

**Положение
о Комиссии по контролю за организацией и качеством
питания обучающихся в ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и
торговли»**

1. Общие положения.

1.1. Положение о Комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее - Положение) в ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли» (далее – колледж) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", МР 2.4.0179-20.2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся. Методические рекомендации".

1.2. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся колледжа (далее - Комиссия) создается для организации и осуществлении контроля за организацией и качеством питания обучающихся и осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом колледжа, настоящим Положением.

1.3. Комиссия создается приказом директора из представителей родительской общественности и педагогов колледжа.

1.4. Состав Комиссии утверждается ежегодно на начало учебного года приказом директора колледжа.

1.5. Деятельность членов Комиссии осуществляется на безвозмездной основе, основывается на принципах добровольности участия в ее работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. Цели и задачи Комиссии.

2.1. Создание оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся колледжа сбалансированным, качественным питанием, приготовленным с соблюдением необходимых санитарно-эпидемиологических требований.

2.2. Контроля за организацией и качеством питания обучающихся колледжа в соответствии с требованиями Постановления от 27.10.2020 года №32 «Об утверждении санитарно - эпидемиологических правил и норм СанПИН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.3. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания.

2.4. Контроль соблюдения требований нормативно-правовых актов, регламентирующих деятельность колледжа в области защиты прав и свобод обучающихся, их здоровья, питания, безопасности.

3. Основные направления деятельности Комиссии

3. Комиссия:

3.1. Оказывает содействие администрации колледжа в организации питания обучающихся в соответствии.

3.2. Осуществляет контроль:

- за организацией приема пищи обучающимися, созданием комфортных и безопасных условий для питания;
- за соответствием реализуемых блюд утвержденному меню;
- за соблюдением санитарно - гигиенических и эпидемиологических требований к организации питания обучающихся;

- за соблюдением режимных моментов при организации питания обучающихся (графика работы столовой, графика дежурства педагогов др.);

3.3. Совместно с администрацией колледжа организует и проводит мониторинги качества питания и удовлетворенности ассортиментом и качеством отпускаемой продукции и представляет полученную информацию директору колледжа.

3.4. Вносит предложения администрации колледжа по улучшению качества питания обучающихся.

3.5. Оказывает содействие администрации колледжа в проведении информационной и просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального и здорового питания.

3.7. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием обучающихся.

4. Состав и организация работы Комиссии

4.1. В состав Комиссии включаются представители педагогических работников колледжа, администрации, представители Совета родителей.

4.2. Комиссия осуществляет контроль за организацией питания в соответствии с планом административно-общественного контроля, утверждаемым директором колледжа.

4.3. Состав и порядок работы Комиссии доводится до сведения педагогического коллектива, обучающихся и родителей (законных представителей). Информация о деятельности Комиссии размещается на информационных стендах и официальном сайте колледжа.

4.4. Осуществление комиссией контроля за организацией питания проводится не реже 1 раза в месяц. Внеплановые контрольные мероприятия Комиссией осуществляются по согласованию с директором колледжа.

4.5. Результаты контроля отражаются в справке и рассматриваются с приглашением заинтересованных лиц на совещаниях с составлением протокола, родительских собраниях.

5. Функциональные обязанности Комиссии

5.1. Контроль за осуществлением питания в колледже в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и норм, выполнений условий контракта исполнителем контракта.

5.2. Контроль за санитарным состоянием обеденного зала, внешним видом и опрятностью обучающихся, принимающих пищу в столовой, состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, санитарно-гигиенических средств.

5.3. Контроль за осуществлением дежурства педагогов в столовой.

5.4. Контроль за соблюдением графика приема пищи обучающимися во время перемен, за режимом работы столовой.

5.5. Контроль за качеством приготовленной пищи и соответствием ее меню.

5.6. Изучение мнений обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания.

5.7. Участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся колледжа.

6. Права и ответственность Комиссии

6.1. Комиссия вправе:

6.1.1. Привлекать к участию в контроле организации и качества питания обучающихся родителей (законных представителей), от которых в Комиссию поступили обращения (жалобы) по вопросам организации и качества питания в колледже.

6.1.2. Запрашивать у администрации колледжа, представителей организации, осуществляющей питание обучающихся колледжа согласно контракту, информацию по организации питания, качеству используемых продуктов и условиям/срокам их хранения, соблюдению технологического процесса при приготовлении блюд, качеству приготовленных блюд и условий/сроков их реализации, по соблюдению персоналом нормативов по личной гигиене и соблюдению прочих санитарно-гигиенических норм.

6.1.3. Исследовать документацию пищеблока столовой («Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал здоровья») в присутствии работников столовой.

6.1.4. Обсуждать совместно с представителями администрации колледжа и представителями организации, осуществляющей питание обучающихся колледжа согласно контракту, вопросы оказания услуг по организации питания и выработки мер по устранению/недопущению выявленных Комиссией нарушений.

6.1.5. Проводить внеплановые проверки в связи с поступившими обращениями (жалобами) по качеству питания.

6.1.6. Вносить предложения по совершенствованию организации питания обучающихся директору колледжа.

6.2. Комиссия не вправе:

6.2.1. Проводить фото-и видеофиксацию в помещениях пищеблока и через линию раздачи без согласования с представителями организации, осуществляющей питание обучающихся колледжа согласно контракту.

6.2.2. Находиться в производственных цехах пищеблока, создавать предпосылки для нарушения охраны труда сотрудниками пищеблока при осуществлении ими своих обязанностей.

6.2.3. Прикасаться к пищевым продуктам, оборудованию, кухонному инвентарю, посуде. Оценка качества и состояния проводится визуально.

6.2.4. Отвлекать работников столовой от осуществления технологического процесса, создавать препятствия к своевременному оказанию услуги.

7. Документация Комиссии

7.1. Результаты деятельности Комиссии оформляются в виде справки, которая подписывается всем членами.

8. Заключительные положения.

8.1. Настоящее положение и изменения и дополнения к нему утверждаются приказом директора колледжа по согласованию с Советом колледжа.

8.2. Срок действия настоящего Положения не ограничен. Положение действует до его отмены.