

**Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Бирючанский техникум»**

РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом
Техникума
Протокол № 1
от «31» августа 2023 года

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ
«Бирючанский техникум»
_____ Е.Н. Котлярова
«31» августа 2023 года
Приказ № 216-О

СОГЛАСОВАНО
Председатель Совета родителей
ОГАПОУ «Бирючанский техникум»
Протокол № 1
от «31» августа 2023 года

СОГЛАСОВАНО
Председатель Совета обучающихся
ОГАПОУ «Бирючанский техникум»
Протокол № 1
от «31» августа 2023 года

**Положение о комиссии общественного контроля организации и
качества питания обучающихся
областного государственного автономного профессионального
образовательного учреждения «Бирючанский техникум»
(ОГАПОУ «Бирючанский техникум»)**

г. Бирюч, 2023 г

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в РФ» с целью совершенствования организации и улучшения качества питания обучающихся техникума.

1.2. Состав комиссии общественного контроля организации и качества питания обучающихся техникума утверждается приказом директора.

1.3. В состав комиссии входят: заместитель директора по учебно-воспитательной работе, заведующий отделением, 1 представитель органа самоуправления обучающихся, 1 представитель Совета родителей, медицинский работник.

1.4. Комиссия общественного контроля организации и качества питания обучающихся в своей работе руководствуется нормативно-правовыми актами РФ и Белгородской области, Уставом техникума, приказами директора и настоящим Положением.

2. Цель и основные задачи комиссии общественного контроля

2.1. Целью деятельности комиссии общественного контроля организации и качества питания обучающихся является контроль организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов, приготовления блюд и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в столовой техникума.

2.2. Комиссия выполняет следующие задачи:

2.2.1. проверка соблюдения законодательства Российской Федерации, локальных нормативных и распорядительных актов в части организации и обеспечения качественного питания обучающихся;

2.2.2. установление причин, лежащих в основе выявленных нарушений и принятие мер к их устранению;

2.2.3. внесение предложений администрации техникума по улучшению обслуживания обучающихся.

3. Содержание контроля

В ходе контроля комиссия общественного контроля организации и качества питания обучающихся осуществляет:

3.1. проверку качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдение сроков реализации;

3.2. контроль санитарного состояния пищеблока и организации работы на пищеблоке, чистоты посуды, оборудования и помещений, наличия маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;

3.3. контроль соблюдения правил личной гигиены работниками столовой и пищеблока;

3.4. контроль соответствия рациона питания утвержденному меню;

3.5. контроль закладки основных продуктов, технологии приготовления пищи и качества готовой продукции;

3.6. проверка выхода блюд и норм раздачи готовой продукции;

3.7. фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций;

3.8. для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду;

3.9. проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

3.10. проверка наличия контрольного блюда;

3.11. контроль организации питания обучающихся, соблюдения графика питания;

3.12. изучение и анализ мнения обучающихся по ассортименту и качеству продукции столовой.

4. Организация контроля

4.1. Деятельность комиссии общественного контроля организации и качества питания обучающихся осуществляется в соответствии с планом, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок. План утверждается директором техникума.

4.2. В исключительных случаях комиссия может осуществлять свою деятельность в виде оперативных проверок. Оперативная проверка осуществляется по обращениям студентов, работников техникума для установления фактов и проверки сведений о нарушениях, указанных в обращениях или урегулирования конфликтных ситуаций.

4.3. По совокупности вопросов, подлежащих проверке, инспектирование проводится в виде тематических (одно направление деятельности) или комплексных проверок (два или более направлений).

4.4. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- изучение документации;

- обследование объекта;

- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания;

- беседа с работниками; ревизия;

- инструментальный метод (с использованием контрольно - измерительных приборов) и иных правомерных методов, способствующих

достижению цели контроля.

4.5. Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке, должны быть здоровыми, прошедшими медицинский осмотр.

4.6. По итогам проверок организации и качества питания комиссия составляет акт.