

Приложение № 1 к приказу
«О создании комиссии по контролю
за организацией и качеством
питания обучающихся»
№ 166 от «14» июля 2023 года

ПОЛОЖЕНИЕ О КОМИССИИ

по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МБОУ «Лицей-интернат»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее - Комиссия) является постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания Лицеистов.
- 1.2. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществления в пределах своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками общеобразовательной организации правил и норм по организации питания в школе.
2. **ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОМИССИИ**
- 2.1. Изучение вопросов организации и качества питания обучающихся.
- 2.2. Создание условий для 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, в том числе и за счет дополнительных внебюджетных (родительских) финансовых средств.

3.

- 3.1. Комиссия:
 - Оказывает помощь администрации Лицей-интерната в организации питания учащихся.
 - Осуществляет контроль:
 - за рациональным использованием плиты за питание;
 - за организацией приема пищи учащимися, за соблюдением порядка в столовой;
 - за соблюдением графика работы столовой.
- 3.2. Проводит систематические проверки по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы. (Приложение №2)
- 3.3. Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководителю общеобразовательной организации.
- 3.4. Вносит предложения администрации общеобразовательной организации по улучшению обслуживания учащихся.
- 3.5. Оказывает помощь администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
- 3.6. Привлекает родителей к ответственности за организацию и контроль за питанием обучающихся.

4. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ КОМИССИИ

- 4.1. Комиссия по контролю над питанием создается приказом директора Лицей-интерната в начале учебного года, в котором определяются: состав, цели и содержание работы комиссии, утверждается план работы на учебный год.
- 4.2. В состав комиссии по контролю питания входят представители администрации школы, педагогического коллектива, родители обучающихся, медицинский работник.

Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором МБОУ «Лицей-интернат» ответственного за организацию питания учащихся.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ

- 5.1. Комиссия по контролю за питанием строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год, определяя цели и задачи текущего контроля его сроки. 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.
- 5.2. Результаты контроля (экспертизы) отражаются в справке.
- 5.3. Плановая работа комиссии по контролю за питанием должна осуществляться не реже 1 раза в месяц.
- 5.4. Комиссия по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрации Лицей-интерната; педагогов и родителей на заседаниях Совета Лицея.

6. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ

- 6.1. Контроль посещений столовой обучающимися, учетом качества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов.
- 6.2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, внешним видом и опрятностью обучающихся, принимающих пищу, застывающих на дежурство по столовой.
- 6.3. Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного оборудования и уборочного инвентаря.
- Контроль за дежурством классов и педагогов в столовой.
- Контроль за своевременным и качественным ремонтом технологического холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергоснабжения.
- Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой.
- Контроль за списками обучающихся, получающих бесплатное питание из бюджетных средств.

7. ДОКУМЕНТАЦИЯ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

- 7.1. Комиссия ведет журнал по учёту учащихся, состоящих на бесплатном питании.
- 7.2. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.
- 7.3. Папка протоколов заседаний комиссии и тетрадь контроля за организацией питания хранится у заместителя председателя комиссии, ответственного за питание.

Приложение № 2 к приказу
 «О создании комиссии по контролю за организацией
 и качеством питания обучающихся»
 № 166 от «14» июля 2023года

ПЛАН РАБОТЫ

комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся
 на 2023 - 2024 учебный год

№	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные
1	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно- гигиенических норм в школьной столовой	сентябрь	Председатель комиссии
2	Формирование списка учащихся, имеющих право на льготное питание	сентябрь	Бухгалтер по питанию
3	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Члены комиссии
4	Соблюдение графика работы столовой	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 Липецкой столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	Зав. столовой, мед. 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 Липец и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологий приготовления блюд	в течение года	Члены комиссии

12	Наличие технологических карт и их соблюдение	в течение года	Зав. столовой, мед. работник.
13	Проведение бесед по правилам питания и соблюдение гигиенических правил уяснимся школы	декабрь май	Классные руководители
14	Соблюдение поварами качества и безопасности питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Члены комиссии
15	Беседы с уяснимся о качестве приготовления блюд поварами Липецкой столовой	в течение года	Классные руководители
16	Взятие проб готовой продукции общественной комиссии	в течение года	Члены комиссии

8. Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

- 8.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 8.2. Готовность столовой к работе в новом учебном году.
- 8.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 8.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 8.5. Проверка работы вейдингового автомата на соответствие продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов.
- 8.6. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 8.7. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в лицее-интернате.
- 8.8. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 8.9. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 8.10. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 8.11. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- 8.12. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 8.12. Контроль организации приема пищи уяснимся (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 8.13. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу.
- 8.14. Соблюдение гигиенических норм и правил уяснимся во время приема пищи.
- 9. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока**
- 9.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- 9.2. Проверка личных медийских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журналы здоровья.
- 9.3. Наличие спецодежды, наличие и условия хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещений и мытье посуды.

- 9.4. Соблюдение санитарного состояния помещения пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
- 9.5. Наличие инструкторов по использованию технологического оборудования, наличие термометров.
10. **Проверка условий поставки готовой продукции и сырья**
- 10.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.
- 10.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.
11. **Контроль за исполнением условий договоров поставок**
- 11.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.
- 11.2. Контроль объема услуг, оказываемых по договорам.
- 11.3. Проверка поставленной продукцией на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
- 11.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготовляемых из ответственного сырья.
- 11.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.