



**АДМИНИСТРАЦИЯ
ГОРОДА НИЖНЕГО НОВГОРОДА
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ**

Муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение «Школа № 51»



Утверждаю
директор МБОУ «Школа №51»
А.В.Коротков
« » 2018г.

**Положение о работе комиссии по вопросам качества питания и
поступающих продуктов в МБОУ «Школа №51»**

1. Общие положения

1.1. Комиссия МБОУ «Школа № 51» создается с целью совершенствования качества и безопасности питания, контроля над качеством питания детей и качеством поступающих продуктов питания, соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.2. Комиссия работает совместно с администрацией школы и медицинским работником (по согласованию).

1.3. Комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, 4-х недельным примерным цикличным меню горячего питания учащихся средних и старших классов, 4-х недельным примерным цикличным меню трехразового горячего питания, технологическими картами, ГОСТами.

2. Порядок создания комиссии и ее состав:

2.1. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.

2.2. Комиссия состоит минимум из 5 членов. В состав комиссии входят: председатели родительских комитетов, медицинский работник, представитель администрации школы.

3. Полномочия комиссии

3.1. Комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся школы.

3.2. Комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - температуру отпуска блюд;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- еженедельно следит за правильностью составления циклического меню;

- контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет выход блюд;
- проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему порций.

3.3. При проведении проверок пищеблоков комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3.4. Комиссия имеет право:

- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение циклического меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение руководства школы и организатора питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

4. Оценка организации питания

4.1. Результаты проверки блюд и продуктов питания, их качества отражаются в акте. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в акт.

4.3. Решения комиссии обязательны к исполнению.