

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Майкорская общеобразовательная школа-интернат для обучающихся с
ограниченными возможностями здоровья»

Принято:

На педагогическом совете
Протокол № 1 от 30.09.2023г.
Учено мнение родителей.

Утверждаю:

Директор школы
В.В.Якимова
Приказ № 136 от 31.08.2023г.

ПОЛОЖЕНИЕ

ОБ ОБЩЕСТВЕННОЙ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ МБОУ «Майкорская ОШИ для обучающихся с ОВЗ»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее - Комиссия) является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения сновных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками МБОУ «Майкорская ОШИ для обучающихся с ОВЗ» правил и норм по организации питания в школе.

Положение разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
- Федерального закона от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020г.).

Деятельность членов Общественной комиссии основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОМИССИИ

Изучение вопросов организации и качества питания обучающихся.

- 2.1.Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся.
- 2.3.Повышение охвата обучающихся горячим питанием, культуры питания.
- 2.4.Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания.

3. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

Комиссия:

- 3.1.Оказывает содействие администрации образовательной организации в

организации питания учащихся.

3.2 Осуществляет контроль:

- за организацией приема пищи учащимися, за соблюдением порядка на пищеблоке;
- за соблюдением графика работы пищеблока

Проводит систематические проверки по качеству и безопасности питания в соответствии утвержденным планом работы. (Приложение №1)

Организует и проводит опрос учащихся по качеству питания и представляет полученную информацию директору школы.

Вносит предложения администрации МБОУ «Майкорская ОШИ для обучающихся с ОВЗ» по улучшению питания учащихся.

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

Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием обучающихся.

4. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ КОМИССИИ

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

В состав комиссии по контролю питания входят представители школы (ответственный за питание) и представитель ТК), представители родительского комитета и родители обучающихся.

Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания учащихся.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ

Комиссия по контролю за питанием 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.

Комиссия по контролю за питанием может осуществлять свои функции вне плана (графика) работы по инициативе администрации, 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.

Результаты контроля (экспертизы) отражаются в чек-листе (Приложение 2) и оформляется актом (Приложение 3)

Плановая работа комиссии по контролю за питанием должна осуществляться не реже 1 раза в месяц.

Комиссия по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию школы; педагогов и родителей на заседаниях Родительского комитета.

6. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ

Контроль посещений столовой обучающимися, учетом качества фактически отпущенных бесплатных завтраков, полдников, обедов, ужинов.

Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.

Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном

количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.

Контроль за дежурством классов и педагогов в столовой.

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

Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы пищеблока

Контроль за списками обучающихся, получающих пятиразовое питание, двухразовое питание.

Выводы, замечания и предложения комиссии по контролю за питанием должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока, администрацией школы.

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

ПЛАН РАБОТЫ
Общественной комиссии по контролю за организацией и качеством
питания обучающихся

	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные
1	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	сентябрь	Председатель комиссии
3	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Члены комиссии
4	Соблюдение графика работы пищеблока	в течение года	Члены комиссии
5	Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	раз в месяц	Члены комиссии
6	Соблюдение норм питьевого режима	по графику	Члены комиссии
7	Соблюдение поварами технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	Медицинский работник
8	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	в течение года	Члены комиссии
9	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	в течение года	Члены комиссии
10	Контроль за рационом питания.	в течение года	Члены комиссии
11	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	в течение года	Члены комиссии
12	Наличие технологических карт и их соблюдение	в течение года	Медицинский работник
13	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь май	Классные руководители
14	Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Члены комиссии
15	Беседы с учащимися о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	в течение года	Классные руководители
16	Взятие проб готовой продукции общественной комиссии	в течение года	Члены Комиссии

ТЕМЫ ПРОВЕРОК

№ п/п	Темы проверок
1.	Проверка качества питания
1.1	Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции
1.2	Проверка качества поставляемой продукции и сырья, сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
1.3	Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима
1.4	Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание).
1.5	Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу
1.6	Контроль за организацией приема пищи обучающимися. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.
1.7	Контрольное взвешивание отпускаемой продукции. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд
1.8.	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
1.9	Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
2	Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока
2.1	Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
2.2	Проверка соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
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.
2.4.	Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
2.5	Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

