

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Гимназия № 5 г. Феодосии Республики Крым»

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
Протокол № 1
от 30.08.2018 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

**об общественной комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Гимназия № 5 г. Феодосии Республики Крым»**

1. Общие вопросы

1.1. Общественная комиссия по контролю над организацией и качеством питания обучающихся, (далее - Комиссия) создается в МБОУ – Гимназии № 5 (далее – Гимназия) для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся.

1.2. Состав комиссии утверждается Приказом директора на каждый учебный год.

1.3. В состав комиссии могут входить представители администрации, родительской общественности, медицинских работников, педагогического коллектива МБОУ – гимназии № 5.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется нормативными правовыми актами Российской Федерации, Республики Крым, приказами и распоряжениями МКУ управления образования г. Феодосии, Уставом и локальными актами МБОУ – Гимназии № 5.

2. Цели и задачи комиссии по контролю за питанием

2.1. Создание оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием, качественное приготовление пищи с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований Роспотребнадзора.

2.2. Организация общественного контроля над питанием обучающихся, работой школьной столовой, соблюдением работниками столовой и обучающимися требований действующих Сан ПиН, ведением необходимой документации.

2.3. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания, в том числе, организованном за счет родительских средств.

3. Основные направления деятельности комиссии

Комиссия:

3.1. Оказывает содействие администрации МБОУ – Гимназии № 5 в организации питания учащихся.

3.2. Осуществляет контроль:

- за соблюдением работниками столовой и обучающимися требований действующих Сан ПиН
- за организацией приема пищи учащимися, за соблюдением порядка в столовой;
- за соблюдением графика работы столовой.

3.3. Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию директору МБОУ – Гимназии № 5.

3.4. Вносит предложения администрации Гимназии по улучшению обслуживания учащихся.

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

3.6. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием обучающихся.

4. Организация работы комиссии по контролю за питанием

4.1. Комиссия по контролю за питанием может осуществлять свои функции планово и вне плана (графика) работы по инициативе администрации, по жалобе, из-за нарушения нормативно-правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации школы.

4.2. Результаты контроля (экспертизы) отражаются в акте (приложение).

4.3. Плановая работа комиссии по контролю за питанием должна осуществляться 1 раз в месяц.

4.4. Комиссия по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля педагогов и родителей на заседаниях Совета Гимназии.

5. Полномочия комиссии:

5.1. Комиссия имеет право контролировать наличие и соответствие документов по организации питания и безопасности пищевых продуктов.

5.2. Проверять санитарно-гигиеническое состояние пищеблока, инвентаря, посуды, нормы хранения и закладки продуктов, питьевого режима, соблюдение работниками правил гигиены, наличие медосмотров у работников столовой.

5.3. Контролировать соблюдение норм температурного режима горячих блюд, соблюдение их подачи, анализировать состав буфетной продукции.

5.4. Требовать изъятия продукции, запрещенной действующим СанПиН или приготовленной (выданной) с нарушением норм.

5.5. Сообщать администрации МБОУ – Гимназии № 5 обо всех выявленных нарушениях, требовать исправления выявленных недостатков.

**Акт проверки работы столовой комиссией
по организации питания учащихся МБОУ – Гимназии № 5
№ _____ от _____ 20__ г.**

Комиссия _____ в _____ составе:
председателя – директор МБОУ – Гимназии № 5 Лойко Е.С. и членов комиссии -
заместитель директора по УВР Рыженко Е.Н., заместитель директора по ВР Коробкина
Т.Ф., медицинская сестра Левонюк Г.Л., представитель Совета Гимназии Пивень С.В.,
Вавровская Э.Р., Нечипоренко В.В., провела проверку условий работы столовой МБОУ –
Гимназии № 5.

В ходе проверки установлено:

1. Наличие в хранилище подтоварников высотой не менее 15 см для проведения влажной уборки под ними _____, хранение продуктов на подтоварниках и стеллажах _____
2. Оборудование изготовлено из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами _____
3. Оборудование исправно _____
4. Обработка мебели обеденного зала проводится с применением дезинфекционных средств _____
5. Столовая посуда и приборы имеются в достаточном количестве _____, отвечают требованиям безопасности, не имеют повреждений _____
6. Оборудование для сырых и готовых продуктов имеет маркировку _____
7. Для порционирования блюд применяется инвентарь с мерной меткой _____
8. Холодильники оснащены термометрами _____, складские помещения оснащены приборами для измерения влажности и температуры воздуха _____
9. Уборка зала производится после каждого приема пищи _____, обеденные столы моют горячей водой и моющими средствами, с применением маркированной тары и чистой ветоши _____
10. Моющие и дезинфекционные средства хранят в специальных местах _____, применяют в соответствии с инструкцией _____
11. Режим мытья посуды соблюдается – не соблюдается (удаление пищи, мытье с добавлением моющих средств и ополаскивание горячей водой, сушка) _____
12. Инвентарь для мытья посуды замачивают, кипятят, сушат _____
13. Генеральная уборка проведена (дата, ежемесячно) _____
14. Хлебные шкафы промыты еженедельно с уксусом _____

15. Инвентарь для уборки маркирован, хранится в отдельном месте, для уборки туалета – хранится отдельно, маркирован красным _____
16. Утвержденное примерное двухнедельное меню имеется _____
17. Меню – раскладка с данными о рецептуре имеется _____
18. Размер порции соответствует требованиям и контрольным образцам _____
19. В обеденном зале вывешено утвержденное меню с указанием названия блюд и их объема _____
20. На пищевые продукты и сырье имеются соответствующие документы (сертификаты соответствия, удостоверения качества, ветсанэкспертиза, маркировка) _____
21. Имеется кальцинированная сода и хлорамин для обработки яиц _____
22. Ведется контроль температурного режима быстрозамороженных блюд (полуфабрикатов) _____
23. Блюда имеют маркировку с указанием времени их готовности _____
24. Питьевой режим организован _____
25. Персонал имеет спецодежду – халат или куртка с брюками, головной убор, нескользящая обувь _____
26. Волосы персонала убраны _____
27. Имеются медкнижки персонала, профосмотр, гигиеническая подготовка (раз в 2 года, руководитель – ежегодно), допуск врача имеется _____
28. Аптечка имеется _____
29. Журнал медицинского осмотра персонала имеется _____
30. Журнал бракеража сырой продукции имеется _____
31. Журнал учета температурного режима имеется _____
32. Суточные пробы отбираются в соответствии с нормами _____
33. Продуктов, предусмотренных перечнем (приложение 7, 9 СанПиН) не имеется _____

С актом ознакомлена заведующая производством Жидкова В.И. _____

Председатель комиссии _____

Е. С. Лойко

Члены комиссии:

Е. Н. Рыженко

Т. Ф. Коробкина

Г. Л. Левонюк

С. В. Пивень

Э.Р. Вавровская

В.В. Нечипоренко