



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ПЕРМИ
ДЕПАРАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ
**ДИРЕКТОР МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 64» г.ПЕРМИ**
П Р И К А З

02.09.2021

059-08/75-01-08/4-131

О создании общественной комиссии
по контролю за организацией
и качеством питания
в МАОУ «СОШ №64» г.Перми

С целью организации и осуществления постоянного контроля за питанием обучающихся.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию для осуществления действительного контроля по организации питания детей, с правом их прохода на пищеблок (при обязательном условии соблюдения ими требований санитарного законодательства).
2. Общественной комиссии осуществлять:
 - 2.1. Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в школе;
 - 2.2. Мониторинг качества поставленной продукции и соответствие количества продуктов питания поданной заявке;
 - 2.3. Контроль за качеством и полновесностью порций готовой продукции, за целевым использованием пищевой продукции, за организацией приема пищи обучающимися;
 - 2.4. Контроль организации питания обучающихся за счет родительских средств;
 - 2.5. Обеспечение необходимых условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены и санитарного состояния пищеблоков;
 - 2.6. Контроль за правомерностью определения контингента обучающихся, имеющих право на льготное питание;
 - 2.7. Контроль перераспределения неиспользованных рационов питания среди обучающихся, состоящих в резервном списке;
 - 2.8. Соблюдение графика работы столовой.
 - 2.9. Результаты контроля обсуждать на заседаниях, планерках и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.
3. Утвердить Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (Приложение 1).



4. Утвердить план работы комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания (Приложение 2).
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.о. директора



Л.В. Смирнова



ПОЛОЖЕНИЕ
об общественной комиссии
по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

1. Общие положения

1.1. Общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания учащихся (далее -Комиссия) создается в школе для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся.

1.2. Положение по контролю за организацией и качеством питания обучающихся утверждается приказом директора школы, согласовывается с Управляющим советом.

1.3. Состав комиссии утверждается ежегодно приказом директора школы

1.4. В состав комиссии могут входить представители администрации школы, родительской общественности, медицинских работников, педагогического и ученического коллективов.

1.5. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образования, Уставом и локальными актами образовательной организации.

2. Цели и задачи комиссии по контролю за организацией питания

2.1. Создание оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием, качественного приготовления, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований Роспотребнадзора

2.2. Организация общественного контроля над питанием обучающихся, работой школьной столовой, соблюдением работниками столовой и обучающимися требований СанПин, ведением необходимой документации по финансовой отчетности школьной столовой

2.3. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания.

2.4. Исполнение нормативно-правовых актов, регламентирующих деятельность школы в области защиты прав и свобод обучающихся, их здоровья, питания, охраны труда, отдыха, самоуправления.

2.5. Реализация принципов государственной политики в области образования, охраны здоровья и безопасности жизнедеятельности обучающихся граждан Российской Федерации.

3. Основные направления деятельности комиссии.

Комиссия:

3.1. Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.

3.2. Осуществляет контроль за:

- соответствием ежедневного меню примерному меню по набору блюд, требованиям СанПин по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд,
- отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов,
- соблюдением культуры обслуживания обучающихся,
- санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока,
- своевременностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии рекомендациями, в соответствии с приложением № 12 к Постановлению Главного санитарного врача РФ от 23 июля 2008г. № 4 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПин 2.4.5.2409-08) и договором(контрактом) с юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем.

3.3. Общественная комиссия вправе организовать проверку за поступающими на пищеблок продуктами питания: наличие сопроводительных документов на поступающее сырье и продуктов питания, подтверждающих их качество и безопасность, сроки реализации продуктов. В случае выявления нарушений потребовать от Организации добровольного изъятия пищевых продуктов из оборота до устранения нарушений.

3.4. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководителю школы.

3.5. Вносит предложения администрации школы по улучшению обслуживания обучающихся.

3.6. Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей(законных представителей) по вопросам рационального питания.

3.7. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием обучающихся.

4. Организационные принципы работы комиссии

4.1. Комиссия по контролю за организацией питания создается приказом директора школы в начале учебного года, в котором определяются: состав, цели и содержание работы комиссии, утверждается план работы на учебный год.

4.2. В состав комиссии по контролю за организацией питания входят:
- председатель комиссии по контролю за питанием питанием
- члены комиссии (представители педагогического коллектива, родительской общественности).

