

Принято на педагогическом совете
Протокол № 1
«29» августа 2016 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ЧОУ «Енисейская православная
Сычевник Т.Б.

«01» сентября 2016 г.

Положение
о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся
Частного общеобразовательного учреждения
«Енисейская православная гимназия»

1. Общие вопросы.

- 1.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся и (далее Комиссия) создается для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся в ЧОУ «Енисейская православная гимназия»
- 1.2. Состав комиссии утверждается приказом директора гимназии на основании решения учреждения на каждый учебный год.
- 1.3. В состав комиссии могут входить представители администрации, педагогического коллектива, родительской общественности, ученического коллектив. Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.
- 1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными и правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями Учредителя, Уставом и локальными актами гимназии.

2. Основные направления деятельности комиссии.

- 2.1. Оказывает содействие администрации гимназии в организации питания обучающихся.
- 2.2. Осуществляет контроль за выполнением условий питания обучающихся гимназии.
- 2.3. Осуществляет контроль:

- за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием рационов питания утвержденному меню;
- за качеством готовой продукции;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика питания.

2.4. Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

2.5. Вносит администрации гимназии предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

2.6. Оказывает содействие администрации гимназии в проведении просветительской работы среди родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания в соответствии с церковным календарем.

2.7. 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, согласованным с администрацией гимназии.

3.2. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков регистрируются в отдельном журнале и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

3.3. Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации гимназии.

- Комиссия решает следующие задачи:

- осуществляет контроль за организацией процесса питания детей и качеством приготовленной продукции, в том числе - за выполнением режима питания обучающихся, соблюдением санитарных норм и правил; осуществляет производственный контроль в части, возложенной на гимназию;

- проводит просветительскую работу среди гимназистов и родителей по вопросам рационального питания и повышению культуры питания;

- проводит анализ потребительского спроса среди обучающихся, их родителей и работников гимназии по ассортименту и качеству отпускаемой продукции, результаты которого доводит до сведения администрации гимназии;
- члены комиссии ежедневно проводят бракераж сырой и готовой продукции, следят за выполнением режима приема пищи, за чистотой и порядком в трапезной.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ЧОУ «Енисейская православная гимназия»
Сычевник Т.Б.

«01» сентября 2016 г.

**План
работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания
ЧОУ «Енисейская православная гимназия»
на 2016-2017 учебный год.**

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Совещание классных руководителей: - О получении обучающимися завтраков, обедов.	сентябрь	комиссия по питанию
2. Заседание комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-9-х классов по вопросам: - Охват обучающихся горячим питанием - Соблюдение сан. гигиенических требований.	октябрь май	комиссия по питанию
4. Организация работы комиссии по питанию (обучающиеся, педагоги, родители).	В течение года	комиссия по питанию
5. Осуществление ежедневного контроля над работой трапезной, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	директор, бракеражная комиссия

2. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди обучающихся

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Проведение классных часов по темам: - Режим дня и его значение - Культура приема пищи - «Хлеб — всему голова» - Питание в Великий Пост - Острые кишечные заболевания и их профилактика	Январь - Март	Классные руководители медсестра

2. Конкурс газет среди учащихся 5-9 Кл. «О вкусной и здоровой пище»	Апрель	Классные руководители
3. Беседы с обучающимися 8-9 Кл. «Береги своё здоровье»	Декабрь	Классные руководители медсестра
4. Анкетирование обучающихся: - Школьное питание: качество и разнообразие обедов - За что скажем поварам спасибо?	Май	Классные руководители
5. Анкетирование родителей «Ваши предложения на год по развитию школьного питания»	Май	Зам. директора по ВР

3. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей обучающихся

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Проведение родительских собраний по темам: - Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни. Питание обучающихся. - Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний. - Итоги медицинских осмотров обучающихся	апрель	Классные руководители медсестра
2. Анкетирование родителей «Ваши предложения по рациону питания на следующий учебный год.	Май	Классные руководители

4. План работы школьной комиссии по контролю над организацией и качеством питания школы.

Мероприятия	Сроки	Ответственный
1. Проверка меню.	октябрь Апрель	Сычевник А.В.
2. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно	Сычевник Т.Б.
3. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	Ежедневно	Кучеренко В.В.
4. Анкетирование обучающихся и их родителей по питанию.	Май	Кучеренко В.В.
5. Контроль за качеством питания.	Ежедневно	Сычевник Т.Б.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ЧОУ «Енисейская православная

Сычевник Т.Б.

«01» сентября 2016 г.

Программа производственного контроля и организации питания обучающихся

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Обустройство пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Сычевник Т.Б.	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в триместр	Кучеренко В.В.	Протоколы заседаний комиссии по питанию
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Сычевник А.В.	Журнал производственного контроля
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	Сычевник А.В.	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Повар ЕПГ	Бракеражный журнал
6	Контроль над ассортиментом продукции, качеством продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	Ежедневно	Сычевник А.В.	Журнал производственного контроля
7.	Контроль суточной пробы	температура хранения	Ежедневно	Комиссия	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Комиссия	Бракеражный журнал
9	Соответствие веса	Раздача	1 раз в месяц	Сычевник Т.Б	Журнал

	отпускаемой готовой продукции утвержденному меню				производственного контроля
10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-дневному меню	Ежедневное меню, 10-дневное меню	1 раз в месяц	Сычевник А.В.	Протокол заседания комиссии
11	Соблюдение личной гигиены обучающихся перед приемом пищи	Трапезная	Ежедневно	Дежурный учитель, классные наставники	
12	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Повар	Акт списания
13	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Кухня	1 раз в неделю	Сычевник Т.Б.	Журнал производственного контроля
14	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Электрик отдела образования (по запросу)	Акт проверки
15	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В течение года	медсестра	Графики, диаграммы
16	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Дежурный администратор	Журнал производственного контроля