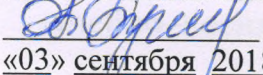


ДЕПАРТАМЕНТ ВНУТРЕННЕЙ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АЛЕКСЕЕВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

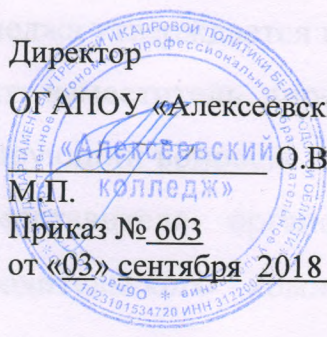
Председатель первичной профсоюзной
организации работников ОГАПОУ
«Алексеевский колледж»

 Л.В. Букаренко
«03» сентября 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ОГАПОУ «Алексеевский колледж»

 О.В. Афанасьева

М.П. колледж»

Приказ № 603

от «03» сентября 2018 г.

РАССМОТРЕНО

на заседании Общего собрания
работников и обучающихся
ОГАПОУ «Алексеевский колледж»

Протокол № 1

от «31» августа 2018 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

**О комиссии общественного контроля организации
и качества питания обучающихся**

**Областного государственного автономного профессионального
образовательного учреждения «Алексеевский колледж»
(ОГАПОУ «Алексеевский колледж»)**

Алексеевка, 2018

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 колледжа.

1.2. Состав комиссии общественного контроля по организации и качеству питания обучающихся колледжа утверждается приказом директора.

1.3. В состав комиссии входят: заместитель директора курирующий учебно-воспитательную работу, курирующий вопросы здоровьесбережения, заведующий отделением 2 представителя органов самоуправления обучающихся, 2 представителя родительского комитета, медицинский работник.

1.4. Комиссия общественного контроля в своей работе руководствуется нормативно-правовыми актами РФ и Белгородской области, Уставом колледжа, 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 колледжа.

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 колледжа по улучшению обслуживания обучающихся.

3. Содержание контроля

В ходе контроля комиссия 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.

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, осуществляется в соответствии с планом, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок. План утверждается директором колледжа.

4.2. В исключительных случаях Комиссия может осуществлять свою деятельность в виде оперативных проверок. Оперативная проверка осуществляется по обращениям студентов, работников колледжа 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, прошедшие медицинский осмотр