

Российская Федерация

Управление образования
Администрации города Апатиты
Мурманской области

**муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
г. Апатиты «Средняя
общеобразовательная
школа № 5»**

Приказ

11.01.2021 № 1/8-о

Об утверждении Положения о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, Плана по осуществлению контроля за организацией и качеством питания

В целях обеспечения контроля за организацией и качеством питания обучающихся в МБОУ СОШ № 5 г. Апатиты **приказываю:**

1. Утвердить и ввести в действие с 11.01.2021 г. :
 - Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МБОУ СОШ № 5 г. Апатиты (приложение 1);
 - План по осуществлению контроля за организацией и качеством горячего питания обучающихся в МБОУ СОШ № 5 г. Апатиты (приложение 2).
2. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор школы:



В.Ф.Багдонене

ПОЛОЖЕНИЕ
о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся
МБОУ СОШ № 5 г. Апатиты

1. Общие положения

1.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством горячего питания обучающихся в МБОУ СОШ № 5 г. Апатиты (далее - Комиссия) создается из представителей администрации, педагогических работников, родительской общественности, школьного медицинского работника.

1.2. Состав комиссии утверждается приказом директора МБОУ СОШ № 5 г. Апатиты (далее – Образовательная организация).

1.3. Члены Комиссии выбирают председателя и секретаря из своего состава.

1.4. Комиссия в своей работе руководствуется законодательными и иными нормативными актами Российской Федерации, а также нормативными локальными актами Образовательной организации.

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.

2. Задачи, которые решает Комиссия:

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

2.2. Контроль организации питания обучающихся: соблюдение 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 «Исполнителя» по организации горячего питания в соответствии с гражданско-правовым договором на организацию питания.

3. Основные направления деятельности Комиссии:

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

3.2. **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 своевременной поставкой продуктов;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой и буфета;
- за наличием 12-дневного меню;
- за наличием ассортимента продуктов для реализации в буфете школы (в свободной продаже);
- за наличием ежедневного меню на основании 12-дневного меню;
- за организацией и осуществлением на пищеблоке школы санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий;
- за обязательным медицинским и профилактическим осмотром работников пищеблока.

3.3. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции.

4. Права Комиссии:

4.1. Получать от директора информацию об организации питания обучающихся.

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

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

5. Ведение делопроизводства

5.1. Работа комиссии осуществляется в соответствии с Планом по осуществлению контроля за организацией и качеством горячего питания обучающихся в Образовательной организации, результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

5.2. Заседание Комиссии определяется протоколом и доводится до сведения администрации.

План по осуществлению контроля за организацией и качеством горячего питания учащихся МБОУ СОШ № 5 г. Апатиты на 2021 год

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учётно-отчётная документация
-------	-----------------	------------------------	---------------------------	------------------------------

I. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок пищевых продуктов и полуфабрикатов повышенной готовности:

1	Наличие гражданско-правового договора на оказание услуг по организации горячего питания	На срок действия договора	Руководитель ОО	Договор
2.	Документация на поступающую продукцию, поставляемая поставщиком, гарантирующая качество и безопасность	На момент поступления партии	Зав. Производством, отв. за организацию горячего питания	Сертификаты соответствия, ветеринарные свидетельства декларации о соответствии и т.д.

II Контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции, реализуемой на пищеблоке учреждения:

2.1	Качество готовой продукции по органолептическим показателям выхода блюда	Ежедневно	Зав. производством представитель школы	Журнал бракеража готовой продукции Ежедневное меню
2.2	Контроль приготовления продукции с соблюдением принципов поточности полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции	при каждой технологической операции	Зав. производством пищеблока школы	Технологические карты
2.3	Контроль условий и сроков хранения суточных проб в соответствии с требованиями СанПиН	ежедневно	зав. производством пищеблока, медицинский работник, представитель школы	
2.4	Контроль витаминизации третьих блюд	ежедневно	медицинский работник, зав. производством пищеблока	«Журнал витаминизации третьих блюд»

III. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции:

3	Контроль температурного режима холодильного оборудования, наличия термометров	Ежедневно	Зав. производством пищеблока школы	«Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования»
3.1	Состояние кладовых для хранения продуктов, наличие термометров, стеллажей, подтоварников. Соблюдение товарного соседства, количество холодильного оборудования, в том числе низкотемпературного (от -18 С и ниже)	Ежедневно	Зав. производством пищеблока, начальник хозяйственного отдела	Акты технических состояний холодильного оборудования Акт приёмки пищеблока к началу учебного года
3.2	Соответствие условий и сроков	Ежедневно	Зав.	Сертификаты,

	хранения продуктов питания требованиям нормативной документации		производством пищеблока	качественные удостоверения, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
--	---	--	-------------------------	---

IV Контроль организации обслуживания учащихся горячим питанием:

4	Контроль отпуска горячего питания по классам на переменах продолжительностью не менее 20 мин в соответствии с режимом учебных занятий	Ежедневно	Отв. за организацию питания	Визуальный контроль
4.1	Наличие готовых горячих первых и вторых блюд, доведённых до кулинарной готовности в соответствии с технологическими картами для школьного питания; контроль температуры готовых блюд: температура одного блюда не ниже 75 С, второго блюда и гарнира – не ниже 65 С. Блюда должны быть порционированы, соответствовать требованиям по массе порций.	Ежедневно	Бракеражная комиссия Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции Требования СанПиН

V Контроль организации здорового питания и формирования примерного меню:

5	Наличие примерного 12 дневного меню, утверждённого Исполнителем и согласованного с руководителем учреждения	При анализе текущего фактического меню	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное 12- дневное меню
5.1	Наличие фактического меню в соответствии утверждённым примерным меню с данными о количественном составе блюд	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, фактическое меню
5.2	Определение контингентов учащихся льготной категории, наличие табелей учёта с данными о количестве питающихся	Ежедневно	Руководитель учреждения, отв. за организацию питания	Приказы по школе, табеля учёта
5.3	Анализ охвата организованным 2-х разовым горячим питанием (завтрак+обед), контроль организации дополнительным питанием через буфет; организация выдачи молока (кисломолочных продуктов, соков)	Ежедневно	Руководитель учреждения, отв. за организацию питания, классные руководители	Приказы по школе, табеля учёта
5.4	Контроль перечня продуктов и блюд в меню школьников, в т.ч. дополнительного ассортимента по буфету, допущенных для реализации в организациях общественного	Ежедневно	бракеражная комиссия	Ассортиментный перечень продуктов и блюд основного рациона, ассортиментный перечень пищевых

	питания школы			продуктов для организации дополнительного питания учащихся
5.5	Контроль ведения учётной документации по организации питания детей в т.ч. «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Ведомость контроля за рационом питания», «Журнал проведения витаминизации на пищеблоке»	Ежедневно	бракеражная комиссия	«Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Ведомость контроля за рационом питания», «Журнал проведения витаминизации на пищеблоке»
5.6	Контроль соответствия рационов питания согласованному примерному меню и меню-раскладкам, количество блюд на завтрак, обед, полдник (учесть включение закуски, порционированных овощей, фруктов)	Ежедневно	бракеражная комиссия	Фактическое меню, примерное меню, меню-раскладка
5.7	Режим питания с учётом расписания звонков, контроль организации приёма пищи на переменах продолжительностью не менее 20 мин, гигиена приёма пищи	Ежедневно	бракеражная комиссия, классные руководители	Режим питания, расписание звонков
5.8	Организация питьевого режима, обеспечение учащихся водой питьевой, соответствующей качеству воды по гигиеническим требованиям. Наличие питьевых фонтанчиков, кулеров.	При формировании приказа по учреждению по организации питания Ежедневно	Руководитель учреждения бракеражная комиссия	Приказ по учреждению по организации питания учащихся; Приказ об организации питьевого режима. Визуальный контроль. Документы на поставку бутилированной воды (сертификаты соответствия)
5.9.	Мониторинг по охвату горячим питанием и молочными продуктами	Ежемесячно	Отв. по организации питания, классные руководители	Отчет по питанию для УО

VI Контроль соблюдения правил личной гигиены персоналом столовой организации «Исполнителя», прохождение медицинских осмотров, обследований и прохождение профессиональной технической подготовки:

6	Наличие условий для соблюдения персональной личной гигиены, в т.ч. наличие умывальных раковин для мытья рук во всех производственных цехах с подводкой горячей и холодной воды, наличие индивидуальных полотенец	Ежедневно	Зав. производством	Визуальный контроль
6.1	Обеспечение персонала санитарной одеждой в количестве не менее трёх	ежедневно	Зав. производством, Исполнитель	Визуальный контроль

	комплектов на 1 работника;			
6.2	Контроль ведения журнала здоровья с данными о допуске персонала пищеблока к работе с приготовлением и реализацией продукции	Ежедневно	Отв.представитель исполнителя	«Журнал здоровья» по рекомендуемой форме в соответствии с СанПиН
6.3	Контроль прохождения гигиенического обучения и аттестации по программам санитарного минимума не реже 1 раза в 2 года	1 раз в 2 года		Личные медицинские книжки персонала с данными о прохождении медицинских исследований (обследований), прививок и гигиенического обучения
	Контроль проведения прививок в соответствии с национальным календарём прививок и приказами министерства здравоохранения	Ежегодно	Зав. Производством, Исполнитель	
	Наличие в столовой аптечки для оказания первой медицинской помощи	Постоянно	Медицинский работник школы, Начальник хозяйственного отдела	Визуальный контроль