5. Организация работы комиссии по контролю за организацией питания

5.1. Комиссия по контролю за организацией питания строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год, определяя цели и задачи текущего контроля, его сроки, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.

5.2. Комиссия по контролю за организацией питания может осуществлять свои функции вне плана работы по инициативе администрации школы, по жалобе,



из-за нарушения нормативно-правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации школы.

5.3. Результаты контроля отражаются в акте.

5.4. Плановая работа комиссии по контролю за организацией питания должна осуществляться не реже 1 раза в четверть.

5.5. Общественная комиссия по контролю за организацией питания обучающихся ежеквартально отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре школы.

6. Функциональные обязанности комиссии по контролю за организацией питания.

6.1. Контроль посещений столовой школьниками, учетом качества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов.

6.2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, внешним видом и опрятностью обучающихся, принимающих пищу.

6.3. Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.

6.4. Контроль за своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергообеспечения.

6.5. Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом столовой.

6.6. Контроль за списками обучающихся, получающих бесплатное питание из бюджетных средств.

6.7. Выводы, замечания и предложения комиссии по контролю за организацией питания должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока, администрацией учреждения и администрацией, организующей питание.

6.8. С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, комиссия по контролю за организацией питания может назначить повторную проверку.

7. Документация комиссии по контролю за организацией питания.

7.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем и секретарем.

7.2. Папка протоколов заседания комиссии и акты проверок за организацией питания хранится у председателя комиссии.



Приложение 2
к приказу директора
МАОУ «СОШ № 64» г.Перми
от 02.09.2021г. № 059-08/75-01-08/4-131

**План проведения проверок комиссией общественного контроля за организацией качества
питания в МАОУ «СОШ №64» г.Перми
2021-2022 учебный год**

Цель: проведение контрольных мероприятий по предоставлению учащимся горячего полноценного, сбалансированного питания. Предотвращение пищевых отравлений и острых кишечных инфекций.

Направления мероприятий	Срок исполнения
<p>1. Кадровое обеспечение пищеблока:</p> <ul style="list-style-type: none"> - профессиональная квалификация сотрудников - личные медицинские книжки 	1 четверть
<p>2. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока:</p> <ul style="list-style-type: none"> - график проведения уборок и обработки технологического оборудования - качество столовой посуды и столовых приборов 	
<p>3. Рацион питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие ежедневного меню примерному 10-дневному меню по набору блюд - соответствие веса порций меню - вкусовые качества предлагаемых блюд - отсутствие в дополнительном меню продуктов, запрещенных к реализации в детских организациях 	
<p>1. Режим работы пищеблока. Организация приема пищи учащимися:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение графика работы столовой - соблюдение гигиенических норм учащимися во время приема пищи - ответственность классных руководителей за организованный прием пищи 	2 четверть
<p>2. Рацион питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие ежедневного меню примерному 10-дневному меню по набору блюд - соответствие веса порций меню - вкусовые качества предлагаемых блюд - отсутствие в дополнительном меню продуктов, запрещенных к реализации в детских организациях - корректировка рациона питания в рамках профилактики ОРВ и гриппа (витаминизация блюд) 	
<p>3. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока:</p> <ul style="list-style-type: none"> - график проведения уборок и обработки технологического оборудования - качество столовой посуды и столовых приборов 	



<p>1. Проверка поступающих на пищеблок продуктов питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие сопроводительных документов на сырье и продукты питания - соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража продовольственного сырья - ежедневное ведение бракеражного журнала оценки готовых блюд 	3 четверть
<p>2. Проверка своевременности проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08</p>	
<p>3. Рацион питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие ежедневного меню примерному 10-дневному меню по набору блюд - соответствие веса порций меню - вкусовые качества предлагаемых блюд - отсутствие в дополнительном меню продуктов, запрещенных к реализации в детских организациях 	
<p>1. Соблюдение культуры обслуживания обучающихся</p>	4 четверть
<p>2. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока:</p> <ul style="list-style-type: none"> - график проведения уборок и обработки технологического оборудования - качество столовой посуды и столовых приборов 	
<p>3. Организация работы в классах по формированию навыков здорового питания</p>	

