

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Саралинская средняя общеобразовательная школа»

Приказ № 43/5

от 31 августа 2020 года

с.Сарала

О создании комиссии общественного контроля организации и качества питания

С целью усиления контроля организации и качества питания в МБОУ «Саралинская СОШ» в 2020/21 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию общественного контроля организации и качества питания (далее – комиссия) из числа родителей
2. Включить в комиссию представителей от родительской общественности в следующем составе:
 - Смаль Е.М, отец ученика 9 класса;
 - Нестерова С.И, мать ученицы 3 класса»;
 - Усенко С.В, отец ученика 7 класса;
 - Дроздова С.В, мать обучающейся группы предшкольной подготовки
3. Назначить ответственным за взаимодействие с комиссией ответственного за питание Дроздову В.С
4. Утвердить Положение о комиссии общественного контроля организации и качества питания.
5. Дроздовой В.С. ознакомить членов комиссии с порядком их работы по утвержденному Положению о комиссии общественного контроля организации и качества питания.
6. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы:

О.В.Гребенькова

С приказом ознакомлены:

В.С.Дроздова

Е.М.Смаль

С.И.Нестерова

С.В.Усенко

С.В.Дроздова



ПОЛОЖЕНИЕ

о комиссии общественного контроля организации и качества питания

1. Общие положения

1.1. Комиссия по контролю за организацией питания МБОУ «Саралинская СОШ» (далее - комиссия) создается и действует в соответствии с уставом МБОУ «Саралинская СОШ» (далее - Учреждение) в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении.

1.2. Комиссия работает совместно с Советом трудового коллектива и Советом родителей Учреждения.

1.3. Комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами Учреждения.

2. Порядок создания комиссии и ее состав:

2.1. Комиссия создается приказом директора Учреждения. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.

3. Полномочия комиссии:

3.1. Комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся.

3.2. Комиссия осуществляет контроль за работой пищеблоков, в том числе:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с Правилами;
- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.3. При проведении проверок пищеблока комиссия руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации

общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28

3.4. Комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение руководства школы и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

4. Оценка организации питания

4.1. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством Учреждения и работниками пищеблока.