


ЛОКАЛЬНЫЙ НОРМАТИВНЫЙ АКТ

СОГЛАСОВАН
Управляющим советом
МОУ «Средняя общеобразовательная
школа №6 с углубленным изучением
отдельных предметов», г. Надым

Председатель
Управляющего совета
 Ю.А. Агрба

Протокол от 14.05.2020 №7


Введен в действие приказом по МОУ
от 04.08.2020 №127

СОГЛАСОВАН
Первичной профсоюзной
организацией МОУ «Средняя
общеобразовательная
школа №6 с углубленным изучением
отдельных предметов», г. Надым

Председатель
Профсоюзного комитета
 Е.А. Щербатых

Протокол от 26.07.2020 №7

УТВЕРЖДЕН
Директор
МОУ «Средняя
общеобразовательная
школа №6 с углубленным
изучением
отдельных предметов», г. Надым

 В.А. Ткач

ПОЛОЖЕНИЕ

о комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся в МОУ «Средняя общеобразовательная школа №6 с углубленным изучением отдельных предметов», г. Надым

I. ОБЩИЕ ВОПРОСЫ

- 1.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее «Комиссия») создается в Школе для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся.
- 1.2. Состав комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год.
- 1.3. В состав комиссии входят представители руководства образовательного учреждения, родительской общественности, педагогического коллектива.
- 1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, Уставом и локальными актами образовательного учреждения, договором (контракта), заключенным между образовательным учреждением и предприятием питания.

II. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

Комиссия:

- 2.1. Осуществляет контроль за выполнением условий договора, заключенного с предприятием питания об организации питания учащихся образовательного учреждения.
- 2.2. Оказывает содействие руководству школы в организации питания учащихся.
- 2.3. Определяет контингент учащихся, имеющих право на бесплатное или льготное питание.
- 2.4. Проводит контроль
 - за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
 - за качеством готовой продукции;
 - за санитарным состоянием зала;
 - за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
 - за организацией приема пищи учащимися;
 - за соблюдением графика питания.
- 2.5. Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству образовательного учреждения.
- 2.6. Вносит руководству школы предложения по улучшению обслуживания учащихся.

- 2.7. Оказывает содействие педагогам школы в проведении просветительной работы среди учащихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
- 2.8. Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления образовательного учреждения к организации и контролю за питанием учащихся.
- 2.9. Председатель комиссии представляет отчет (акты) об итогах работы контроля.

III. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

- 3.1. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с руководством образовательного учреждения.
- 3.2. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, регистрируются в акте и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

ПЛАН РАБОТЫ КОМИССИИ
по контролю за организацией и качеством питания
на 2020/2021 учебный год

№ п/п	Мероприятия (контрольные точки)	Сроки	Ответственные
1.	Проверка качества готовой продукции, контроль за отбором и хранением суточной пробы.	постоянно	Члены ПК
2.	Проверка готовности пищеблока к началу учебного года	сентябрь	Члены ПК
3.	Проверка качества готовой продукции, санитарное состояние обеденного зала.	сентябрь не менее 3-х раз	Члены ПК+ родительская общественность
4	Проверка исправности технологического и холодильного оборудования, наличие термометров в холодильных оборудованных пищеблока	октябрь	Члены ПК
5.	Проверка качества готовой продукции, санитарное состояние обеденного зала.	октябрь не менее 3-х раз	Члены ПК+ родительская общественность
6.	Контроль за ведением журнала осмотра сотрудников пищеблока, бракеражного журнала, журнала учета сырой продукции	ноябрь	Члены ПК
7.	Проверка качества готовой продукции, санитарное состояние обеденного зала.	ноябрь не менее 3-х раз	Члены ПК+ родительская общественность
8.	Входной производственный контроль при закладке продуктов и технологии приготовления пищи в соответствии с технологическими картами и нормами раздачи готовой продукции	декабрь	Члены ПК
9.	Проверка качества готовой продукции, санитарное состояние обеденного зала.	декабрь не менее 3-х раз	Члены ПК+ родительская общественность
10.	Контроль за соблюдением товарного соседства в холодильных и морозильных оборудованных, сроками хранения.	январь	Члены ПК
11.	Проверка качества готовой продукции, санитарное состояние обеденного зала.	январь не менее 3-х раз	Члены ПК+ родительская общественность
12.	Контроль за состоянием поверхностей деревянного инвентаря, исправностью металлического инвентаря, наличием и использованием по назначению в соответствии с маркировкой.	февраль	Члены ПК
12.	Проверка качества готовой продукции, санитарное состояние обеденного зала.	февраль не менее 3-х раз	Члены ПК+ родительская общественность
14.	Проверка соблюдения норм хранения сырой продукции и сроков ее реализации.	март	Члены ПК
15.	Проверка качества готовой продукции, санитарное состояние обеденного зала.	март не менее 3-х раз	Члены ПК+ родительская общественность
16.	Контроль за состоянием уборочного инвентаря	апрель	Члены ПК
17.	Проверка качества готовой продукции, санитарное состояние обеденного зала.	апрель не менее 3-х раз	Члены ПК+ родительская общественность
18.	Контроль за состоянием кухонной посуды (сколы и трещины, дефекты металлического инвентаря)	май	Члены ПК
19.	Проверка качества готовой продукции, санитарное состояние обеденного зала.	май не менее 3-х раз	Члены ПК+ родительская общественность