

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГУ «Общеобразовательная школа села Родина отдела образования по Целиноградскому району управления образования Акмолинской области»  
Нижник Е.В.

«08» 09 2024 год

**Общие положения о работе мониторинговой комиссии  
по контролю за качеством питания**

**1. Общие положения**

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в КГУ «Общеобразовательная школа с. Родина ОО по Целиноградскому району УО Акмолинской области» создается и действует мониторинговая комиссия по контролю за качеством питания в школе.

1.2. Мониторинговая комиссия по контролю за качеством питания в школе, назначается приказом директора школы на учебный год.

1.3. Цель работы мониторинговой комиссии по контролю за качеством питания в школе-обеспечение постоянного контроля в работе столовой школы.

Задачами комиссии по мониторингу качества питания являются контроль за:

- организацией работы на пищеблоке, в столовой;
- качеством продуктов питания, условиями их транспортировки, доставки, разгрузки, хранения;
- сроками реализации продуктов;
- качеством приготовления пищи;
- соответствием пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

1.4. Комиссия выполняет отнесенные к ее компетенции функции согласно принципам добросовестности, компетентности, разумности, честности и прозрачности.

1.5. Председателем комиссии является руководитель организации образования.

1.6. Состав мониторинговой комиссии по контролю за качеством питания в школе утверждается приказом руководителя организации образования с обязательным включением медицинского работника, членов администрации, заведующего производством, представителей родительского комитета и попечительского совета.

Количество членов мониторинговой комиссии по контролю за качеством питания в школе должно быть не менее 7 человек, в том числе не менее 3-х человек из числа родительской общественности данной школы. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности.

1.7. Рекомендуются ежегодное обновление состава комиссии.

## **2 раздел. Циклограмма деятельности комиссии:**

### **2.1. Ежедневно медицинский работник:**

- проводит органолептическую оценку качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий.

### **2.2 Ежемесячно Комиссия:**

- осуществляет контроль за качеством используемых продуктов питания (копии документов, подтверждающих качество продуктов питания, хранятся в отдельной папке);  
- осуществляет контроль за правильностью составления меню;

- осуществляет проверки качества питания без предварительного предупреждения работников пищеблока и (или) поставщика услуги **с оформлением акта мониторинга качества питания (акты могут быть написанными от руки или распечатаны и прошиты)**

Оформляется протокол заседания мониторинговой комиссии с анализом работы столовой . (5 заседаний- 5 протоколов). Протоколы могут быть оформлены рукописно, либо распечатаны и прошиты в конце года.

## **3 раздел. Обязанности деятельности комиссии:**

### **3.1. Мониторинговой комиссии необходимо:**

- периодически присутствовать при закладке основных продуктов;

- осуществлять контроль за качеством продуктов питания, наличием документов, удостоверяющих их качество;

- проверять выход блюд, соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

- проводить органолептическую оценку готовой пищи (определять ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.) в соответствии с методикой проведения с занесением результатов органолептической оценки в «Журнал бракеража готовой продукции», заверять оценку личными подписями членов комиссии;

- руководствоваться требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с «Технологическими картами» при проведении бракеража;

- осуществлять свои функции в специально выдаваемой чистой одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.).

- осуществляет контроль соблюдения санитарно - гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

-осуществляет контроль за санитарным состоянием пищеблока (включая складские и прочие помещения) и обеденного зала, за качеством уборки и качеством, состоянием и мытьем посуды;

-ежедневно следит за правильностью составления меню:

-контролирует организацию работы на пищеблоке;

-осуществляет контроль приемки поступающего сырья, условий хранения, сроков реализации, использования, кулинарной обработки, технологии приготовления пищевых продуктов;

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

### **3.2 Результатом деятельности мониторинговой комиссии является:**

при выявлении нарушений мониторинговая комиссия:

- ставит в известность поставщика услуги, товаров и руководителя организации образования о выявленных нарушениях;
- направляет в течение 1 (одного) рабочего дня в территориальные подразделения ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения обращение с указанием выявленных нарушений с приложением акта проверки с целью инициирования внеплановой проверки;
- предоставляет 5 (пять) рабочих дней на устранение нарушений;

### **4 раздел. Права деятельности комиссии:**

Мониторинговая комиссия имеет право:

- 4.1. Контролировать наличие маркировки на посуде;
- 4.2. Контролировать наличие суточной пробы;
- 4.3. Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 4.4. Проверять количество поступающей продукции;
- 4.5. Контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню;
- 4.6. Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 4.7. Вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания;
- 4.8. Не допускать к раздаче блюда, требующие замены, ввиду изменения в технологии приготовления блюд;
- 4.9. Не допускать к работе персонал, не имеющий соответствующих документов (санитарные книжки, дипломы, сертификаты и пр.);