

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Шиловская средняя общеобразовательная школа №2»
муниципального образования – Шиловский муниципальный район
Рязанской области

Рассмотрено на педагогическом совете пр. №6 от 25.04.2019 г.	Согласовано пр. №1 от 25.04.2019г. Председатель профкома Голдабенкова Т.В.	Согласовано Протокол №1 от 25.04.2019г. Председатель совета школы Гуридина Н.А.	Утверждено Приказ № 30 от 25.04.2019 г. Директор школы С.А. Федина
--	---	--	---

ПОЛОЖЕНИЕ О КОМИССИИ
ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ МБОУ «Шиловская СОШ№2»

I. ОБЩИЕ ВОПРОСЫ

- 1.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся создается в школе для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся.
- 1.2. Состав комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год.
- 1.3. В состав комиссии могут входить представители администрации школы, педагогического коллектива, медицинских работников, родительского комитета. Члены комиссии из своего состава выбирают актив: председателя, заместителя председателя.
- 1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами РФ, приказами и распоряжениями органов управления образования, СанПиНа, Уставом и локальными актами образовательного учреждения, Положение по контролю за организацией питания обучающихся утверждается приказом руководителя.

II. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

Комиссия:

- 2.1. Осуществляет контроль за качеством и технологией приготовления пищи, санитарно- гигиеническим состоянием обеденного зала, за соответствием вывешенного фактического меню дня фактическому питанию, за организацией приема пищи, за дополнительным питанием обучающихся, реализуемым в буфете за наличный расчет.
- 2.2. Рассматривает и утверждает контингент обучающихся, имеющих право на получение бесплатного (льготного) питания:
 - Предоставлять льготы на двухразовое горячее питание за счет средств бюджета обучающимся 1-4 классов относящимся к категории:
 - дети из многодетных семей;
 - дети из малообеспеченных семей;
 - дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей (законных представителей);
 - дети, находящиеся под опекой (попечительством), дети в приемных семьях;
 - дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья;
 - дети, имеющие родителей инвалидов 1 или 2 группы;
 - дети, получающие пенсию по потере кормильца.
- 2.3. Формирует основной и резервный списки обучающихся, имеющих право на бесплатное (льготное) питание, и направляет их на утверждение директору школы.

2.4. Осуществляет контроль:

- за организацией школьного питания и санитарно-эпидемиологических требований питания;
- состоянием пищеблока;
- за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
- целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- соответствием рационов питания согласно меню;
- выполнением санитарных норм и правил личной гигиены обучающимися школы;
- качеством готовой продукции совместно с медицинскими работниками школы;
- осуществляет контроль за ведением документации (бракеражный журнал готовой продукции: органолептические показатели готовой продукции: внешний вид, вкус, цвет, запах);
- за соблюдением графика работы столовой;
- проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, норм раздачи готовой продукции.

2.5 Следит за выполнением требований согласно СанПиНа к оборудованию, инвентарю, посуде и таре:

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Столовые общеобразовательных учреждений обеспечиваются достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами.

Не допускается присутствие персонала и общественных лиц в производственных помещениях пищеблока, в должностные обязанности которых не входят функциональные виды деятельности, связанные с приготовлением пищи.

2.6 Организует проведение разъяснительной работы с обучающимися, воспитанниками школы, их родителями (законными представителями) по

формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи.

2.7 Вносит администрации ОУ предложения по улучшению обслуживания обучающихся школы.

2.8 Оказывает содействие администрации ОУ в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей по вопросам рационального питания.

^ III. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

3.1. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

3.2. Заседания комиссии оформляются протоколом и доводятся до сведения администрации школы.

IV. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

Срок действия настоящего положения – до замены (отмены)

Копия документа хранится у заместителя директора по УВР.