

Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Ленинградской области
«Тихвинская школа-интернат, реализующая адаптированные образовательные программы»
(ГБОУ ЛО «Тихвинская школа-интернат»)

РАССМОТРЕНО:
на заседании
Педагогического совета
Протокол от 30 августа 2021 года №1

УТВЕРЖДЕНО:
Приказом ГБОУ ЛО
«Тихвинская школа-интернат»
от 31 августа 2021 года №17

СОГЛАСОВАНО:
на заседании
Совета родителей обучающихся
Протокол №1 от «30» августа 2021 года

ПОЛОЖЕНИЕ
о комиссии по контролю за организацией и
качеством питания обучающихся

г. Тихвин

ПОЛОЖЕНИЕ
о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся
ГБОУ ЛО «Тихвинская школа-интернат»

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся разработано на основании:
 - Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273-ФЗ;
 - СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- 1.2. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом ОО и локальными актами школы.
- 1.3. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся школы является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания обучающихся.
- 1.4. Состав комиссии утверждается распорядительным актом директора школы на основании решения органа самоуправления на каждый учебный год.
- 1.5. В состав комиссии могут входить представители: администрации школы, педагогического коллектива, медицинских работников, родительского комитета.
- 1.6. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

II. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

Комиссия:

- 2.1. Осуществляет контроль выполнения условий организации питания обучающихся.
- 2.2. Оказывает содействие администрации школы-интерната в организации питания обучающихся.
- 2.3. Осуществляет контроль:
 - организации школьного питания и санитарно-эпидемиологических требований к размещению, объемно-планировочному и конструктивному решению объекта питания;
 - состояния производственных, подсобных и складских помещений и технологического оборудования;
 - качества поступающего продовольственного сырья (входной контроль);
 - выполнения графика поставок продукции и готовой продукции, сроков их хранения и использования;
 - целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
 - соответствия рационов питания согласно утвержденному примерному 10-дневному циклическому меню;
 - соблюдения графика работы школьной столовой, а также графика дежурства педагогического состава школы в столовой, учителей и обучающихся по школе;
 - выполнения санитарно-производственных мероприятий, соблюдения норм и правил личной гигиены обучающимися школы, учителями и сотрудниками школьной столовой;
 - качества готовой продукции;
 - организации приема пищи обучающимися школы;

- рационального использования финансовых средств, выделенных на питание обучающихся школы.
 - создания оптимальных условий и форм организации школьного питания.
- 2.4. Проводит соблюдение сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.
 - 2.5. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию директору школы-интерната.
 - 2.6. Вносит администрации школы-интерната предложения по улучшению обслуживания обучающихся.
 - 2.7. Оказывает содействие администрации школы-интерната в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей по вопросам рационального питания.
 - 2.8. Привлекает родителей и различные формы самоуправления школы-интерната к организации и контролю за питанием обучающихся.

III. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

- 3.1. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, утвержденным директором школы.
- 3.2. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.
- 3.3. Заседания комиссии оформляются протоколом и доводятся до сведения администрации школы-интерната.

Мероприятия по осуществлению производственного контроля*

Контроль за качеством поступающего продовольственного сырья (входной контроль):

1. наличие документации на поставку пищевых продуктов (товарно-транспортные накладные, сертификаты, таможенные декларации) *(каждая партия)*;
2. сроки реализации продуктов *(каждая партия)*;
3. целостность упаковки *(каждая партия)*;
4. наличие документации при приеме пищевых продуктов (бракеражный журнал, журнал сырой продукции) *(каждая партия)*.

Примечание: прием товаров животного происхождения проводится кладовщиком в системе Меркурий, согласно всем показателям (каждая партия).

Контроль за хранением продукции:

1. соблюдение сроков годности и условий хранения продуктов, установленных производителем *(каждая партия)*;
2. соблюдение требований «товарного соседства»;
3. исправность холодильного оборудования и морозильных камер и правильность установки температуры (журнал температурного режима) *(2 раза в неделю)*.

Контроль за качеством готовой продукции:

1. соответствие веса порции норме выхода по меню (контрольный завес порции) *(2 раза в неделю)*;
2. контроль достаточности тепловой обработки блюд, органолептические показатели готовой продукции: внешний вид, вкус, цвет, запах (бракеражный журнал готовой продукции) *(ежедневно)*;
3. отбор и хранение суточной пробы в холодильнике для готовой продукции или в отдельном холодильнике при $t +4 +6$ градусов. *(ежедневно)*;
4. соблюдение сроков и условий хранения готовой кулинарной продукции *(ежедневно)*.

Контроль за достаточным количеством и за соблюдением гигиеническим требований к состоянию столовой, чайной посуды, столовых приборов и их хранения *(еженедельно)*.

Контроль за выполнением санитарно-производственных мероприятий:

1. контроль за соблюдением правил личной гигиены персонала, соблюдение требований к спецодежде и её хранению. Хранение личных вещей. *(ежедневно)*;
2. контроль за ведением журнала «Гигиенический журнал (сотрудники)» осмотра персонала на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на предмет наличия кишечных заболеваний. *(еженедельно)*;
3. контроль наличия и своевременность прохождения необходимых медицинских обследований, прививок *(ежеквартально)*;
4. контроль за санитарно-техническим состоянием умывальников и электрополотенц и наличием мыла) *(еженедельно)*.

Контроль за состоянием производственных, подсобных и складских помещений и технологического оборудования:

1. санитарное состояние и содержание производственных, складских и иных помещений столовой, своевременное проведение уборки. *(ежедневно)*;
2. контроль за технической исправностью оборудования *(2 раза в месяц)*.