

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 № 2014 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-витаминации 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 приготавливаемых 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.

5.1. комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа;

5.2. комиссия выбирает председателя;

5.3. комиссия составляет план – график контроля по организации качества питания школьников. Деятельность осуществляется в соответствии с планом и графиком работы комиссии;

5.4. о результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты;

5.5. по итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для публичного отчёта школы (по запросу).

6. Ответственность членов Комиссии

6.1. члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;

6.2. комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

7. Документация комиссии по контролю за организацией питания учащихся.

7.1. КОК ведет Журнал регистрации результатов контроля своих заседаний, в случае выявления грубых нарушений составляет акт.

Приложение 1.

Ведение журнала

д а т а	в р е м я	Ф.И.О. члена КОК	Контроль организации поступления продуктов:			Контроль организации полноценного сбалансированного питания:			Контроль работы пищеблока:				Контроль санитарного состояния помещений гимназии (выборочно кабинеты, туалетные комнаты, рекреации, спортзал)	подп ись члена КОК
			своевре менная заявки на продук ты и ее удовлет ворение;	состояние поставки продуктов, их качество и ассортиме нт;	Наличие сертифи катов качества	Срок использо вания продукт ов	Составление меню в соответстви и с рецептурой блюд	Физиолог ическая ценность питания, ежедневн ый учет содержан ия животного белка	Пра виль ность закл адки про дукт ов	С- вита м ини циа ция	Наличие запрещен ных продуктов и напитков и изделий	Сани тарное состоя ние пищев блока		

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00D775A4806C3B5BB9ECFF63221AF1EA38
Владелец: Тютюнник Лидия Ивановна
Действителен: с 01.04.2022 до 25.06.2023

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 726242342903868691666490759959119263676517201242

Владелец Тютюнник Лидия Ивановна

Действителен с 14.09.2023 по 13.09.2024