

Согласовано.
Председатель совета школы
Деревянкина Л. В.

Принято на педагогическом совете
(протокол №1 от 30.08.2023)



Положение о комиссии общественно-административного контроля за организацией питания обучающихся в МБОУ СОШ 58 г. Брянска

1. Общие положения

1.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся в муниципальном образовательном учреждении МБОУ СОШ № 58 г. Брянска, именуемая в дальнейшем «комиссия», является общественно-административным органом контроля за организацией питания.

1.2. В своей деятельности комиссия руководствуется статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.4.52409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 23.07.2008 № 45, Уставом МБОУ СОШ № 58 г. Брянска, приказом Управления образования Брянской городской администрации, Положением об организации питания обучающихся в МБОУ СОШ № 58 г. Брянска, настоящим положением и другими нормативно-правовыми документами, регламентирующими требования организации питания обучающихся в образовательном учреждении.

1.3. Комиссия осуществляет свою деятельность на основе следующих принципов:

- выборность членов комиссии;
- гласность в работе комиссии;
- отчетность членов комиссии перед родительской и педагогической общественностью (Советом школы и др.);
- личная ответственность членов комиссии за выполнение решений, принятых комиссией.

1.4. Задачи комиссии:

- обеспечить контроль за качеством питания, санитарным состоянием пищеблоков, культурой обслуживания;
- содействовать созданию условий в образовательном учреждении за соблюдением рецептур технологий приготовления блюд и изделий, норм вложения сырья.

1.5. Используемая терминология:

Бракераж — контроль продукции в общественном питании, снятие пробы выпускаемой продукции путём органолептических показателей - соответствие внешнего вида продукта и его вкусовых качеств; другими словами, процесс - принятия решения о качестве продукции путём снятия проб называется — БРАКЕРАЖ.

Бракеражный журнал - журнал, в котором делаются отметки о всех проверенных блюдах, с оценкой качества за каждое блюдо или продукт.

Органолептический контроль продукции: Внешний вид блюда, консистенция, запах, вкус. Дополнительными показателями могут быть для чая, желе — прозрачность; для мясных, рыбных блюд - вид на разрезе; для хлебобулочных изделий - состояние мякиша.

Внешний вид — ровность поверхности, цвет, форма изделия, правильность нарезки.
Запах — ощущение, возникающее при возбуждении обонятельных рецепторов. К готовым блюдам или полуфабрикатам приемлемы такие показатели как: Аромат — естественный привлекательный запах, свойственный исходному сырью. Буquet — запах, формирующийся в процессе технологического процесса переработки продуктов.
Консистенция - характеристика агрегатного состояния - твёрдая, жидкая, рассыпчатая; степень однородности - творожистая, хлопьевидная, однородная; механические свойства - хрупкая, эластичная, упругая.

Для разных групп блюд консистенция может характеризоваться несколькими определениями: для жареного мяса консистенция мягкая, сочная; для картофельного пюре консистенция рыхлая, пышная, однородная и так далее.

Вкус - ощущения, возникающие при возбуждении вкусовых рецепторов. Качественный вид сладкий, солёный, кислый, горький. Количественный вид — интенсивный, неинтенсивный.

2. Основные направления деятельности комиссии.

2.1. Для решения основных задач комиссия использует следующие виды деятельности:

- участвует в разработке графика группового посещения столовых обучающимися под руководством классного руководителя или воспитателя группы продленного дня;
- проводит рейды на пищеблок столовой образовательного учреждения: совместно с медицинским работником имеет право принимать участие в закладке продуктов при приготовлении блюд, осуществлять контрольное взвешивание и т.д. (при наличии личных санитарных книжек);
- проводит анкетирование по изучению мнения обучающихся, родительской и педагогической общественности образовательного учреждения по вопросам организации питания; - составляет акты по результатам проверок;
- вносит предложения администрации образовательного учреждения (Совету школы, Попечительскому Совету, общественным организациям), направленные на решение проблем организации питания обучающихся;
- рассматривает акты обследования семей и участвует в утверждении списков детей из малообеспеченных семей на предоставление льготного питания;

2.2. Комиссия осуществляет деятельность на основе планирования и разработанного регламента.

В план работы комиссии могут входить следующие мероприятия:

- проверка наличия сертификации предлагаемой продукции;
- проверка условий хранения предлагаемой продукции;
- проверка срока годности предлагаемой продукции;
- проверка суточных проб блюд;
- наличие контрольных блюд и меню;
- контроль хранения блюд и столового и кухонного инвентаря;
- санитарное состояние оборудования обеденного зала;
- наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств; - ведение бракеражного журнала;

- проверка меню на соответствие утвержденному меню в Роспотребнадзоре;

- органолептический контроль продукции, соответствие веса порций блюд заявленным.

3. Члены комиссии, их права и обязанности

3.1. Членом комиссии может быть каждый участник образовательного процесса учреждения. Состав комиссии входят представители администрации, родительской и педагогической общественности, обучающиеся, представители иных организаций, в том числе общественных, назначенные в состав.

3.2. Решение о назначении в состав комиссии принимает от родителей -родительский комитет школы, от педагогической общественности -педагогический совет школы, от обучающихся - ученический Совет школы (при наличии Совета школы, состав комиссии может рассматривать и осуждать данный Совет).

- 3.3. Численный состав комиссии определяется органом, который формирует комиссию.
- 3.4. О своей деятельности комиссия отчитывается перед органом, который формирует комиссию (Совет школы, конференция и т.д.).
- 3.5. Комиссия имеет право:
- посещать столовую образовательного учреждения в соответствии с планом работы; возможны внеплановые посещения;
 - получать достоверную информацию по вопросам организации питания обучающихся от вышестоящих органов управления;
 - информировать участников образовательного процесса о недостатках и пожеланиях по вопросам организации питания;
 - выступать на собраниях, конференциях учреждения образования по вопросам организации питания;
 - вносить предложения в заинтересованные организации о поощрении и наказании работников столовой образовательного учреждения.