

Принят решением Педагогического
совета МОБУ "СОШ №37"

Протокол № 1
от "28" августа 2015 г.

Утвержден приказом директора
МОБУ "СОШ №37"

приказ № 0100/1/15
от «18» октября 2015 г.
Л.В. Кабанова



Локальный нормативный акт

муниципального общеобразовательного бюджетного
учреждения "Средняя общеобразовательная школа №37"

Положение об общественной комиссии по контролю за организацией питания в МОБУ "СОШ №37"

Согласовано с Советом родителей
МОБУ "СОШ №37"

Протокол № 1
от "08" 10 2015 г.

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение разработано на основе следующих нормативных документов:

- Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.08 года № 45 об утверждении санитарно - эпидемиологических правил и нормативов 2.4.5.2409 - 08;

1.2. МОБУ «СОШ №37»(далее - Школа) обязана организовать питание обучающихся и воспитанников дошкольной группы в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов.

Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Школе создается и действует комиссия по контролю за организацией питания (далее - «комиссия»).

1.3. Назначение комиссии - обеспечение постоянного контроля за работой столовой Школы.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

1.5. Комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на совещаниях при директоре, Совета родителей (законных представителей) МОБУ «СОШ №37», на родительском всеобуче.

1.6. Руководство Школы обязано содействовать деятельности комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

2. Управление и структура комиссии.

2.1. Комиссия создается приказом директора школы на учебный год. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.

2.2. Количество членов комиссии должно быть не менее 6 человек.

2.3. В состав комиссии входят представители администрации, родительской общественности, социальный педагог, медицинский работник.

3. Обязанности комиссии.

3.1. Комиссия обязана:

3.1.1. способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся школы, воспитанников дошкольной группы;

3.1.2. осуществлять периодический контроль за работой столовой:

- проверять санитарное состояние пищеблока, работу систем водоснабжения, электроснабжения, вентиляции;
- проверять наличие необходимых условий для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья обучающихся и воспитанников дошкольной группы;
- контролировать наличие маркировки на посуде и инвентаре;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять наличие технологических карт, соответствие процесса приготовления пищи по технологическим картам;
- проверять наличие документов, подтверждающих качество поступающей продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- проверять сроки реализации поступивших продуктов, качество и условия хранения продуктов на складе и в день приема пищи;
- осуществлять контроль при закладке продуктов;
- рассматривать спорные случаи при оценке качества готовой продукции;
- осуществлять контроль за заполнением необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы, в соответствии с санитарными правилами);
- отчитываться о своей работе на заседаниях комиссии, совещаниях при директоре и т.д.;
- своевременно выполнять рекомендации и предписания вышестоящих и контролирующих организаций.

4. Полномочия комиссии.

4.1. Для реализации поставленных задач комиссия наделяется следующими полномочиями:

- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4.2. Комиссия осуществляет периодическую оценку качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.

5. Содержание и формы работы.

5.1. Формами работы комиссии являются:

- проверки работы столовой и ведения документации с составлением актов;
- систематический анализ организации питания, состояния помещений и работы оборудования;
- подача докладных записок, предложений директору школы об устранении недостатков в организации питания, улучшении работы столовой.

6. Права комиссии.

Комиссия имеет право:

- 6.1. в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- 6.2. контролировать наличие маркировки на посуде и инвентаре;
- 6.3. проверять выход продукции;
- 6.4. контролировать наличие суточной пробы;
- 6.5. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 6.6. проверять качество поступающей продукции;
- 6.7. контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- 6.8. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 6.9. вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

7. Осуществление контроля за работой комиссии.

- 7.1. Контроль за работой комиссии осуществляет директор школы.
- 7.2. В случае невозможности решения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой и другими лицами, директор школы приказом временно создает комиссию для решения спорных вопросов.