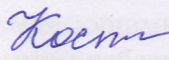


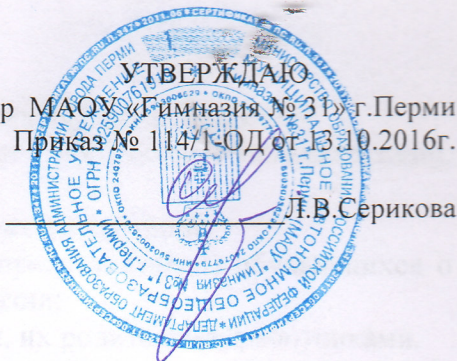
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ПЕРМИ
МАОУ «ГИМНАЗИЯ № 31» Г. ПЕРМИ

СОГЛАСОВАНО

Председатель Управляющего Совета
МАОУ «Гимназия № 31» г. Перми


М.В.Костицына

Директор МАОУ «Гимназия № 31» г.Перми
Приказ № 114/1-ОД от 13.10.2016г.



Л.В.Серикова

ПОЛОЖЕНИЕ № 37

о комиссии по контролю за организацией питания

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания (далее - Комиссия) создается в МАОУ «Гимназия №31» г. Перми (далее - гимназия) для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся и работников гимназии, вопросов работы структурного подразделения «Столовая» (далее – Столовая).

1.2. Состав Комиссии утверждается приказом директора гимназии на каждый учебный год.

1.3. В состав комиссии могут входить представители:

- администрации гимназии;
- родительской общественности;
- педагогического коллектива;
- медицинской организации;
- профсоюзного комитета.

1.4. Председателем комиссии является директор гимназии.

1.5. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными и правовыми актами РФ, приказами и распоряжениями органов управления образованием, Уставом и локальными актами гимназии.

2. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

Комиссия:

2.1. Осуществляет контроль за:

- соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований на пищеблоке;
- процессом приготовления пищи;
- соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
- качеством готовой продукции;
- правильностью составления меню;
- ассортиментом блюд дополнительного питания;
- выполнением графика поставок, сроков хранения и использования продуктов;
- наличием сопроводительных документов на поступающие продукты;
- соблюдением сроков реализации, режима хранения продуктов;
- организацией приема пищи обучающимися;
- соблюдением графика питания;
- санитарным состоянием пищеблока;
- наличием санитарных книжек, прохождением медицинских осмотров и гигиенического обучения работниками пищеблока;

- отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации продуктов;
 - соблюдением культуры обслуживания;
 - обеспеченностью пищеблока необходимым оборудованием, инвентарем, состоянием данного оборудования;
 - организацией работы моечной;
 - организацией питьевого режима в гимназии;
 - своевременностью проведения исследований, проб, лабораторных испытаний;
 - соблюдением договорных условий поставщиками продуктов, организациями, обеспечивающими техническое сопровождение;
 - качеством работы работников, выполнением должностных инструкций;
 - доступностью информации для родителей (законных представителей) обучающихся о работе пищеблока, процессе организации питания в гимназии;
 - проведением просветительской работы с обучающимися, их родителями, работниками.
- 2.2. Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения. Контролирует соблюдение сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.
- 2.3. Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления гимназии к организации и контролю за питанием обучающихся.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

- 3.1. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, утвержденным директором гимназии.
- 3.2. Комиссия собирается не реже 1 раза в две недели, текущий контроль обеспечивают ответственные за организацию питания в соответствии с должностными инструкциями. По результатам проверок составляются акты.
- 3.3. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, фиксируются в справке. С материалами справки должны быть ознакомлены проверяемые лица под личную подпись. Справки оформляются не реже 1 раза в месяц.
- 3.4. Комиссия по контролю за организацией питания учащихся периодически (но не реже 1 раза в квартал) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при руководителе ОУ.
- 3.5. Комиссия решает следующие задачи:
- осуществление контроля за организацией процесса питания обучающихся и качеством приготовленной продукции;
 - контроль за выполнением режима питания обучающихся, соблюдением санитарных норм и правил;
 - осуществление производственного контроля в части, возложенной на гимназию;
 - проведение просветительской работы среди обучающихся и родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания и повышению культуры питания;
 - проведение анализа потребительского спроса среди обучающихся, их родителей (законных представителей) и сотрудников гимназии по ассортименту и качеству отпускаемой продукции;
 - планирование работы по совершенствованию материально-технического состояния пищеблока гимназии;
 - информирование родителей и представителей общественности о процессе организации питания в гимназии.