Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 138
имени Святого благоверного князя Александра Невского
Калининского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО
Общим собранием работников
Протокол от 26.08.2021 № 54

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы
_____ С. А. Константинова
Приказ от 27.08.2021 № 71

ПРИНЯТО
с учётом мнения
Совета родителей
Протокол от 26.08. 2021 № 1

ПРИНЯТО
с учётом мнения
Совета обучающихся
Протокол от 26.08. 2021 № 1

ПОЛОЖЕНИЕ
О КОМИССИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Константинова Светлана Александровна

Подписано цифровой подписью: Константинова Светлана Александровна
Дата: 2021.09.01 12:25:31 +03'00'

Санкт-Петербург

2021

1.Общие положения

1.1. Комиссия по организации питания (далее – Комиссия) в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 138 имени Святого благоверного князя Александра Невского Калининского района Санкт-Петербурга (далее – Школа) является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи Школе в организации и осуществлении административно-общественного контроля за организацией и качеством питания детей в школе.

1.2. Комиссия включает в себя постоянно действующую группу из числа сотрудников школы, представителя Совета родителей, представителя Совета обучающихся.

1.3. Численность членов комиссии может составлять от 4 до 7 человек.

1.4. Сотрудники школы назначаются в комиссию приказом директора школы, представители родительской общественности выдвигаются Советом родителей, обучающиеся – Советом обучающихся.

1.5. Комиссия отчитывается о проделанной работе не реже 1 раза в четверть на Педагогическом Совете; на собрании родительского комитета школы - по мере необходимости.

1.6. Члены комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах без освобождения от основной работы.

1.7. В своей работе комиссия взаимодействует с органами надзора, государственными органами управления охраны труда и др.

1.8. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, а также нормативными локальными актами школы.

2. Задачи, которые решает общественная комиссия

2.1. Контроль за исполнением нормативных и правовых актов по организации питания обучающихся.

2.2. Контроль организации питания обучающихся школы: соблюдение графика питания, соблюдение температурного режима выдачи блюд, соблюдение норм выдачи блюд и изделий, культура обслуживания, санитарное состояние столовой.

3. Основные направления деятельности общественной комиссии

3.1. Проведение систематических проверок по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы.

3.2. Осуществление контроля:

• За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;

• За соответствием рационов питания и норм раздачи готовой продукции согласно утвержденному меню;

• За качеством готовой продукции;

• За санитарным состоянием пищеблока;

• За качеством сырой продукции , выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроком их хранения и использования;

• За организацией приема пищи обучающимися;

• За соблюдением графика работы столовой и буфета.

3.4.Проведение опроса обучающихся по качеству организации питания и обслуживания и представление полученной информации директору школы.

4. Права комиссии

4.1. Получать от директора школы информацию об организации питания обучающихся.

4.2. Участвовать в работе по улучшению качества организации питания и увеличению охвата питанием обучающихся.

Приложение 1

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

1. Проверка качества питания

1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.

1.2. Готовность буфета к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, линии подогрева, охлаждающих витрин, холодильника, ассортимента буфетной продукции).

1.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.

1.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.

1.5. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.

1.6. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.

1.7. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфикционного режима в период карантина в школе.

1.8. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.

1.9. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).

1.10. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

2.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.

2.2. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.