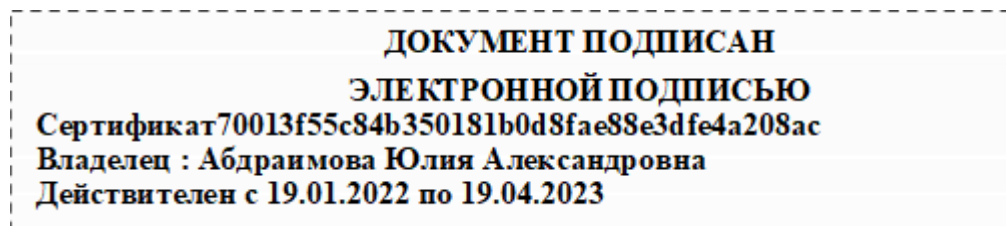


ПРИНЯТО
Педагогическим советом
МОАУ «СОШ № 89»
(протокол от 04.04.2022г. №2)

УТВЕРЖДЕНО
Директор МОАУ «СОШ № 89»
_____ Ю.А.Абдраимова
Приказ № 70
от «09» апреля 2022г.

СОГЛАСОВАНО
Общешкольным родительским
комитетом МОАУ «СОШ № 89»
(протокол от 09.04.2022г. №1)



ПОЛОЖЕНИЕ
об общественно-контрольной комиссии за организацией и качеством питания
в муниципальном общеобразовательном автономном учреждении «Средняя
общеобразовательная школа № 89»г. Оренбурга

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Целью общественно-контрольной комиссии за организацией и качеством питания обучающихся школы (далее - комиссии) является усиление контроля за организацией питания обучающихся.

1.2. В комиссию могут входить все субъекты образовательного процесса: педагоги, обучающиеся и их родители.

1.3. Численность членов комиссии может составлять от 4 до 7 человек.

1.4. Педагоги школы назначаются в комиссию приказом директора школы, представители родительской общественности выдвигаются родительским комитетом, обучающиеся – Советом обучающихся школы.

1.5. Комиссия отчитывается о проделанной работе не реже одного раза в четверть на педагогическом совете, на родительских собраниях - по мере необходимости.

1.6. Члены комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах без освобождения от основной работы. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с планом работы, который принимается на заседании комиссии. Заседания комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал.

1.7. В своей работе комиссия взаимодействует с органами надзора, государственными органами управления охраной труда и др.

1.8. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, а также нормативными локальными актами школы.

2. ЗАДАЧИ, КОТОРЫЕ РЕШАЕТ ОБЩЕСТВЕННАЯ КОМИССИЯ:

2.1. Контроль за исполнением нормативных и правовых актов по организации питания обучающихся.

2.2. Контроль организации питания обучающихся школы: соблюдение утвержденного меню, графика питания, соблюдение температурного режима выдачи блюд, соблюдение норм выдачи блюд и изделий, культура обслуживания, санитарное

состояние столовой. Результаты контроля оформляются актом.

2.3. Контроль за работой предприятия общественного питания и исполнением положений государственного контракта на организацию питания.

3. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБЩЕСТВЕННОЙ КОМИССИИ

3.1. Определение контингента обучающихся, имеющих право на льготное питание за счет средств бюджета города Оренбурга, на основании поданных родителями заявлений, резервного списка, и направление их на утверждение директору школы.

3.2. Проведение систематических проверок по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы.

3.3. Осуществление контроля:

— За рациональным использованием финансовых; средств, выделенных на питание обучающихся;

— За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;

— За соответствием рационов питания и норм раздачи готовой продукции согласно утвержденному меню;

— За качеством готовой продукции;

— За санитарным состоянием пищеблока;

— За качеством сырой продукции, выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроком их хранения и использования;

— За организацией приема пищи обучающимися;

— За соблюдением графика работы столовой.

3.4. Результаты проверок комиссии, а также меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

3.5. Проведение опроса обучающихся по качеству организации питания и обслуживания и представление полученной информации директору школы.

4. ПРАВА КОМИССИИ

4.1. Получать от директора школы информацию об организации питания обучающихся, формировании цен и т.д.

4.2. Участвовать в работе по улучшению качества организации питания и увеличению охвата питанием обучающихся.

4.3. Вносить предложения директору школы о моральном и материальном поощрении работников школы за активную работу по улучшению качества организации питания обучающихся.

5. РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ТЕМЫ ПРОВЕРОК ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

5.1. Проверка качества питания.

5.1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.

5.1.2. Готовность буфета к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, линии подогрева, охлаждающих витрин, холодильника, ассортимента буфетной продукции).

5.1.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.

5.1.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.

5.1.5. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов,

наличие правильно оформленных ценников.

5.1.6. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.

5.1.7. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.

5.1.8. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.

5.1.9. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.

5.1.10. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.

5.1.11. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.

5.1.12. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.

5.1.13. Контроль организации приема пищи обучающимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).

5.1.14. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.

5.1.15. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

5.2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

5.2.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.

5.2.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.

5.2.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.

5.2.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.

5.2.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.

5.2.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

6. ПРОВЕРКА УСЛОВИЙ ПОСТАВКИ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ И СЫРЬЯ

6.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции (мед. книжка водителя, наличие спецодежды, сан. паспорт на машину...)

6.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

7. КОНТРОЛЬ ЗА ВЫПОЛНЕНИЕМ УСЛОВИЙ ГОСУДАРСТВЕННОГО КОНТРАКТА

7.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.

7.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.

7.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).

7.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготовляемых из отечественного сырья.

7.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.