

«ПРИНЯТО»

протокол педагогического совета

МОАУ «СОШ №34» №1

от «27» августа 2020 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

директор МОАУ «СОШ №34»

приказ № 98 от 27.08.2020 г.

Е.Е. Капкова



ПОЛОЖЕНИЕ

О КОМИССИИ ПО ОБЩЕСТВЕННОМУ КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует порядок работы комиссии по общественному контролю за организацией горячего питания обучающихся в Муниципальном образовательном автономном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №34» города Оренбурга.

1.2. Настоящее Положение разработано с учетом Методических рекомендаций МР 2.4. 0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных учреждениях» от 18.05.2020г.

1.3. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Комиссия по общественному контролю за организацией горячего питания обучающихся создается приказом директора школы в начале учебного года. В состав комиссии входит 5 человек. Членами комиссии являются родители обучающихся школы.

1.4. Основные задачи комиссии:

- обеспечение постоянного контроля за работой школьной столовой;
- улучшение организации питания детей в МОАУ «СОШ №34»;
- проведение мониторинга результатов общественного контроля, формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в МОАУ «СОШ №34».

1.5. В своей деятельности комиссия по общественному контролю за организацией горячего питания обучающихся руководствуется законодательными и иными нормативно-правовыми актами Российской Федерации и Оренбургской области, а также данным Положением, утверждённым директором школы,

1.6. Комиссия по общественному контролю за организацией горячего питания обучающихся осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом с занесением результатов в «Журнал по общественному контролю за организацией горячего питания». При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию. За качество пищи несут ответственность заведующий столовой и повар, приготовивший данное блюдо.

1.7. «Журнал по общественному контролю за организацией горячего питания» обучающихся должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится журнал у заведующей школьной столовой. В журнале отражается форма оценочного листа (Приложение 1). Член комиссии заполняет форму оценочного листа, которая заверяется его подписью и подписью представителя школы.

II. Права и обязанности комиссии по общественному контролю за организацией горячего питания обучающихся

2.1. Комиссия по общественному контролю за организацией горячего питания обучающихся имеет право:

- проверять санитарное состояние зала для приема пищи;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- контролировать разнообразие и соответствие блюд меню;
- вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

2.2. Обязанности комиссии по общественному контролю за организацией горячего питания обучающихся:

- следит за правильностью составления меню;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

III. Критерии оценки качества блюд

3.1. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписью членов(члена) комиссии.

3.2. При проведении мероприятий комиссией по общественному контролю за организацией горячего питания могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала(помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и проч.;

- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

3.2. Оценки в журнал установленной формы, оформляются подписью членов(члена) комиссии. Приложение 1

3.3. Оценка данная комиссией по общественному контролю за организацией горячего питания обучающихся или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на педагогических советах. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

IV. Заключительные положения

4.1. Члены комиссии по общественному контролю за организацией горячего питания обучающихся работают на добровольной основе.

4.2. Администрация школы обязана содействовать деятельности комиссии по общественному контролю за организацией горячего питания обучающихся и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

к Положению о комиссии по общественному контролю за организацией горячего питания обучающихся

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки _____

Член(ы) комиссии по общественному контролю за организацией горячего питания обучающихся(ФИО) _____

N	<i>Вопросы оценочного листа</i>	<i>да/нет</i>
1.	Имеется ли столовой цикличное 12-дневное меню на момент проверки для ознакомления детей и родителей?	
2.	В удобном ли месте расположено ежедневное меню для ознакомления родителей и детей?	
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
5.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
6.	Есть ли приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
7.	Со всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
8.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
9.	Созданы ли условия для питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
10.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
11.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
12.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
13.	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
14.	Оцените состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (удовлетворительно/неудовлетворительно)	
15.	Оценка готовых блюд ----- ----- ----- ----- ----- ----- ----- ----- -----	