

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АЛЕКСЕЕВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

«Согласовано»

Председатель первичной профсоюзной
организации работников ОГАПОУ
«Алексеевский колледж»
О.И. Пьянзина
Протокол № 15
«06» мая 2025 г.

«Принято»

на заседании Общего собрания
работников и обучающихся
ОГАПОУ «Алексеевский колледж»
Протокол № 8
от «16» мая 2025 г.

«Согласовано»

Председатель Совета обучающихся
ОГАПОУ «Алексеевский колледж»
В. Лопатина
Протокол № 12
«12» мая 2025г.

«Утверждаю»

Директор
ОГАПОУ «Алексеевский колледж»
_____ О.В. Афанасьева
М.П.
Приказ № 538
от «16» мая 2025 г.

«Согласовано»

Председатель Совета родителей
ОГАПОУ «Алексеевский колледж»
Е.И. Злобина
Протокол № 7
«12» мая 2025 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

**О комиссии общественного контроля организации
и качества питания обучающихся
Областного государственного автономного профессионального
образовательного учреждения «Алексеевский колледж»
(в новой редакции)**

Алексеевка, 2025

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 7 членов: директор колледжа, заместитель директора по учебно-воспитательной работе (ответственный за организацию питания в колледже), заведующий отделением, представитель профсоюзной организации, медицинская сестра, представитель родительского комитета, представитель органов самоуправления обучающихся.

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 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:

3.6. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций.

3.7. 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.

3.8. 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).

3.9. Проверка наличия контрольного блюда.

3.10. Контроль организации питания обучающихся, соблюдения графика питания.

3.11. 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.