

  
«Утверждаю»  
Директор ГБОУ Школа № 1273  
Попов М.А.  
(приказ № от 01.09.2017 г.)

**Направления деятельности комиссии по контролю за  
организацией и качеством питания  
в ГБОУ Школе № 1273 на 2017-2018 учебный год.**

1. Комиссия определяет и утверждает списки контингента учащихся, воспитанников, имеющих право на бесплатное питание. К этой категории относятся дети по приказу № 2168.
2. Комиссия формирует резервный список учащихся, не вошедших в основной список, но также нуждающихся в льготном питании. Список подается директору школы на утверждение, в приложении к приказу по питанию по каждому СП отдельно.
3. Комиссия осуществляет контроль за выполнением следующих условий договора, заключенного с предприятием, об организации питания учащихся школы:
  - а). Своевременное обеспечение учащихся двухразовым горячим питанием, по ценам, утвержденными нормативными правовыми актами.
  - б). Своевременная доставка продуктов и вывоз пищевых отходов.
  - в). Наличие четырехнедельного меню, которое согласуется с территориальным центром Госсанэпиднадзора.
  - г). Наличие ежедневного меню на основании примерного четырехнедельного меню.
  - д). Наличие ассортимента продуктов для реализации в буфете школы (в свободной продаже).
  - е). Соблюдение установленных санитарных правил и требований технической и пожарной инспекций к содержанию помещений и правильной эксплуатации холодильного, торгово-технологического и другого оборудования.
  - ж). Комплектация подразделения предприятия «ООО Школьник-ЮЗ» квалифицированными кадрами для организации питания учащихся.
- з). Строгое соблюдение правил по приемке и хранению продовольственного сырья и его транспортировке в школу.
- и). Организация и осуществление на пищеблоке школы санитарно-профилактических и противоэпидемических мероприятий.
- к). Обязательный медицинский и профилактический осмотр работников пищеблока.
- л). Обеспечение пищеблока школы моющими и дезинфицирующими средствами в необходимых количествах. А также работников пищеблока – спецодеждой с организацией ее регулярной обработки.

4. Оказывает содействие администрации школы в организации питания учащихся.
5. Проводит проверку качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения, технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнение других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.
6. Организует и проводит опрос среди учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции, полученную информацию представляет руководству школы.
7. Оказывает содействие администрации школы в просветительской работе среди учащихся, их родителей по вопросам рационального питания и его организации:
  - а). Проведение семинаров по темам: «Совершенствование организации питания учащихся на основе внедрения новых технологий приготовления пищи и форм обслуживания», «Правильное питание – залог здоровья».
  - б). Информирование родителей о количестве выделенных средств на организацию бесплатного питания детей из социально незащищенных детей и о возможности подачи соответствующего заявления с обязательным обоснованием просьбы.
8. Комиссия осуществляет контроль:
  - а). За рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание учащихся.
  - б). За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом.
  - в). За соответствием рационов питания согласно утвержденному меню.
  - г). За качеством готовой продукции.
  - д). За санитарным состоянием пищеблока.
  - е). За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования.
  - ж). За организацией приема пищи обучающимися (воспитанников).
9. Комиссия привлекает участников общественного управления школой, в т.ч. и родителей, к организации питания и контролю за его качеством.

Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на заседании комиссии с привлечением заинтересованных лиц. Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации школы.

После оценки качества поступивших продуктов ведется текущий контроль за соблюдением режима приготовления пищи.

Качество готовых блюд и кулинарных изделий определяется по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. Оценка изделий (отлично, хорошо, удовлетворительно,

неудовлетворительно – брак) заносится в бракеражный журнал готовой продукции. За качество пищи несет ответственность заведующий производством, повара, директор школы ( руководители структурных подразделений), ответственный за организацию питания.

Последняя стадия производственного контроля - выходной контроль. За счет средств Департамента образования в школьно-базовой столовой, на пищеблоках д/с, ежедневно осуществляется отбор суточной пробы ( на случай проведения экспертизы недоброкачественной продукции). Суточная проба должна быть промаркирована и храниться в холодильнике 48 часов.

Совместно с комиссией составляется график проверки качества пищи, норм вложений, технологии приготовления пищи и раздачи готовой продукции, а также выполнения требований, предъявляемыми контрольными органами и службами.

Непосредственное участие в работе комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся принимает школьный ( д/с ) врач, медсестра. Она ежедневно, совместно с членами комиссии образовательного учреждения, осуществляет контроль за качеством поступающих на пищеблок продуктов, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации и санитарно-эпидемиологического режима.

В законодательных документах ( СанПин 2.3.6.1079-01, СанПин 2.3.2.560-96, СанПин 2.2.4.548-96 и др.) указываются режимы обработки. Хранения и использования продуктов, требования к маркировке оборудования, посуды и инвентаря. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и мытьем посуды проводится ежедневно.