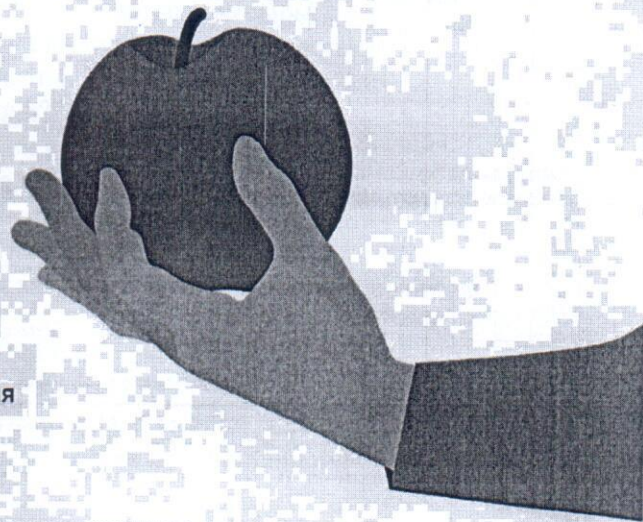
- | | |
|---|---|
| ☐ Есть меню для всех возрастных групп и режимов работы школы | ☐ Есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии |
| ☐ Вывешено цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) | ☐ От всех партий приготовленных блюд снимается бакераж (с записью в советующем журнале) |
| ☐ Вывешено ежедневное (фактическое) меню | ☐ За последний месяц были факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии |
| ☐ В меню нет повторов блюд в смежные дни | ☐ Предусмотрена организация питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии) |
| ☐ В меню нет запрещённых блюд и продуктов | ☐ Уборка помещений проводится после каждого приёма пищи |
| ☐ Количество приёмов пищи в цикличном меню соответствует режиму работы школы | ☐ В столовой обнаружены насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности |
| ☐ Есть условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук) | |
| ☐ Выявлены замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены | |
| ☐ Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утверждённым | |
| ☐ Выявлены факты выдачи детям остывшей пищи | |

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, её учредителя и оператора питания, государственных органов контроля (надзора).

ВАЖНО!

Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы), регламентируется локальным нормативным актом школы.

Подготовлено в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20
"Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях"



**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Майкорская общеобразовательная школа-интернат для обучающихся с ограниченными
возможностями здоровья»**

**Акт
комиссии по контролю
организации питания обучающихся
МБОУ «Майкорская ОШИ для обучающихся с ОВЗ»**

Дата проведения: _____

Место проведения: столовая МБОУ «Майкорская
ОШИ для обучающихся с ОВЗ»

Комиссия в составе: _____ человек.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

№ п/п	Вопрос	Да	Нет
1	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления месте?		
2	Отсутствуют ли в меню запрещенные к реализации блюда и продукты?		
3	Соответствуют ли реализуемые блюда утвержденному меню?		
4	Соответствует ли фактический вес порций заявленным в меню?		
5	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		
6	Снимаются ли пробы с каждого готового блюда?		
7	Съедаются ли готовые блюда в полном объеме?		
8	Поступают ли пищевые продукты и продовольственное сырье с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность?		
9	В соответствующих ли условиях хранится поступающая на пищеблок сырая продукция?		
10	Соблюдаются ли сроки реализации сырой продукции?		
11	Имеются ли трещины и сколы на столовых приборах?		
12	Удовлетворительное ли состояние обеденной мебели?		
13	Имеются ли бумажные салфетки на обеденных столах?		
14	Соответствует ли состояние пищеблока санитарным нормам и правилам?		
15	Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы из жизнедеятельности?		
16	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		
17	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
18	Находятся ли сотрудники пищеблока в масках и перчатках?		
19	Удовлетворительное ли состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд?		
20	Имеется ли информация для родителей и детей о здоровом питании?		

Заключение комиссии:

Нарушений не обнаружено, питание организовано на хорошем уровне.

Председатель комиссии:

Члены комиссии: