

государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года, а также методических рекомендаций «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)» (МР 2.4.0162-19), утвержденных Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30 декабря 2019 года, Законом Белгородской области от 31 октября 2014 года №314 «Об образовании в Белгородской области» (с изменениями от 02 июля 2020 года №497), во исполнение мероприятий государственной программы «Развитие образования Белгородской области», утвержденной постановлением Правительства Белгородской области от 30 декабря 2013 года №528-пп (в редакции от 28 декабря 2020 года №616-пп), постановления Правительства Белгородской области от 24 декабря 2018 года №469-пп «О мерах социальной поддержки детей из многодетных семей, обучающихся в общеобразовательных организациях Белгородской области» (с изменениями на 23 ноября 2020 года), закона Белгородской области от 29 декабря 2020 года №31 «О внесении изменений в Социальный кодекс Белгородской области», закона Белгородской области от 02 июля 2020 года №497 «О внесении изменений в закон Белгородской области «Об образовании в Белгородской области», приказа департамента образования Белгородской области от 23 августа 2013 года №1984 «Об усилении контроля за организацией и качеством питания обучающихся» (с изменениями), Положения об организации здорового питания детей и подростков в общеобразовательных организациях Белгородской области, утвержденного приказом департамента образования области от 09 февраля 2021 года №245 «Об утверждении положения об организации здорового питания детей и подростков в общеобразовательных организациях Белгородской области», муниципальной программы «Развитие образования Грайворонского района на 2015-2020 годы» (с изменениями), постановления администрации Грайворонского городского округа от 15 марта 2019 года №154 «О реализации постановления Правительства Белгородской области от 26.12.2018 года №469-пп», постановления администрации Грайворонского городского округа от 01 июля 2019 года №364 «Об утверждении Положения о случаях и порядке обеспечения питанием обучающихся образовательных учреждений за счет бюджетных ассигнований местного бюджета Грайворонского городского округа» .

1.2. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее – Комиссия) является постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.3. 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

2.1. Изучение вопросов организации и качества питания обучающихся.

2.2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся.

2.3. Повышение охвата обучающихся горячим питанием, культуры питания.

2.4. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания, том числе и за счет дополнительных внебюджетных (родительских) финансовых средств.

3. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

Комиссия:

3.1. Оказывает содействие администрации образовательной организации в организации питания учащихся.

3.2. Осуществляет контроль:

- за рациональным использованием платы за питание;
- за организацией приема пищи учащимися, за соблюдением порядка в столовой; - за соблюдением графика работы столовой.

3.3. Проводит систематические проверки по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы.

3.4. Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководителю образовательной организации.

3.5. Вносит предложения администрации образовательной организации по улучшению обслуживания учащихся.

3.6. Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

3.7. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием обучающихся.

4. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ КОМИССИИ

4.1. Комиссия по контролю над питанием создается приказом директора школы в начале учебного года, в котором определяются: состав, цели и содержание работы комиссии, утверждается план работы на учебный год.

4.2. В состав комиссии по контролю питания входят представители администрации школы, педагогического коллектива, родители обучающихся. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы лица, ответственного за организацию питания учащихся.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ КОМИССИИ

5.1. Комиссия по контролю за питанием строит свою работу в соответствии с планом работы, определяя цели и задачи текущего контроля его сроки, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.

5.2. Комиссия по контролю за питанием 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 работников пищеблока, педагогических работников, администрации школы.

5.3. Результаты контроля (экспертизы) отражаются в справке.

5.4. Плановая работа комиссии по контролю за питанием должна осуществляться не реже 4 раз в год.

5.5. Комиссия по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию школы; педагогов и родителей на заседаниях Управляющего совета.

6. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ КОМИССИИ

6.1. Контроль посещений столовой обучающимися, учетом качества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов.

6.2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, внешним видом и опрятностью обучающихся, принимающих пищу, заступающих на дежурство по столовой.

6.3. Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.

6.4. Контроль за своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергообеспечения.

6.5. Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой.

6.6. Контроль за списками обучающихся, получающих бесплатное питание из бюджетных средств.

6.7. Выводы, замечания и предложения комиссии по контролю за питанием должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока, администрацией школы.

6.8. С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, комиссия по контролю за питанием может назначить повторную проверку.

7. ДОКУМЕНТАЦИЯ КОМИССИИ

7.1. Комиссия ведет журнал по учёту учащихся, состоящих на бесплатном питании.

7.2. Заседания комиссии и мероприятия по контролю оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

7.3. Папка протоколов комиссии хранится у заместителя председателя комиссии, ответственного за питание.

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

1. Проверка качества питания

1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.

1.2. Готовность буфета к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, ассортимента буфетной продукции).

1.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.

1.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.

1.5. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.

1.6. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.

1.7. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.

1.8. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.

1.9. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.

1.10. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.

1.11. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.

1.12. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.

1.13. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).

1.14. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.

1.15. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

2.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.

2.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.

2.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.

2.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.

2.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.

2.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

3. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья

3.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.

3.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

4. Контроль за исполнением условий государственного контракта

4.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.

4.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.

4.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).

4.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.

4.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.

