*Приложение № 1 к приказу*

*«О создании комиссии по контролю*

*за организацией и качеством*

*питания обучающихся»*

**ПОЛОЖЕНИЕ О КОМИССИИ**

**по контролю организации и качества питания обучающихся**

**МБОУ СОШ сельского поселения «Село Дуди»**

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**
	1. Комиссия по контролю организации и качества питания обучающихся (далее - Комиссия) является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.
	2. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками общеобразовательной организации правил и норм по организации питания в школе.
2. **ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОМИССИИ**
	1. Изучение вопросов организации и качества питания обучающихся.
	2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся.
	3. Повышение охвата обучающихся горячим питанием, культуры питания.
	4. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания, в том числе и за счет дополнительных внебюджетных (родительских) финансовых средств.
3. **ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ**

Комиссия:

* 1. Оказывает содействие администрации образовательной организации в организации питания учащихся.
	2. Осуществляет контроль:
* рационального использования платы за питание;
* организации приема пищи учащимися, соблюдения порядка в столовой;
* соблюдения графика работы столовой.
	1. Проводит систематические проверки по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы. (Приложение №2)
	2. Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководителю образовательной организации.
	3. Вносит предложения администрации образовательной организации по улучшению обслуживания учащихся.
	4. Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
	5. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю питания обучающихся.
1. **ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ КОМИССИИ**
	1. Комиссия по контролю питания создается приказом директора школы в начале учебного года, в котором определяются: состав, цели и содержание работы комиссии, утверждается план работы на учебный год.
	2. В состав комиссии по контролю питания входят представители администрации школы, педагогического коллектива, родители обучающихся.
2. **ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ПИТАНИЯ**
	1. Комиссия по контролю питания строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год, определяя цели и задачи текущего контроля его сроки, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.
	2. Комиссия по контролю питания 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 работника пищеблока, педагогических работников, администрации школы.
	3. Результаты контроля (экспертизы) отражаются в справке.
	4. Плановая работа комиссии по контролю питания должна осуществляться не реже 1 раза в месяц.
	5. Комиссия по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию школы; педагогов и родителей на родительских собраниях или на заседаниях родительского комитета
3. **ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ПИТАНИЯ**
	1. Контроль посещений столовой обучающимися, учетом качества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов.
	2. Контроль состояния мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.
* Контроль графика приема пищи обучающихся во время перемен, режима работы столовой.
* Выводы, замечания и предложения комиссии по контролю питания должны приниматься к руководству и исполнению работником пищеблока, администрацией школы.
* С целью контроля принятых мер по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, комиссия по контролю питания может назначить повторную проверку.
1. **ДОКУМЕНТАЦИЯ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**
	1. Комиссия ведет журнал по учёту учащихся, состоящих на бесплатном питании, и с ОВЗ.
	2. Заседания комиссии оформляются актом, который подписывается членами комиссии.
	3. Папка протоколов заседания комиссии и тетрадь контроля организации питания хранится у администрации школы.

*Приложение № 2 к приказу*

*«О создании комиссии по контролю за организацией*

 *и качеством питания обучающихся»*

ПЛАН РАБОТЫ

комиссии по контролю организации и качествапитания обучающихся на 2022 - 2023 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, директор  |
| 2 | Формирование списка учащихся, имеющих право на льготное питание | сентябрь | Директор  |
| 3 | Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблоков 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 поваром столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены | в течение года | мед.работник ФАПа, члены комиссии |
| 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 | Директор, членыкомиссии |
| 11 | Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблоков и качества приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления блюд | в течение года | Члены комиссии |
| 12 | Наличие технологических карт и их соблюдение | в течение года | Члены комиссии |
| 13 | Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы | декабрьмай | Классныеруководители |
| 14 | Соблюдение поваром качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд | в течение года | Члены комиссии |
| 15 | Анкетирование учащихся и родителей по вопросам организации и качества питания | в течение года | Классныеруководители |

**Рекомендуемые темы проверок организации питания обучающихся**

1. **Проверка качества питания**
	1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
	2. Готовность столовой к работе в новом учебном году. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
	3. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
	4. Проверка работы столовой на соответствие продукции по разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов.
	5. Контроль организации приема пищи обучающимися.
	6. Контроль соблюдения санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
	7. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
	8. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
	9. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
	10. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.

Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.

* 1. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
	2. Соблюдение учащимися гигиенических норм и правил во время приема пищи.
1. **Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока**
	1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
	2. Проверка личной медицинской книжки сотрудника пищеблока, соблюдение правил личной гигиены, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
	3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.
	4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
	5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
	6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.