

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа №10» п. Светлогорск
Туруханского района Красноярского края**



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МКОУ «СШ №10»
п.Светлогорск


Г.В.Макарова

**ПОЛОЖЕНИЕ
об общественной комиссии
за организацией и качеством питания в школьной столовой
МКОУ «СШ № 10» п.Светлогорск**

1. Общие положения.

- 1.1. Контроль над работой школьной столовой осуществляется администрацией, общественной комиссией по контролю за организацией питания обучающихся и родительской общественностью школы.
- 1.2. Для обеспечения ежедневного контроля над работой школьной столовой создаётся общественная комиссия по контролю над организацией питания обучающихся.
- 1.3. Общественная комиссия по контролю над организацией и качеством обучающихся создаётся из числа администрации, педагогических работников, медицинских работников, родительской общественности, членов Совета школьников и утверждается приказом директора школы. Копия приказа передаётся администрации столовой для ознакомления с составом комиссии.
- 1.4. В обеденном зале столовой на видном месте вывешивается информационный стенд с указанием состава комиссии, меню.
- 1.5. Количество человек общественной комиссии по контролю над организацией питания обучающихся устанавливается в зависимости от объёма работы, но не менее 5 человек.
- 1.6. Общественная комиссия по контролю над организацией питания обучающихся периодически (но не реже одного раза в четверть) отчитывается по осуществлению контроля и выполнению данных ее поручений на совещании при директоре, педагогическом совете.

2. Содержание работы общественной комиссии по контролю над организацией питания обучающихся.

- 2.1. Способствует улучшению организации питания обучающихся.
- 2.2. Добивается своевременного и полного выполнения работниками столовой приказов и постановлений вышестоящих органов.
- 2.3. Общественная комиссия по организации питания следит за соответствием ежедневного меню, вносит свои предложения по качеству школьного питания.
- 2.4. Вносит конкретные предложения администрации школы по приведению столовой в строгое соответствие с требованиями санитарных правил для предприятий общественного питания.
- 2.5. Осуществляет контроль над состоянием весовых и измерительных приборов, соблюдением санитарно-гигиенических правил личной гигиены работниками столовой. Контролирует проведение в зимне-весенний период витаминизации блюд.
- 2.6. Способствует внедрению прогрессивных форм и методов обслуживания.
- 2.7. Проводит контрольные проверки правильности отпуска блюд по их весу и качеству.

3. Права общественной комиссии по контролю над организацией питания обучающихся.

- 3.1. Проверять работу столовой, принимать участие в проводимых ревизиях, знакомиться с документами первичного учёта. Снимать копии необходимых документов для составления акта по обнаруженным недостаткам и нарушениям организации питания обучающихся школы.
- 3.2. Запрещать реализацию недоброкачественной продукции и блюд.
- 3.3. Требовать от руководства и других работников столовой объяснения в случаи нарушений правил работы, а также заслушивать на заседаниях отчёты работников столовой о применяемых мерах по улучшению организации питания обучающихся.
- 3.4. Участвовать в совещаниях, вносить на рассмотрение педсовета вопросы, связанные с организацией питания в школе.

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся.

1. Проверка качества питания.

- 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 1.2. Готовность столовой к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, линии подогрева, холодильника).
- 1.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 1.4. Проверка наличия подписанного директором школы меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 1.5. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 1.6. Контроль над соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 1.7. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 1.8. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 1.9. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 1.10. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- 1.11. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 1.12. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу.
- 1.15. Соблюдение гигиенических норм и правил обучающимися во время приема пищи.

2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока.

- 2.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- 2.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, 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. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
- 2.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- 2.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.