

ПОЛОЖЕНИЕ
об общественном контроле
за организацией питания обучающихся в
МАОУ «Техно-Школа им. В.П.Савиных» г. Перми

1. Общие вопросы

1.1. Настоящее Положение разработано с целью обеспечения качества питания обучающихся учреждения.

1.2. Под общественным контролем за организацией питания обучающихся понимается комплекс мероприятий с обязательным участием в них родителей (законных представителей) обучающихся.

1.3. Общественный контроль осуществляется для создания условий, способствующих

- укреплению здоровья обучающихся, формированию навыков правильного питания;
- предоставлению качественного сбалансированного питания;
- соблюдению противоэпидемического режима на пищеблоке;
- конструктивному взаимодействию субъектов образовательных отношений.

1.4. Основными задачами общественного контроля являются следующие:

- создание благоприятных условий для организации полноценного питания обучающихся;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, в т.ч. профилактика инфекционных заболеваний, контроль качества питания, предотвращение пищевых отравлений и острых кишечных инфекций, контроль за качеством поступающих на пищеблок продуктов питания и соблюдение технологии приготовления пищи;
- проведение систематической разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся о необходимости горячего питания детей;
- внесение предложений администрации учреждения по совершенствованию, повышению качества организации питания.

1.5. Члены комиссии могут проводить опросы обучающихся, их родителей (законных представителей) по вопросам организации питания, качества отпускаемой продукции. Полученную информацию комиссия предоставляет директору учреждения для принятия управленческих решений.

1.6. Состав общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся утверждается приказом директора учреждения на каждый учебный год.

1.7. В состав комиссии могут входить представители администрации образовательной организации, представители родительской общественности, педагогического и ученического коллективов.

1.8. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями департамента образования администрации города Перми, Уставом и локальными актами образовательной организации.

II. Организация работы комиссии

2.1. Состав общественной комиссии по контролю за питанием утверждается приказом директора учреждения в начале учебного года.

2.2. Комиссия осуществляет деятельность по контролю за питанием не реже 1 раза в месяц, определяя цели и задачи текущего контроля, его сроки, подведение итогов и время на устранение недостатков, выявленных в ходе контроля.

2.3. Комиссия может осуществлять свои функции более 1 раза в месяц 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 учреждения.

2.4. Результаты контроля отражаются в акте.

2.5. Комиссия по контролю за питанием постоянно информирует о результатах своей деятельности директора учреждения, педагогов и родителей (законных представителей) обучающихся на заседаниях Управляющего совета, на родительских собраниях (встречах).

III. Основные направления контрольной деятельности комиссии

3.1. Контроль посещений столовой обучающимися, учет фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов.

3.2. Контроль за культурой обслуживания обучающихся, санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, внешним видом и опрятностью обучающихся, принимающих пищу, соблюдением правил личной гигиены.

3.3. Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.

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

3.5. Контроль за соблюдением графика приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой.

3.6. Контроль за соблюдением санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий по ведомости контроля за питанием (накопительная ведомость).

3.7. Контроль за проведением мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

3.8. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов.

3.9. Контроль за соответствием ежедневного меню примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд.

3.10. Контроль за объёмом и видом пищевых отходов после приёма пищи.

IV. Заключительные положения

4.1. На информационном стенде в учреждении и (или) на официальном сайте учреждения в сети Интернет размещается информация о составе комиссии по общественному контролю за организацией питания обучающихся.

4.2. По результатам работы комиссии оформляются протоколы, составляются акты. Протоколы подписываются всеми членами комиссии.