# 



обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);

исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

## Функции комиссии по контролю организации питания учащихся

* 1. Комиссия по контролю организации питания обучающихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

*S* общественная экспертиза питания обучающихся;

контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;

изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;

участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

## Права и ответственность комиссии по контролю организации питания учащихся

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

* 1. Контроль организации и качества питания обучающихся.
  2. Получение от заведующего производством, медицинского работника информации по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно- гигиенических норм.
  3. Осуществление проверки работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки.
  4. Изменение графика проверки по объективным причинам.
  5. Внесение предложений по улучшению качества питания обучающихся.
  6. Доведение до сведения работников школьной столовой, воспитателей лагеря, обучающихся и родителей состава и порядка работы комиссии.

## Организация деятельности комиссии по контролю организации питания учащихся

* 1. В состав комиссии входят представители администрации школы, члены родительского комитета, ответственный за организацию питания.
  2. Комиссия формируется на основании приказа руководителя школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.
  3. Комиссия выбирает председателя.
  4. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников.
  5. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты.
  6. Один раз в смену комиссия знакомит с результатами деятельности руководителя школы.
  7. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом.

## Ответственность членов Комиссии

* 1. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.
  2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

## Документация комиссии по контролю организации питания учащихся

* 1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.
  2. Протоколы заседаний комиссии хранится у администрации школы.

## План работы комиссии

**по контролю организации и качества питания в 2023-2024учебном году**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Мероприятие** | **Срок** | **Ответственный** |
| **1.** | Контроль соблюдения графика работы  столовой | Один раз в  смену | Члены комиссии |
| 2. | Контроль соблюдения графика питания  обучающихся | Один раз в  смену | Члены комиссии |
| 3. | Проведение контрольных проверок соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качества и норм  выдачи завтраков и обедов | Один раз в  смену | Члены комиссии |
| 4. | Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала, обеденной мебели, столовой  посуды | Один раз в  смену | Члены комиссии |

**Форма оценочного листа**

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

1.

2.

3.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Вопрос** | **Да/нет** |
| 1 | Имеется ли в организации меню? | |
| А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации |  |
| Б) да, но без учета возрастных групп |  |
| В) нет |  |
| 2 | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? | |
| А) да |  |
| Б) нет |  |
| 3 | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? | |
| А) да |  |
| Б) нет |  |
| 4. | В меню отсутствуют повторы блюд? | |
| А) да, по всем дням |  |
| Б) нет, имеются повторы в смежные дни |  |
| 5. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | |
| А) да, по всем дням |  |
| Б) нет, имеются повторы в смежные дни |  |
| 6. | Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? | |
| А) да |  |
| Б) нет |  |
| 7. | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | |
| А) да |  |
| Б) нет |  |
| 8 | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? | |
| А) да |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Б) нет |  |
| 9 | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? | |
| А) нет |  |
| Б) да |  |
| 10 | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? | |
| А) да |  |
| Б) нет |  |
| 11 | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? | |
| А) да |  |
| Б) нет |  |
| 12 | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? | |
| А) да |  |
| Б) нет |  |
| 13 | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? | |
| А) нет |  |
| Б) да |  |
| 14 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? | |
| А) да |  |
| Б) нет |  |
| 15 | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? | |
| А) нет |  |
| Б) да |  |
| 16 | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? | |
| А) нет |  |
| Б) да |  |
| 17 | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? | |
| А) нет |  |
| Б) да |  |