

ПРИНЯТО

На общем собрании коллектива
ГБОУ школа № 425
Кронштадтского района Санкт-Петербурга
Протокол от 17.09.12



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ школы № 425
Кронштадтского района Санкт-Петербурга
Е.В. Горлатова
Приказ от 17.09.12

ПОЛОЖЕНИЕ
О КОМИССИИ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОМУ КОНТРОЛЮ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ

1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся создается в школе для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся.

2. Состав комиссии утверждается приказом директора школы на основании решения органа самоуправления на каждый учебный год.

3. В состав комиссии могут входить представители администрации школы, педагогического коллектива, медицинских работников, родительского комитета. Члены комиссии из своего состава выбирают актив: председателя, заместителя председателя, секретаря.

4. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами РФ и Правительством Санкт-Петербурга, приказами и распоряжениями органов управления образования, СанПиНа, Уставом и локальными актами школы, Государственным договором, заключенным между образовательным учреждением и предприятием питания.

2. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

Комиссия:

1. Осуществляет контроль выполнения условий договора, заключенного с предприятием питания об организации питания обучающихся школы.

2. Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся воспитанников в соответствии с «4-х недельным рационом питания и циклическим меню для детей и подростков в возрасте от 7 до 10 и от 11 до 17 лет, обучающихся в государственных образовательных учреждениях, реализующих основные общеобразовательные программы.

3. Определяет контингент обучающихся, имеющих право на получение бесплатного (льготного) питания.

Для предоставления одноразового горячего питания за счет средств бюджета города Санкт-Петербурга:

- завтрак - всем обучающимся 1 - 4 классов государственных образовательных учреждений, реализующих основные общеобразовательные программы;

3.1. Предоставлять двухразовое горячее питание за счет средств бюджета города Санкт-Петербурга обучающимся 1-4 классов государственных образовательных учреждений и одноразовое горячее питание учащимся 5-11 классов государственных образовательных учреждений, реализующих основные общеобразовательные программы, относящимся к категории:

- дети из малообеспеченных семей;
- дети из многодетных семей;
- дети из специальных (коррекционных) классов;
- детям-сиротам, детям, оставшихся без попечения родителей;
- детям-инвалидам;

И на условиях софинансирования (т. е. 70 % стоимости питания оплачивает государство, а 30 % стоимости питания оплачивают родители) предоставляется:

- учащимся, состоящим на учете в туберкулезном диспансере;
- страдающим хроническими заболеваниями (перечень заболеваний установлен Правительством Санкт-Петербурга).

4. Осуществляет контроль в соответствии с планом и графиком мероприятий утвержденных директором школы:

- за организацией школьного питания и санитарно-эпидемиологических требований к размещению, объемно-планировочному и конструктивному решению объекта питания;

- состоянием технологического и холодильного оборудования;
- выполнением графика поставок продукции и готовой продукции, сроков их хранения и использования;

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

- соответствием рационов питания согласно меню;
- соблюдением графика работы школьной столовой и буфета, а также графика дежурства учителей по обеденному залу;

- выполнением санитарных норм и правил личной гигиены обучающимися школы;

- качеством готовой продукции совместно с медицинскими работниками школы;

- за ведением документации (бракеражный журнал готовой продукции: органолептические показатели готовой продукции: внешний вид, вкус, цвет, запах);

5. Следит за выполнением требований согласно СанПиНа к оборудованию, инвентарю, посуде и таре:

- оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-

эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке;

- обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств;

- столовые общеобразовательных учреждений обеспечиваются достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии;

- при организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами;

- допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенных для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается;

- для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах;

- не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы

и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями;

- при доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами;

- не допускается присутствие персонала и общественных лиц в производственных помещениях пищеблока, в должностные обязанности которых не входят функциональные виды деятельности, связанные с приготовлением пищи;

6. Организует проведение разъяснительной работы с обучающимися, воспитанниками школы, их родителями (законными представителями) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи (сервировка обеденного стола, культура приема пищи).

7. Осуществляет контроль за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся школы.

9. Осуществляет контроль за ежемесячными компенсационными выплатами за питание учащихся, указанным в п. 3.1. данного положения:

- не питающимся в государственном общеобразовательном учреждении по состоянию здоровья в соответствии с медицинским заключением;

- обучающимся на дому;

- обучающимся в форме семейного образования;

Размер компенсации для обучающихся категорий, перечисленных в п. 3.1. положения определить:

- стоимость завтрака - 36 рублей в день;

- стоимость обеда – 55 рублей в день;

- стоимость единовременного питания – 91 рублей в день.

Комиссия контролирует законность компенсационных выплат на питание в случаях:

- отсутствия обучающихся на занятиях без уважительных причин;
- в период прохождения промежуточной и итоговой аттестации;
- за период болезни (временной нетрудоспособности).

Вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся школы.

Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей по вопросам рационального питания (оформление сайта и стенда по вопросам питания).

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

1. Заседание комиссии проводится по необходимости или предложению одного из участников комиссии. По итогам заседания комиссии оформляется протокол, решение доводится до сведения администрации школы.

2. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков (с указанием сроков устранения), рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц и доводятся до администрации школы.