

С УЧЕТОМ МНЕНИЯ:
Профсоюзного комитета
(Бякова О.Н.)
Протокол №32 от 23.07.2015 г.



УТВЕРЖДАЮ:
директор МОУ СОШ №6
(Якименко М.Н.)
Приказ № 204 от «30» августа 2015 г.



Положение о комиссии по контролю организации питания в МОУ СОШ № 6 г. Магнитогорска

1. Общие положения

- 1.1. Контроль за работой столовой МОУ СОШ № 6 г. Магнитогорска (далее – Школа) осуществляется администрацией Школы и комиссией по контролю организации питания.
- 1.2. Комиссия по контролю организации питания создается для обеспечения контроля организации питания обучающихся и сотрудников Школы, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Школе.
- 1.3. Работа комиссии строится на основе выполнения требований следующих нормативных документов санитарного законодательства:
 - 1.3.1. Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. (с изменениями и дополнениями);
 - 1.3.2. Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. (с изменениями и дополнениями);
 - 1.3.3. Федеральный Закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» № 134-ФЗ от 08.08.2001 г. (с изменениями и дополнениями);
 - 1.3.4. Приказ Минздравсоцразвития России от 2 августа 2010 г. № 593 «Об утверждении рекомендаций по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающим современным требованиям здорового питания»;
 - 1.3.5. Постановление Главного санитарного врача Российской Федерации от 31 августа 2006 г. № 30 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях»;
 - 1.3.6. Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
 - 1.3.7. Постановление Главного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 года № 189 «Об утверждении СанПиН 2.3.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;

Санитарные правила СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

1.1.2. Санитарно - эпидемиологические правила и нормативы Сан ПиН 2.3.3.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

1. Содержание работы общественной комиссии по контролю организации питания

1.1. Способствует улучшению организации питания в Школе.

1.2. Добивается своевременного и полного выполнения руководством столовой приказов и постановлений вышестоящих органов.

1.3. Осуществляет контроль организации приема пищи в столовой.

1.4. Следит за соответствием ежедневного меню десятидневному меню, утвержденному Роспотребнадзором.

1.5. Проверяет своевременность завоза в столовую продуктов питания в необходимом ассортименте и надлежащего качества, условия их хранения.

1.6. Проводит контрольные проверки правильности закладки продуктов, приготовления блюд, отпуска блюд по их весу, качеству.

1.7. Проводит контрольные проверки обработки посуды, проведения уборки помещений.

1.8. Проводит контрольные проверки работы буфета.

1.9. Проводит контрольные проверки санитарного состояния пищеблока, соблюдения СанПиН, выполнения санитарно-противоэпидемиологических мероприятий.

1.10. Осуществляет контроль за состоянием весовых и измерительных приборов, технологического оборудования, соблюдением правил личной гигиены работниками столовой. Контролирует проведение в зимне-весенний период витаминизацию блюд.

1.11. Вносит конкретные предложения администрации школы и организации, обслуживающей столовую (ООО «Горторг») по приведению столовой в строгое соответствие с требованиями санитарных правил для предприятий общественного питания.

1.12. Способствует внедрению прогрессивных форм и методов обслуживания. и др.

2. Права общественной комиссии по контролю организации питания

3.1. Проверять работу столовой Школы, принимать участие в проводимых вышестоящими органами ревизиях, знакомиться с документами первичного учета, а так же инструкциям и приказами торговых организаций по вопросам организации общественного питания, снимать копии с необходимых документов для составления акта по обнаруженным недостаткам и нарушениям организации питания.

3.2. Осуществлять контрольные взвешивания блюд, запрещать реализацию недоброкачественной продукции и блюд.

3.3. Осматривать складские, производственные, иные помещения столовой. Требовать от руководства и других работников столовой объяснения по всем случаям нарушений правил работы, а также заслушивать на своих заседаниях отчеты руководителей столовой о применяемых мерах по улучшению организации питания.

3.4. Участвовать в совещаниях, вносить на рассмотрения педсовета, вопросы, связанные с организацией питания в Школе.

3.5. Осуществлять контроль предоставления льготного питания отдельным категориям обучающихся. Предоставлять льготное питание в течение 5 дней со дня предоставления документов.

3. Организация работы комиссии по контролю организации питания

3.1. Работа Комиссии по контролю организации питания осуществляется в соответствии с Программой контроля организации питания.

3.2. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии по контролю организации питания с приглашением заинтересованных лиц.

3.3. Заседания комиссии по контролю организации питания оформляются протоколом и доводятся до сведения администрации учреждения.

3.4. Плановые заседания комиссии по контролю организации питания проводятся не реже одного раза в четверть. Внеплановые - по необходимости (на основе жалоб и замечаний по работе столовой от обучающихся, их родителей (законных представителей) или сотрудников Школы).

3.5. По результатам работы комиссия (члены комиссии) составляют справку, которая доводится до сведения администрации, органов самоуправления.

Рекомендации комиссии по контролю организации питания являются основой для принятия решений, исправления недостатков, их выполнение может быть проконтролировано при повторной проверке.