

ДЕПАРТАМЕНТ ПО ДЕЛАМ КАЗАЧЕСТВА
И КАДЕТСКИХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МИЛЛЕРОВСКИЙ КАЗАЧИЙ КАДЕТСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ
ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО:

На заседании Совета техникума
Протокол № 7 от 30 июня 2015 года

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ РО «МККПТ»
В.Н. Потакова
приказ № 103 от 30 июня 2015 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 техникума.

II. Основные направления деятельности комиссии

1. Комиссия осуществляет контроль за качеством питания, правильностью выполнения технологического процесса, соблюдением рецептуры с периодичностью 1 раз 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 согласно утвержденному меню;
 - за качеством готовой продукции;

- за санитарным состоянием пищеблока;
 - за организацией приема пищи обучающихся;
5. Ежедневный контроль за качеством питания осуществляет дежурный мастер и санитарный работник. Они дегустируют блюда в определенной последовательности. Результат проверки качества продукции заносят в специальный бракеражный журнал, который хранится у заведующей производством.
 6. 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.
 7. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству техникума.
 8. Вносит предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

III. Права комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

1. Проверять работу столовой техникума, принимать участие в проводимых вышестоящими органами ревизиях, знакомиться с документами первичного учета, а так же инструкциями и приказами торговых организаций по вопросам организации общественного питания, снимать копии с необходимых документов для составления акта по обнаруженным недостаткам и нарушениям организации питания обучающихся техникума.
2. Проводить 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.
3. Осуществлять контрольные взвешивания блюд, запрещать реализацию недоброкачественной продукции и блюд.
4. Осуществлять контроль за состоянием весовых и измерительных приборов, технологического оборудования, соблюдением правил личной гигиены работниками столовой.
5. Осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений и безопасностью приема пищи (отсутствием сколотой посуды).