

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА УЛЬЯНОВСКА «СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 72
С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ»

ПРИКАЗ

03.03. 2022 г.

№ 165 -ОД
Экз. № _____

г. Ульяновск

**Об утверждении положения об общественной комиссии по контролю за
организацией и качеством питания**

В соответствии с федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», уставом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения города Ульяновска «Средняя школа №72 с углубленным изучением отдельных предметов» (далее — Школа),

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемое положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания.
2. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



Е.А. Клементьева

ПРИНЯТО

на педагогическом совете
муниципального бюджетного
общеобразовательного
учреждения города
Ульяновска «Средняя школа №72
с углубленным изучением отдельных

предметов»

Протокол

№ 14 от 25.02.2022г.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

приказа муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения
города Ульяновска «Средняя школа
№72 с углубленным изучением
отдельных предметов»

от 03.03.2022г. № 165 -ОД

ПОЛОЖЕНИЕ

об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения города Ульяновска «Средняя школа №72 с углубленным изучением отдельных предметов» (далее — Школа, Положение) разработано с целью усиления контроля за полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием и буфетной продукцией учащихся и работников школы в течение учебного года и летний оздоровительный период.
- 1.2. Состав общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания (далее — Комиссия) утверждается приказом директора школы ежегодно до 01 сентября. Состав комиссии утверждается сроком на один учебный год.
- 1.3. В состав комиссии входят представители: администрации школы, родительской общественности, педагогического коллектива, медицинских работников, профсоюзного комитета. Численность комиссии не может быть менее 3 человек, но не более 7 человек.
- 1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и нормативными правовыми актами Российской Федерации и города Ульяновска, приказами и распоряжениями органов управления образования, Уставом и локальными актами школы, гражданско-правовым договором, заключенным между школой и поставщиками продуктов питания.
- 1.5. Члены комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах без освобождения от основного места работы.

2. Основные направления деятельности комиссии

Комиссия:

- 2.1. Оказывает содействие школе в организации питания учащихся.
- 2.2. Осуществляет контроль за:
 - соответствием ежедневного меню примерному меню по набору блюд, требованиям СанПин по составу и выходу готовых блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд;
 - соблюдением культуры обслуживания учащихся;
 - санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;
 - качеством сырой продукции, поступающих в столовую (Центр здорового питания), условий её хранения, сроков реализации;
 - наличием всех документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов питания;
 - качеством готовой продукции;
 - организацией приёма пищи учащимися;
 - соблюдением режима работы столовой (Центра здорового питания).
- 2.3. Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и предоставляет полученную информацию директору школы.
- 2.4. Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди учащихся и их родителей (законных представителей) по вопросам здорового питания.
- 2.5. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием учащихся Школы.
- 2.6. Проводит бракераж готовых блюд в соответствии

3. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией питания учащихся

- 3.1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.
- 3.2. На первом заседании большинством числом голосов избирается председатель комиссии и утверждается план-график работы комиссии, который доводится в течение 10 календарных дней после заседания комиссии до директора школы.
- 3.3. Деятельность комиссии осуществляется в соответствии с план-графиком работы.
- 3.4. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты не реже 1 раза в полугодие.
- 3.5. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для публичного отчёта школы.

3.6. Заседания комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 её членов.

3.7. Решения комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем комиссии и всеми её членами. Протоколы комиссии хранятся в папке по организации питания и сдаются в архив школы по окончании учебного года.

4. Права и ответственность комиссии по контролю за организацией питания учащихся

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

4.1. Контролировать в школе организацию и качество питания учащихся. Проводить бракераж готовых блюд и устанавливать органолептическую оценку качества продукции по баллам:

- оценка 5 баллов соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов;

- оценка 4 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легко устранимыми недостатками. К таким недостаткам относят типичную для данного вида продукцию, но со слабовыраженными запахом и вкусом, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.;

- оценка 3 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят: подсыхание поверхности изделий; нарушение формы; неправильная форма нарезки овощей; слабый или чрезмерный запах специй; наличие жидкости в салатах; жесткая текстура (консистенция) мяса и т. д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла;

- оценка 2 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленное, недоваренное или недожаренное, подгорелое, утратившее форму изделие и т.д.

4.2. Получать от лиц, ответственных за питание (шеф-повара, диспетчера по питанию, медицинского работника школы) информацию об организации питания, о качестве приготовляемых блюд и соблюдении санитарно-гигиенических норм.

- 4.3. Заслушивать на своих заседаниях доклады работников, ответственных за питание, о выполнении ими обязанностей по обеспечению качественного питания обучающихся.
 - 4.4. Проводить проверку работы школьной столовой (Центра здорового питания) согласно план-графику работы комиссии.
 - 4.5. Вносить изменения в план-график работы, если причина объективная.
 - 4.6. Вносить предложения по улучшению качества питания учащихся.
 - 4.7. Вносить предложения директору школы о моральном и материальном поощрении работников школы за активную работу по улучшению качества организации питания учащихся.
 - 4.8. Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой (Центра здорового питания), педагогического коллектива, учащихся и родителей (законных представителей).
-