

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Охтинский колледж»**

Принято

на заседании Общего собрания работников и обучающихся Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Охтинский колледж»
Протокол № 3 от «28» июня 2023 г.



«Утверждаю»

Директор СПб ГБ ПОУ «Охтинский колледж»

Г.Н. Красновская

Приказ № 186 от «30» июня 2023 г.

«С учетом мнения»

Совета обучающихся Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Охтинский колледж»
Протокол № 3 от «27» июня 2023 г.

Родителей (законных представителей)
несовершеннолетних обучающихся
Протокол № 1 от «27» июня 2023 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

«О комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся»

**Санкт-Петербургского государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения
«Охтинский колледж»**

1. Общие положения

1.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее «Комиссия») создается в СПб ГБ ПОУ «Охтинский колледж» (далее - Колледж) для решения вопросов своевременного и качественного предоставления дополнительной меры социальной поддержки в виде льготного питания обучающимся (далее - обучающиеся).

1.2. Состав комиссии утверждается приказом директора училища на каждый учебный год.

1.3. В состав комиссии могут входить представители: администрации, работники бухгалтерии, родительской общественности, педагогического и ученического коллективов, медицинских работников, профсоюзного комитета. Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.

1.4. Работа комиссии осуществляется в соответствии с Планом работы, утвержденным директором училища.

1.5. Комиссия в своей деятельности руководствуется действующими законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и города Санкт-Петербурга, приказами и распоряжениями Комитета по образованию, уставом и локальными актами училища, в части регулирующих вопросы предоставления дополнительной меры социальной поддержки в виде льготного питания обучающимся.

2. Основные направления деятельности комиссии

2.1. Комиссия осуществляет контроль:

- за соответствием графика работы столовой, буфета распорядку дня во время проведения теоретических занятий;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала; соблюдением санитарных норм и правил работниками пищеблока;
- за организацией предоставления питания на льготной основе обучающимся;
- за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
- за качеством готовой продукции;
- за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- за используемой посудой, не допуская использование посуды со сколом.
- За своевременным заполнением документации столовой.

2.2. Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок; условий ее хранения, соблюдения сроков реализации.

2.3. Проводит проверки качества приготовления пищи для обучающихся, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

2.4. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию ответственному по организации питания по колледжу.

2.5. Вносит директору Колледжа предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

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

2.7. Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления Колледжа к организации и контролю за питанием обучающихся.

3. Организация деятельности комиссии

3.1. Деятельность комиссии регламентируется Планом работы Комиссии.

3.2. В остальных случаях, по результатам проверки в соответствии с Планом работы комиссии составляются акты проверки работы столовой Колледжа.

3.3. Комиссия вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований, по результатам проверок требовать от руководителя учреждения принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных лиц.

3.4. Нарушения выявленные в ходе проверок Комиссией регистрируются в актах проверки работы столовой.

3.5. Контроль за устранением нарушений выявленных в ходе проверок осуществляется в ходе повторных проверок Комиссией по тем же основаниям.

3.6. Заседания комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в полугодие, которые оформляется протоколом и доводится до сведения директора Колледжа.

1. Заключительные положения

4.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его принятия и утверждения директором СПб ГБ ПОУ «Охтинский колледж» и действует до официальной отмены или до принятия нового локального нормативного акта.

4.2. Внесение изменений и дополнений в настоящее Положение утверждается директором СПб ГБ ПОУ «Охтинский колледж».

«Утверждаю»

Директор СПб ГБ ПОУ «Охтинский колледж»

_____ Г.Н. Красновская

« ____ » _____ 202 ____ г.

**План работы
комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся
в СПб ГБ ПОУ «Охтинский колледж»**

№	Наименование мероприятия	Срок исполнения
1.	Проверка соответствия графика работы столовой и буфета с расписанием дня во время проведения теоретических занятий.	1 раз в три месяца
2.	Проверка санитарного состояния пищеблока столовой училища; периодичность уборки; соблюдения санитарных норм и правил работниками пищеблока.	1 раза в месяц
3.	Проверка соответствия предоставления льготного питания обучающимся: в СПб ГБ ПОУ «Охтинский колледж»: - спискам обучающихся (копии приложений к распоряжениям КО СПб); - заполненным бланкам талонов на питание; - количества обучающихся фактически присутствующих на занятиях.	1 раз в месяц
4.	Проверка соответствия рациона питания обучающихся: - двухнедельному циклическому меню - ежедневному меню.	Ежедневно
5.	Проверка предоставления горячего питания обучающимся: - нормы вложения; - технологией приготовления пищи; - нормами раздачи готовой продукции.	Ежедневно
5.	Организация проведения опроса обучающихся об удовлетворенности вкусовыми качествами горячего питания, буфетной продукции, сухих пайков.	2 раза в год
6.	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом.	1 раз в три месяца
7.	Проверка поставок продуктов и готовой продукции, по срокам их хранения и реализации.	1 раз в месяц
8.	Проверка столовой посуды, используемой для питания обучающихся.	1 раз в три месяца
9.	Проверка наличия и своевременного заполнения документации в столовой.	1 раз в месяц

Ответственный за организацию питания