

Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Ростовской области  
«Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

СОГЛАСОВАНО:  
На заседании Совета техникума  
Протокол № 1 от 30 августа 2024 года

УТВЕРЖДАЮ:  
Врио директора ГБПОУ РО «МККПТ»

\_\_\_\_\_ С.И. Шарченко  
приказ № 66 от 30 августа 2024 года

## **ПОЛОЖЕНИЕ**

### **О комиссии по контролю за качеством питания.**

#### **I. Общие положения**

1. Комиссия по контролю, за организацией и качеством питания обучающихся создается в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум» (далее- техникум) для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся.
2. Данное положение разрабатывается и принимается Советом техникума и утверждается приказом директора.
3. Состав комиссии утверждается приказом директора на каждый учебный год.
4. В состав комиссии входят представители: администрации техникума, педагогического коллектива, медицинского работника, представители общественного контроля. Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.
5. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и нормативными правовыми актами Российской Федерации и Администрации Ростовской области, приказами и распоряжениями Департамента по делам казачества и кадетских учебных заведений Ростовской области, Уставом и локальными актами училища.

#### **II. Основные направления деятельности комиссии**

1. Комиссия осуществляет контроль, за качеством питания, правильностью выполнения технологического процесса, соблюдением рецептуры с периодичностью 1 раза в месяц.
2. Оказывает содействие администрации техникума в организации питания обучающихся.
3. Определяет контингент обучающихся, имеющих право на бесплатное или льготное питание.
4. Осуществляется контроль:
  - за соответствием рационов питания утвержденному меню;

- за качеством готовой продукции;
  - за санитарным состоянием пищеблока;
  - за организацией приема пищи обучающихся;
5. Ежедневный контроль, за качеством питания осуществляет дежурный работник, повар и заведующий производством. Они дегустируют блюда в определенной последовательности. Результат проверки качества продукции заносят в специальный бракеражный журнал, который хранится у заведующей производством.
6. Комиссия:
- проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условия ее хранения, соблюдение сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнение других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.
  - организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству училища.
  - вносит предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

### **III. Права комиссии по контролю за организацией питания обучающихся**

Комиссия:

- проверяет работу столовой техникума, принимает участие в проводимых вышестоящими органами ревизиях, знакомится с документами первичного учета, а так же инструкциями и приказами торговых организаций по вопросам организации общественного питания, снимает копии с необходимых документов для составления акта по обнаруженным недостаткам и нарушениям организации питания учащихся техникума.
- проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условия ее хранения, соблюдение сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнение других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.
- осуществляет контрольные взвешивания блюд, запрещает реализацию недоброкачественной продукции и блюд.
- осуществляет контроль, за состоянием весовых и измерительных приборов, технологического оборудования, соблюдением правил личной гигиены работниками столовой.
- осуществляет контроль, за санитарным состоянием помещений и безопасностью приема пищи (отсутствием сколотой посуды).