

РАССМОТРЕНО
Педагогический совет
Протокол № 4 от 17.02.2022
СОГЛАСОВАНО
Председатель общешкольного
родительского комитета
_____Дадаева Е.И.

УТВЕРЖДЕНО
Директор МОАУ
«Лицей № 6»
имени З.Г. Серазетдиновой
_____Уразова А.К.
Приказ № 4/1-о от 17.01.2022

ПОЛОЖЕНИЕ
об общественной контрольной комиссии по качеству питания
в МОАУ «Лицей № 6»

I. Общие положения

1.1. Целью организации комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся лица (далее – комиссии) является усиление контроля за организацией питания обучающихся.

1.2. В состав комиссии входят:

- заместитель директора, ответственный за питание – председатель
- социальный педагог – секретарь
- медицинская сестра
- председатель родительского комитета
- член Совета старшеклассников.

1.3. Комиссия отчитывается о проделанной работе не реже одного раза в год на заседании управляющего совета, 1 раз в год на заседании общелицейского родительского комитета, на родительских собраниях

- по мере необходимости.

1.4. 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. Заседания комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал.

1.5. В своей работе комиссия взаимодействует с органами надзора, государственными органами управления охраной труда и др.

1.6. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, а также нормативными локальными актами лицея.

2. Задачи, которые решает общественная комиссия

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

2.2. Контроль организации питания обучающихся лица: соблюдение графике питания, соблюдение температурного режима выдачи блюд, соблюдение норм блюд и изделий, культура обслуживания, санитарное состояние столовой. Результаты контроля оформляются актом.

2.3. Контроль за работой предприятия по организации питания в лицее.

3. Основное направление деятельности общественной комиссии

3.1. Определение контингента обучающихся, имеющих право на льготное питание (медаль «Материнство»).

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

3.3. Осуществление контроля:

- 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 и обеденного зала;

- за качеством сырой продукции, выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроком их хранения и использования;

За организацией приема пищи обучающимися лица;

- за соблюдением графика работы столовой.

Результаты проверок комиссии, а также меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

3.4. Проведение опроса обучающихся по качеству организации питания и обслуживания и предоставление полученной информации директору лицея.

4. Права комиссии

4.1. Получать от директора лицея информацию об организации питания обучающихся, формировании цен и т.д.

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

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

1. Проверка качества

1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.

1.2. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.

1.3. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.

1.4. Проверка работы столовой на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.

1.5. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.

1.6. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в лицее.

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. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 1.12. Контроль организации приема пищи обучающимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 1.13. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу.
- 1.14. 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, ее целостность и маркировка.
- 2.2. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.
- 2.3. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
- 2.4. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- 2.5. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометра.