



ПОСТАНОВЛЕНИЕ

КАРАР

31.01.2014г.

г.Буинск

№ 41-н

«О создании комиссии по контролю за организацией горячего питания учащихся в общеобразовательных учреждениях»

В целях обеспечения полноценным горячим питанием учащихся общеобразовательных учреждений Буинского муниципального района

ПОСТАНОВЛЯЮ:

1. Создать и утвердить комиссию по контролю за организацией горячего питания учащихся в общеобразовательных учреждениях Буинского муниципального района в следующем составе:

- Садретдинова Л.Н. - заместитель руководителя Буинского районного исполнительного комитета по социальным вопросам, председатель комиссии;
- Абзалов И.И. - начальник МКУ «Управление образования Буинского муниципального района», секретарь комиссии;
- Члены комиссии:
- Зейнетдинова Р.Р. - директор МБУ «Централизованная бухгалтерия Буинского муниципального района» (по согласованию);
- Алексеева Д.Р. - начальник отдела по муниципальному заказу Буинского районного исполнительного комитета (по согласованию);
- Валиуллов А.Р. - председатель Контрольно-счетной палаты (по согласованию);
- Файзуллин А.Ш. - начальник территориального отдела Управления Роспотребнадзора РТ в Буинском районе и г.Буинске (по согласованию);
- Никифоров А.И. - главный врач филиала ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РТ» в Буинском районе и г.Буинске (по согласованию)
- Самерханов Р.А. - главный врач ГАУЗ «Буинская ЦРБ» (по согласованию);

2. Комиссии организовать проверку организации горячего питания в образовательных учреждениях ежеквартально и по мере необходимости, представлять справку об итогах проверки.

3. Утвердить Положение о комиссии по контролю за организацией горячего питания учащихся в общеобразовательных учреждениях Буинского муниципального района РТ (приложение);

4. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на заместителя руководителя Буинского районного исполнительного комитета по социальным вопросам Садретдинову Л.Н.

Руководитель Буинского районного
исполнительного комитета

С.Ф. Даутов

**Положение о комиссии по контролю за
организацией горячего питания учащихся в общеобразовательных
учреждениях Буинского муниципального района**

1. Общие положения.

1.1. Комиссия по контролю за организацией горячего питания учащихся в общеобразовательных учреждениях (далее «Комиссия») создается для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся.

1.2. В состав комиссии по контролю за организацией питания учащихся входят представители Буинского районного исполнительного комитета, МКУ «Управление образования Буинского муниципального района», отдела Управления Роспотребнадзора РТ в Буинском районе и г. Буинске, филиала ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РТ» в Буинском районе и г. Буинске, ГАУЗ «Буинская ЦРБ».

1.3. Комиссия по контролю за организацией питания учащихся осуществляет свою деятельность в соответствии законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Республики Татарстан, Министерства образования и науки РТ, МКУ «Управление образования Буинского муниципального района»

**2. Основные направления деятельности комиссии
Комиссия:**

2.1. Осуществляет контроль за выполнением условий государственных контрактов, заключенных с предприятиями на поставку продуктов питания.

2.2. Оказывает содействие администрации ОУ в организации питания обучающихся.

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 согласно утвержденному меню;

- за качеством готовой продукции;

- за санитарным состоянием пищеблока;

- за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;

- за соблюдением графика работы столовой и буфета;

- за санитарным состоянием автотранспорта, поставляющим продукты питания в ОУ,

2.4. Организует и проводит опрос учащихся и родителей по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и предоставляет полученную информацию руководству ОУ.

2.5. Вносит администрации ОУ предложения по улучшению обслуживания учащихся.

2.6. Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления ОУ к организации и контролю за питанием.

3. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией питания учащихся

- 3.1. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом.
- 3.2. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, регистрируются в журнале и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.
- 3.3. Заседание комиссии оформляется протоколом.

Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Контроль за качеством поступающего продовольственного сырья (входной контроль):

1. наличие документации на поставку пищевых продуктов (товарно-транспортные накладные, гигиенические заключения). каждая партия
2. наличие документации при приеме пищевых продуктов (бракеражный журнал сырой продукции). каждая партия

Контроль за хранением продукции

1. соблюдение сроков годности и условий хранения продуктов, установленных производителем. каждая партия
2. соблюдение требований «товарного соседства».
3. исправность холодильного оборудования и морозильных камер и правильность установки температуры (журнал температурного режима)

Контроль за качеством готовой продукции

1. соответствие веса порции норме выхода по меню (контрольный завес порции)
2. контроль достаточности тепловой обработки блюд, органолептические показатели готовой продукции: внешний вид, вкус, цвет, запах. (бракеражный журнал готовой продукции)
3. отбор и хранение суточной пробы в холодильнике для готовой продукции или в отдельном холодильнике при t+4 +6 градусов.
4. соблюдение сроков и условий хранения готовой кулинарной продукции. Контроль за достаточным количеством и за соблюдением гигиеническим требований к состоянию столовой, чайной посуды, столовых приборов и их хранения.

Контроль за выполнением санитарно-производственных мероприятий

1. контроль за соблюдением правил личной гигиены персонала, соблюдение требований к спецодежде и её хранению, хранением личных вещей.
2. контроль за ведением журнала «здоровья» осмотра персонала на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на предмет наличия кишечных заболеваний.
3. контроль наличия и своевременность прохождения необходимых медицинских обследований, прививок.
4. за санитарно-техническим состоянием умывальников и электрополотенец (или наличие бумажных полотенец и мыла).

Контроль за состоянием производственных, подсобных и складских помещений и технологического оборудования

1. санитарное состояние и содержание производственных, складских и иных помещений столовой, своевременное проведение уборки.
2. контроль за технической исправностью оборудования

В случае выявления систематических нарушений составляется претензионный лист к поставщику продуктов. Копия претензионного листа прикладывается к отчету.