащихся устанавливается в зависимости от объёма работы, но не менее 5 человек.
4. Общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания учащихся периодически отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре.

2. Содержание работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся

1. Способствует улучшению организации питания учащихся.
2. Добивается своевременного и полного выполнения руководством столовой приказов и постановлений вышестоящих органов.
3. Проверяет своевременность завоза в столовую продуктов питания в необходимом ассортименте и надлежащего качества, условия их хранения.
4. Следит за соответствием ежедневного меню, вносит предложения по разработке перспективного двухнедельного меню.
5. Проводит контрольные проверки правильности отпуска блюд по их весу, качеству.

3. Права общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся

1. Проверять работу столовой школы, принимать участие в проводимых вышестоящими органами ревизиях, знакомиться с документами первичного учёта, снимать копии с необходимых документов для составления акта об обнаруженном недостатке и нарушениям питания учащихся школы.
2. Осуществлять контрольные взвешивания блюд, запрещать реализацию недоброкачественной продукции и блюд.
3. Требовать от руководства и других работников столовой объяснения по всем случаям нарушений правил работы и применяемых мер по улучшению организации питания учащихся.
4. Участвовать на совещаниях с вопросами, связанными с организацией питания в школе.

Совместный план работы контроля качества питания обучающихся
МАОУ «Ванзетурская СОШ» на 2023-2024 учебный год

Сроки	Объект контроля	Содержание контроля	Ответственный	Вид (форма) контроля	Документация
ежедневно	Выпускаемая готовая продукция	Качество и безопасность выпускаемой готовой продукции. Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню	Бракеражная комиссия	Суточная проба	Журнал бракеража
октябрь	Журнал учета питания обучающихся	Охват питающихся обучающихся, режим питания. Гигиена приема пищи.	Зам. директора по ВР	Проверка документации	Справка
ноябрь	Классные руководители	Проведение просветительской работы среди обучающихся и их родителей по вопросам рационального питания и повышению культуры питания.	Зам. директора по ВР	опрос	Справка
декабрь	Меню. Ассортиментный перечень. Персонал столовой. Сопроводительная документация на пищевые продукты. Санитарный журнал пищеблока. Помещение для хранения продуктов.	Рацион питания. Сбалансированность питания. Культура обслуживания обучающихся. Санитарно-техническое состояние. Организация питьевого режима. Своевременность проведения лабораторных и инструментальных исследований, выполнение предписаний. Контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов. Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.	Комиссия по контролю над организацией качества питания	Проверка документации. Инспектирование.	Акт проверки.
Февраль	Обучающиеся и их родители	Организация и качество питания в столовой	Зам. директора по ВР	опрос	Справка
март	Меню. Ассортиментный перечень. Персонал столовой. Сопроводительная документация на пищевые продукты. Санитарный журнал пищеблока. Помещение для хранения продуктов.	Рацион питания. Сбалансированность питания. Культура обслуживания обучающихся. Санитарно-техническое состояние. Организация питьевого режима. Своевременность проведения лабораторных и инструментальных исследований, выполнение предписаний. Контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов. Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.	Комиссия по контролю над организацией качества питания	Проверка документации. Инспектирование.	Акт проверки.
Апрель-май	Пищеблок	Устройство и планировка пищеблока. Соответствие плану размещения технологического оборудования. Соответствие пищеблока нормам СанПин.	Заведующая хозяйством	Инспектирование	Акт готовности к летней оздоровительной кампании