

## НОРМАТИВНЫЙ ЛОКАЛЬНЫЙ АКТ

### РАССМОТРЕНО И ОБСУЖДЕНО

На заседании научно-методического совета  
Протокол № 6 от « 25 » мая 2018 г.  
Зам. директора по УВР *М.В.Синенко*

### СОГЛАСОВАНО с профсоюзным комитетом гимназии

Председатель ПК *Т.Л.Королук*  
**ВВЕДЕНО В ДЕЙСТВИЕ** приказом по МОУ  
от « 29 » мая 2018 г. № 115-0

### УТВЕРЖДЕНО

педагогической коллегией (педсовет)

Протокол № 6  
от « 29 » мая 2018 г.

МОУ  
Директор МОУ «Гимназия г. Надыма»  
*В.А.Коробец*

## ПОЛОЖЕНИЕ

### о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МОУ «Гимназия г. Надыма»

#### 1. Общие положения.

- 1.1. Общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся создается в МОУ «Гимназия г. Надыма» (далее - гимназия) для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся.
- 1.2. Положение об организации питания обучающихся утверждается приказом директора гимназии.
- 1.3. Состав Комиссии утверждается приказом директора гимназии на каждый учебный год.
- 1.4. В состав Комиссии могут входить представители Администрации гимназии, родительской общественности, педагогического и ученического коллективов, медицинский работник гимназии.
- 1.5. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативным и правовыми актами Российской Федерации, постановлениями и распоряжениями Администрации Муниципального образования Надымский район, приказами Департамента образования муниципального образования Надымский район, Уставом и локальными актами гимназии.

#### 2. Цели и задачи Комиссии

- 2.1. Создание оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием качественного приготовления с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований Роспотребнадзора.
- 2.2. Организация общественного контроля над питанием обучающихся, работой гимназической столовой, соблюдением работниками столовой и

обучающимися требований СанПиН, ведением необходимой документации по бухгалтерскому учету и финансовой отчетности гимназической столовой.

- 2.3. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания, в том числе и за счет дополнительных внебюджетных (родительских) финансовых средств.
- 2.4. Исполнение нормативно-правовых актов, регламентирующих деятельность гимназии в области защиты прав и свобод обучающихся, их здоровья, питания, охраны труда, отдыха, самоуправления.

### **3. Основные направления деятельности Комиссии**

Комиссия:

- 3.1. Комиссия оказывает содействие администрации гимназии в организации питания учащихся.
- 3.2. Осуществляет контроль:
  - за рациональным использованием платы за питание;
  - за организацией приема пищи учащимися, за соблюдением порядка в столовой;
  - за соблюдением графика работы столовой.
- 3.3. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководителю гимназии.
- 3.4. Вносит предложения администрации гимназии по улучшению обслуживания учащихся.
- 3.5. Оказывает содействие администрации гимназии в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
- 3.6. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием обучающихся.

### **4. Организационные принципы работы Комиссии**

- 4.1. Комиссия создается приказом директора гимназии в начале учебного года, в котором определяются: состав, цели и содержание работы Комиссии, утверждается план работы на учебный год.
- 4.2. В состав Комиссии входят:
  - Председатель и секретарь Комиссии;
  - Члены Комиссии (представители от педагогического коллектива, Руководство гимназии, члены Большого Гимназического Совета Членов Ученического самоуправления, родительской общественности).

### **5. Организация работы Комиссии**

- 5.1. Комиссия строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год, определяя цели и задачи текущего контроля его сроки, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.

## Приложение №1.

### **Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся.**

#### **1. Проверка качества питания.**

- 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 1.2. Готовность буфета к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, линии подогрева, охлаждающих витрин, холодильника, ассортимента буфетной продукции).
- 1.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 1.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 1.5. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.
- 1.6. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 1.7. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 1.8. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 1.9. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 1.10. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 1.11. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- 1.12. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 1.13. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 1.14. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.
- 1.15. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

#### **2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока.**

- 2.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- 2.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- 2.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.

2.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.

2.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.

2.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

**3. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья.**

3.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции (мед. книжка водителя, наличие спецодежды, санпаспорт на машину...)

3.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

**4. Контроль за выполнением условий государственного контракта.**

4.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.

4.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.

4.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО ( наличие подтверждающей документации).

4.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.

4.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.