

РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом школы
Протокол № 1 от 29.08.2020г.
Управляющим советом школы
Протокол № 1 от 26.08.2020г
Родительским комитетом школы
Протокол № 1 от 28.08.2020г



УТВЕРЖДАЮ
Директор школы
О.Н.Жукова

Приказ от 01.09.2020г № 33/14

**Положение
о комиссии общественного контроля организации
и качества питания в МКОУ Долгомостовская СОШ им. Александра Помозова**

1. Общие положения

- 1.1. Комиссия общественного контроля организации и качества питания (далее – комиссия) сформирована в МКОУ Долгомостовская СОШ им. Александра Помозова (далее – школа) на основании приказа от 01.09.2020г №33/14.
- 1.2. Комиссия – общественный орган, который создан с целью оказания практической помощи работникам школы в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания учеников.
- 1.3. Настоящее Положение вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа директора школы.
- 1.4. Изменения и дополнения к Положению оформляются в виде приложений и вводятся в действие на основании приказа директора школы.

2. Состав комиссии

- 2.1. В состав комиссии входят представители родительской общественности, которые выразили такое желание в ходе родительского собрания от 16.03.2020 № 2, по результатам анкетирования от 13.04.2020г. Общее количество членов комиссии – 5 человек.
- 2.2. Состав комиссии утверждает приказ директора школы сроком на один учебный год.
- 2.3. Председателя комиссии выбирают родители, которые входят в ее состав.

3. Направления деятельности комиссии

- 3.1. Комиссия самостоятельно составляет график проверок пищеблока, проводит их один раз в учебную четверть. О предстоящей проверке комиссия предупреждает администрацию школы за сутки, чтобы организовать сопровождение ответственным работником. Если комиссия принимает решение о дополнительной проверке, чаще чем раз в четверть, она уведомляет об этом за три рабочих дня до предполагаемой даты.
- 3.2. Комиссия в процессе проверки контролирует:

- соответствует ли ежедневное меню в школе утвержденному циклическому меню;
- насколько полная и достоверная информация о питании приведена на информационном стенде по вопросам питания, в том числе в меню;
- соответствует ли установленным требованиям ассортимент продуктов для свободной продажи в школе;
- есть ли на умывальниках мыло, работают ли электрополотенца;
- обеспечен ли постоянный доступ каждого ребенка к доброкачественной питьевой воде;
- кто накрывает столы и как долго разложенная по тарелкам пища «дожидается» прихода детей на завтрак, обед;
- контролирует ли педагог прием пищи детьми младшего школьного возраста;
- своевременно ли заполняются журналы по контролю за питанием;
- каким образом организовано в школе обучение детей по вопросам здорового питания, по каким программам, как часто обновляются стенды и плакаты по вопросам здорового питания;
- довольны ли дети качеством питания в школе и что именно им не нравится;
- всегда ли безусловно чистая столовая посуда, из которой дети питаются;

- всегда ли опрятно выглядит персонал пищеблока;
- чисто ли в обеденном зале;
- каким транспортом доставляют продукты – чистым ли, есть ли холодильная установка, специальная маркировка транспорта;
- позволяют ли сроки доставки обеспечить соблюдение сроков годности продуктов;
- своевременно ли вывозятся отходы;
- в каком состоянии находится площадка мусоросборников и прилегающая территория.

4. Права и обязанности комиссии

Комиссия вправе

- 4.1. Посещать производственные помещения пищеблока после того, как закончились производство и реализация продукции, в одноразовой санитарной одежде – халатах, бахилах, головном уборе. При этом их должен сопровождать представитель администрации школы.
- 4.2. Контролировать, как раздают блюда и принимают пищу в обеденном зале, а также наблюдать за производственными процессами из обеденного зала через окно раздачи во время работы пищеблока.
- 4.3. Выносить на обсуждение (на общественном совете по питанию, на управляющем совете, на родительском комитете) конкретные предложения по организации питания в школе, контролировать выполнение принятых решений.
- 4.4. Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в школе.
- 4.5. Ходатайствовать перед администрацией школы о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания.

5. Ответственность комиссии

Комиссия несет ответственность:

- 5.1. За принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.
- 5.2. Установление взаимоотношений с родителями (законными представителями) учеников в вопросах организации качественного питания в школе.
- 5.3. Члены родительской общественности, входящие в комиссию, которые систематически не принимают участия в работе, могут быть переизбраны родительским комитетом школы.

6. Документация комиссии

- 6.1. Результаты проверки комиссия оформляет в виде акта (приложение 1).
- 6.2. Ответственный за питание рассматривает акт, организует работу с выявленными нарушениями, отражает ее в акте и составляет отчет, с помощью которого сообщает членам комиссии о принятых мерах.

Приложение 1

АКТ

по результатам общественного (потребительского) контроля
за организация питания в _____

Дата _____

День и неделя по утвержденному цикличному меню _____

1. Соответствие фактического меню утвержденному (государственному заданию):
соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

Указать характер несоответствия _____

2. Соответствие фактически реализуемого ассортимента буфетной продукции (продуктов, реализуемых в свободной продаже) утвержденному (государственному заданию):
соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

3. Наличие нормативных документов, определяющих требования безопасности:

имеются / частично отсутствуют / отсутствуют

4. Результаты беседы с персоналом пищеблока на предмет знания технологии приготовления кулинарной продукции и санитарных требований:

удовлетв. / неудовлетв.

5. Соответствие поставляемого сырья, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции набору помещений пищеблока (сырьевая столовая, столовая-догоготовочная, буфет-раздаточная) и имеющемуся в наличии оборудованию пищеблока:

соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

Указать характер несоответствия _____

6. Наличие меню и прочей обязательной информации об услугах по организации питания учеников и рационе питания (меню) в месте, доступном для всех родителей:

имеется / отсутствует

7. Полнота и достоверность информации о рационе питания (меню) – дать оценку по пятибалльной шкале: _____

8. Питьевой режим детей в обеденном зале организован:

с использованием бутилированной питьевой воды / с использованием кипяченой водопроводной воды / не организован

9. Результаты контроля за сроками доставки продуктов или/и готовых блюд и условиями их транспортировки

соответствуют нормативам / частично не соответствуют / не соответствуют

указать характер несоответствия _____

10. Результаты контроля наличия необходимых моющих и дезинфицирующих средств: имеются / отсутствуют в достаточном количестве

11. Контроль за эффективностью мероприятий по борьбе с грызунами и вредными насекомыми (проводится только в период, когда пищеблок не функционирует):

проводимые мероприятия эффективны / не эффективны

Замечания

12. Контроль санитарного содержания обеденного зала и линии раздачи: удовлетв. / неудовлетв.

13. Наличие мыла и исправность электрополотенец (или наличие бумажных полотенец) при умывальниках для детей:

имеются в достаточном количестве / отсутствуют

14. Контроль за соблюдением сроков и условий реализации готовой кулинарной продукции на линии раздачи и в буфете:

нарушений не выявлено / выявлено
