

Утверждаю
Директор
КГУ ООШ № 14
г. Кокшетау
Татин Е.Г.
« » 2021 г.

Положение о работе комиссии по мониторингу качества питания школьников

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящее Положение регламентирует содержание и порядок работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в КГУ ООШ № 14

1.1 Целью работы комиссии является целенаправленная, систематическая и объективная проверка работы столовой.

1.2 Основной задачей комиссии является дальнейшее совершенствование условий питания обучающихся в школе, оперативное устранение недостатков в работе.

2. СОСТАВ КОМИССИИ

2.1 Состав комиссии определяется решением директора школы на основании Приказа МОН РК от 31 января 2018 года № 598 «Об утверждении Правил организации питания обучающихся в организациях среднего образования и приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в дошкольных организациях образования, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»

2.2 Руководство комиссией осуществляет директор школы. Состав комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год.

3. ПЛАНИРОВАНИЕ РАБОТЫ КОМИССИИ.

3.1 При планировании работы комиссии необходимо предусматривать:

- систему проверки всех сторон работы столовой, уделяя особое внимание качеству, уровню предоставляемых услуг;
- преемственность контроля, координацию действий и единство требований, проверку исполнения рекомендаций предыдущих проверок;

3.2 Планирование контроля осуществляется в виде плана работы комиссии на учебный год.

4. СОДЕРЖАНИЕ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ КОМИССИИ.

4.1 Контроль должен быть направлен на изучение и анализ следующих основных сторон работы столовой:

- качества приготовленной пищи;
- санитарного состояния и содержания помещений и мытья посуды;
- ведение документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции;

4.2 Комиссией могут применяться следующие методы контроля:

- посещение столовой и анализ её деятельности;
- анализ выполнения требований СанПин - наблюдение за работой работников столовой;
- собеседование с работниками столовой;
- непосредственная проверка качества предоставляемых услуг;
- анализ состояния документации, образуемой в работе столовой.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ. 4.1. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы.

5.1. Результаты проверок формируются в виде информации и рассматриваются на заседании комиссии, с последующим рассмотрением на педагогическом совете.

Утверждаю
Директор
КГУ ООШ №14
г.Кокшетау
Татин Е.Г.
«___» _____ 2021 г.



Положение о работе бракеражной комиссии по оценке качества питания школьников

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии по оценке качества питания школьников.
- 1.2. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года. Состав бракеражной комиссии определяет директор школы, Приказ Министра здравоохранения РК от 05.08.2021 № ҚР ДСМ-76 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования».
- 1.3. Основная задача бракеражной комиссии – контроль за качеством питания школьников.
- 1.5. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждого из приготовленных блюд. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию.
- 1.6. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у медицинского работника. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность и др. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.