

**Положение
об общественном контроле качества питания
МБОУ «Новошедринская СОШ»**

1. Общие положения.

1.1. Контроль за работой школьной столовой осуществляется администрацией, общественным советом по контролю за организацией питания учащихся и родительской общественностью школы.

1.2. Для обеспечения ежедневного контроля за работой школьной столовой в МБОУ «Новошедринская СОШ» создаётся общественный совет по контролю за организацией питания учащихся.

1.3. Общественный совет по контролю за организацией и качеством питания учащихся создаётся из числа администрации, педагогических работников, медицинских работников, родительской общественности, представителей обучающихся (орган самоуправления обучающихся) и утверждается приказом директора школы. Копия приказа передаётся администрации столовой для ознакомления с составом общественного совета.

1.4. В обеденном зале столовой на видном месте вывешивается информационный стенд с указанием состава общественного совета, меню, времени приёма пищи, обязанностей дежурного администратора по столовой, материалов по культуре питания.

1.5. Количество человек общественного совета по контролю за организацией питания учащихся устанавливается в зависимости от объёма работы, но не менее 5 человек.

1.6. Общественный совет по контролю за организацией питания обучающихся МБОУ «Новошедринская СОШ» периодически (но не реже одного раза в квартал) отчитывается по осуществлению контроля и выполнению данных её поручений на совещании при директоре, педагогическом совете.

2. Содержание работы общественного совета по контролю за организацией питания обучающихся.

2.1. Способствует улучшению организации питания учащихся.

2.2. Добивается своевременного и полного выполнения руководством столовой приказов и постановлений вышестоящих органов.

2.3. Общественный совет по организации питания следит за соответствием ежедневного меню, тому меню, которое утверждено Роспотребнадзором, 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 за 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 общественного совета по контролю за организацией питания учащихся.

3.1. Проверять работу столовой, принимать участие в проводимых органами ревизиях, знакомиться с документами первичного учёта. Снимать копии с необходимых документов для составления акта по обнаруженным недостаткам и нарушениям организации питания учащихся школы.

3.2. Запрещать реализацию недоброкачественной продукции и блюд.

3.3. Требовать от руководства и других работников столовой объяснения по всем случаям нарушений правил работы, а также заслушивать на заседаниях отчёты руководителей столовой о применяемых мерах по улучшению организации питания учащихся.

3.4. Участвовать в совещаниях, вносить на рассмотрение педсовета вопросы, связанные с организацией питания в школе.

**План работы
комиссии общественного контроля качества питания
в МБОУ «Новошедринская СОШ» на 2024-2025 учебный год**

Сроки	Мероприятия	Ответственные
Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение		
сентябрь (1 неделя)	Провести комиссионную приемку готовности пищеблоков к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги.	Члены комиссии
сентябрь (1 неделя)	При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока.	Члены комиссии
сентябрь (1 неделя)	При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке.	Члены комиссии
сентябрь (1 неделя)	Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей бесплатной и льготных категорий.	Члены комиссии
Ежедневно	Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования и т.д.).	Члены комиссии
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой.	Члены комиссии
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Члены комиссии
Ежедневно	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	Члены комиссии
1 раз в неделю.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	Члены комиссии
Ежедневно.	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	Члены комиссии
По мере необходимости	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте.	Члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции.	Члены комиссии

Ежедневно.	Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями	Члены комиссии
	санитарного законодательства.	
В начале каждого полугодия.	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю.	Члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение и т.д.).	Члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. (При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»).	Члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.	Члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.	Члены комиссии
1 раз в четверть	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: «Охват обучающихся горячим питанием. Соблюдение санитарно-гигиенических требований».	Члены комиссии
Методическое обеспечение		
1 раз в месяц.	Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания.	Члены комиссии
Постоянно.	Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	Члены комиссии
Постоянно.	Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе.	Члены комиссии
В конце каждого полугодия	Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах	Члены комиссии

План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой		
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений).	Члены комиссии
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой.	Члены комиссии
По необходимости	Замена устаревшего оборудования.	Члены комиссии
1 раз в месяц.	Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения).	Члены комиссии
Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся		
По необходимости	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия.	Члены комиссии
В течение месяца	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Члены комиссии
Декабрь Апрель	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе.	Члены комиссии
1 раз в четверть.	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Члены комиссии