

«Ақмола облысы білім басқармасының Бурабай ауданы бойынша білім бөлімі Щучинск қаласының П.И.Морозов атындағы №3 жалпы орта білім беретін мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі

Коммунальное государственное учреждение «Общеобразовательная школа №3 имени П.И.Морозова города Щучинск отдела образования по Бурабайскому району управления образования Акмолинской области»



Общие положения о работе мониторинговой комиссии по контролю за качеством питания в школе

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи создается и действует мониторинговая комиссия по контролю за качеством питания в школе.

1.2. Мониторинговая комиссия по контролю за качеством питания в школе, назначается приказом директора школы на учебный год.

1.3. Цель работы мониторинговой комиссии по контролю за качеством питания в школе- обеспечение постоянного контроля в работе столовой школы.

Задачами комиссии по мониторингу качества питания являются контроль за:

- организацией работы на пищеблоке, в столовой;
- качеством продуктов питания, условиями их транспортировки, доставки, разгрузки, хранения;
- сроками реализации продуктов;
- качеством приготовления пищи;
- соответствием пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

1.4. Комиссия выполняет отнесенные к ее компетенции функции согласно принципам добросовестности, компетентности, разумности, честности и прозрачности.

1.5. Председателем комиссии является руководитель организации образования.

1.6. Состав мониторинговой комиссии по контролю за качеством питания в школе утверждается приказом руководителя организации образования с обязательным включением медицинского работника, членов администрации, заведующего производством, представителей родительского комитета и попечительского совета. Количество членов мониторинговой комиссии по контролю за качеством питания в школе должно быть не менее 7 человек, в том числе не менее 3-х человек из числа родительской общественности данной школы. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности.

1.7. Рекомендуются ежегодное обновление состава комиссии.

1.8. Мониторинговая комиссия по контролю за качеством питания в школе в своей деятельности руководствуется требованиями Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», утвержденных приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан

2. Циклограмма деятельности комиссии:

2.1. Ежедневно медицинский работник или ответственное лицо:

- проводит органолептическую оценку качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий.

2.2 Еженедельно:

- осуществляет контроль за качеством используемых продуктов питания (копии документов, подтверждающих качество продуктов питания, хранятся в отдельной папке);
- осуществляет контроль за правильностью составления меню;
- осуществляет проверки качества питания без предварительного предупреждения работников пищеблока и (или) поставщика услуги с оформлением акта мониторинга качества питания (акты могут быть написанными от руки)

2.3. Ежеквартально итоги работы комиссии оформляются в виде информации с последующим их рассмотрением на педагогическом совете или Совещании при директоре организации образования и размещением на интернет-ресурсе организации среднего образования.

Оформляется протокол заседания мониторинговой комиссии с анализом работы столовой. Протоколы могут быть оформлены рукописно, либо распечатаны и прошиты в конце года.

2.4. В мае, январе месяцах каждого года итоги деятельности комиссии рассматриваются на общем родительском собрании.

3. Обязанности деятельности комиссии:

3.1. Мониторинговой комиссии необходимо:

- периодически присутствовать при закладке основных продуктов;
- осуществлять контроль за качеством продуктов питания, наличием документов, удостоверяющих их качество (ксерокопии данных документов хранятся у председателя мониторинговой комиссии);
- проверять выход блюд, соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи (определять ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.) в соответствии с методикой проведения с занесением результатов органолептической оценки в «Журнал бракеража готовой продукции», заверять оценку личными подписями членов комиссии;
- руководствоваться требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с «Технологическими картами» при проведении мониторинга;
- осуществлять свои функции в специально выдаваемой чистой одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.);
- осуществляет контроль соблюдения санитарно - гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- осуществляет контроль за санитарным состоянием пищеблока (включая складские и прочие помещения) и обеденного зала, за качеством уборки и качеством, состоянием и мытьем посуды;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль приемки поступающего сырья, условий хранения, сроков реализации, использования, кулинарной обработки, технологии приготовления пищевых продуктов;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

4. Результатом деятельности мониторинговой комиссии является:

1, незамедлительное расторжение Договора с поставщиком в случае отравления детей, взрослых по вине поставщиков услуги, товаров, при подтверждении результатами проведенных проверок согласно Предпринимательскому Кодексу Республики Казахстан и направление искового заявления в суд для признания поставщика недобросовестным;

2, при выявлении нарушений мониторинговой комиссия:

- ставит в известность поставщика услуги, товаров и руководителя организации образования о выявленных нарушениях;
- направляет в течение 1 (одного) рабочего дня в территориальные подразделения ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения обращение с указанием выявленных нарушений с приложением акта проверки с целью инициирования внеплановой проверки;
- предоставляет 5 (пять) рабочих дней на устранение нарушений;

3. при повторном выявлении нарушений, мониторинговой комиссия:

- ставит в известность поставщика услуги, товаров (при наличии) и руководителя организации образования о выявленных нарушениях;
- направляет в течение 1 (одного) рабочего дня в территориальные подразделения ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения обращение с указанием выявленных нарушений и приложением акта проверки с целью инициирования внеплановой проверки;
- в течение 3 (трех) рабочих дней после получения результатов повторной внеплановой проверки территориальных подразделений ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения с выявленными грубыми нарушениями, утвержденным совместным приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан и Министра национальной экономики Республики Казахстан «Об утверждении критериев оценки степени риска и проверочных листов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения» подает на действующего поставщика иск в суд для расторжения договора и признания его недобросовестным поставщиком;
- организует ежедневный контроль качества питания до решения суда.

Анализ деятельности комиссий по мониторингу за качеством питания и принятие мер по эффективной организации питания школьников осуществляется уполномоченным органом в области образования и Межведомственной экспертной группой по контролю за качеством питания

5. Права деятельности комиссии:

Мониторинговая комиссия имеет право:

- 4.1. Контролировать наличие маркировки на посуде;
- 4.2. Контролировать наличие суточной пробы;
- 4.3. Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 4.4. Проверять количество поступающей продукции;
- 4.5. Контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню;
- 4.6. Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 4.7. Вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания;
- 4.8. Не допускать к раздаче блюда, требующие замены, ввиду изменения в технологии приготовления блюд;
- 4.9. Не допускать к работе персонал, не имеющий соответствующих документов (санитарные книжки, дипломы, сертификаты и пр.);
- 4.10. Член бракеражной комиссии имеет право на особое мнение, которое письменно доводится до сведения директора, отражается в отчете бракеражной комиссии. Такое мнение оформляется в случае не согласия с решением большинства членов бракеражной комиссии.

6. Рекомендации

4.1 Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

4.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации и оформляется подписями членов комиссии или медицинской сестрой.

В случае выявления каких-либо нарушений и замечаний, мониторинговой комиссией вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.3. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недоселен, не доведен до нужного цвета и др.)

Оценка «удовлетворительно» ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переобработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки блюда и изделия.

Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется соответствующий акт, акт доводится до директора школы.

4.4. Для определения правильности всех штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.