

СОГЛАСОВАНО

На заседании Совета гимназии  
Председатель Совета гимназии

*С.В. Георгиева* О.В. Георгиева

Протокол № 1 от « 31 » 08 2015г

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ г. Керчи РК

«Школа-гимназия №1»

*Л.И. Тютюнник* Л.И. Тютюнник

Приказ № 204 от « 07 » 09 2015г.

## Положение

### о Комиссии общественного контроля

качества питания учащихся и соблюдения санитарно-гигиенических норм в столовой и помещениях МБОУ г. Керчи РК «Школа-гимназия №1»

#### Общие положения

1.1 Комиссия общественного контроля качества питания учащихся и соблюдения санитарно-гигиенических норм в столовой и помещениях МБОУ г. Керчи РК «Школа-гимназия №1» .

(КОК ) создается в рамках деятельности МБОУ г. Керчи РК «Школа- гимназия №1» для обеспечения условий рационального и безопасного питания детей, увеличения охвата детей горячим питанием .

1.2. Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273-ФЗ;

1.3. Комиссия по контролю за организацией питания учащихся осуществляет свою деятельность в соответствии законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

1.4. Комиссия по контролю за организацией питания учащихся учреждения является постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.5. В состав комиссии по контролю за организацией питания учащихся входят представители администрации, члены Родительского комитета школы, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания учащихся.

1.6. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания учащихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

## 2. Цель и задачи

КОК создан с целью контроля качества питания учащихся и соблюдения санитарно-гигиенических норм в столовой и помещениях МБОУ г. Керчи РК «Школа- гимназия №1», привлечения родительской общественности к работе по созданию и выполнению безопасных условий жизнедеятельности учащихся в школе, формирования гигиенических навыков и навыков организации рационального питания, воспитание культуры питания, а также эффективной реализации программы «Школа содействия и обучения здоровью».

Задачи :

2.1.Задачами КОК за организацией питания учащихся являются:

- ✓ контроль за работой школьной столовой;
- ✓ проверка качества и количества приготовленной для учащихся пищи согласно меню;
- ✓ укрепление материально-технической базы столовой;
- ✓ расширение сферы услуг для учащихся, родителей и сотрудников гимназии;
- ✓ усовершенствование разнообразия рациона питания;

- ✓ контроль качества горячего питания детей категории;
- ✓ воспитание культуры приема пищи;
- ✓ пропаганда здорового образа жизни.

### **3. Содержание работы КОК**

КОК контролирует работу сотрудников школьной столовой по обеспечению качества питания учащихся и работу обслуживающего персонала гимназии по выполнению санитарно-гигиенических норм в столовой и других помещений МБОУ г. Керчи РК «Школа- гимназия №1»

### **4. Функции КОК**

1. Контроль организации поступления продуктов:

- своевременность заявки на продукты и ее удовлетворение;
- состояние поставки продуктов, их качество и ассортимент;
- наличие сертификатов качества.

2. Контроль организации полноценного сбалансированного питания:

- использование продуктов,
- составление меню в соответствии с рецептурой блюд;
- выявление, учет и обеспечение питанием детей льготной категории
- выявление, учет и обеспечение питанием детей, нуждающихся в диетическом питании;
- физиологическая ценность питания; ежедневный учет содержания животного белка в рационе;
- контроль месячного набора продуктов и расчетом их химического состава

3. Контроль работы пищеблока:

- правильность закладки продуктов, их кулинарная обработка и выход блюд;
- проведение С-витаминизации пищи;
- не использование не рекомендованных и запрещенных продуктов, напитков и изделий;
- наличие необходимого оборудования и посуды на пищеблоке;
- ведение документации;
- санитарное состояние пищеблока;
- своевременность прохождения медосмотра работниками пищеблока;
- выполнение рекомендаций и предписаний Роспотребнадзора.

4. Общественная экспертиза питания учащихся.

- Изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

### **5. Права и ответственность комиссии по контролю за организацией питания учащихся.**

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
- 4.2. получать от повара, медицинского работника школы информацию по организации питания, качества приготовляемых блюд и соблюдения санитарно – гигиенических норм;
- 4.3. заслушивать на своих заседаниях заведующую производством, медицинского работника школы, по выполнению ими обязанностей по обеспечению качественного питания обучающихся;
- 4.4. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
- 4.5. изменить график проверки, если причина объективна;
- 4.6. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.
- 4.7. состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

### **6. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией питания учащихся.**

