

РАССМОТРЕНО
Управляющий совет
МБОУ «СОШ №64»
Протокол от 05.08.21 № 1

ПРИНЯТО
Педагогический совет
Протокол от 11.01.21 № 8

УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ «СОШ №64»
С.Н. Шатулова
приказ от 05.08.21 № 01-08/34/1-ак

РАССМОТРЕНО
Общешкольное родительское
собрание МБОУ «СОШ №64»
Протокол от 29.01.21 № 1

ПОЛОЖЕНИЕ О ГРУППЕ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ МОУ «СОШ №64»

1. Общие положения

1.1. «Положение о группе общественного контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ №64» (далее – Положение) разработано на основании Федерального закона от 29.12.2012 №273 «Об образовании в Российской Федерации»; Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", а также на основании Устава МБОУ «СОШ №64».

1.2. Группа общественного контроля организации питания учащихся (далее – Группа) создается с целью контроля:

- за соответствием ежедневного меню утвержденному примерному меню по набору блюд, составу и выходу блюд (рекомендуемой массе порций для обучающихся разных возрастов), а также по вкусовым качествам предлагаемых блюд,
- отсутствием в основном и дополнительном меню продуктов и блюд, запрещенных к реализации в образовательных организациях,
- соблюдением культуры обслуживания обучающихся,
- санитарным состоянием и оформлением столовой

1.3. Группа создается на основании приказа директора школы. Состав Группы, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы в начале каждого учебного года. В группу входят работники школы и представители родительской общественности, избранные на общешкольном родительском собрании.

1.4. На очередной учебный год формируется план проведения проверок. Работа Группы организуется не реже 1 раза в четверть.

1.5. Группа вправе организовать проверку поступающих на пищеблок продуктов питания и наличия сопроводительных документов на поступающее сырье и продукты питания, подтверждающих их качество и безопасность, включая сроки реализации продуктов. В случае выявления нарушений потребовать добровольного изъятия пищевых продуктов из оборота до устранения нарушений.

1.6. В ходе проверки членами группы составляется и подписывается Справка по изучению организации питания в МБОУ «СОШ №64» (приложение).

2. Меры, принимаемые по результатам проведенных мероприятий по контролю за качеством предоставления питания

2.1. Результаты проверок подписываются членами Группы, директором школы и представителем организатора питания.

2.2. Группа периодически, но не реже, чем 1 раз в полугодие отчитывается о результатах проверок на заседании Общешкольного родительского собрания МБОУ «СОШ №64».

2.3. При наличии опасности возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений Группа может обратиться к директору школы с предложением о приостановке деятельности пищеблока вплоть до расторжения договора с организацией, осуществляющей приготовление пищи.

Справка
по изучению организации питания в МБОУ «СОШ №64»

Группа общественного контроля организации питания учащихся МБОУ «СОШ №64» в составе:

Председатель: _____

Члены группы: _____

В присутствии _____

_____ составила настоящую справку о том, что «_____» _____ 20__ г. в _____ час _____ мин проведено изучение организации питания в МБОУ «СОШ №64».

В ходе изучения выявлено:
при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве _____ шт;
подведена вода холодная, горячая (подчеркнуть), рядом с умывальниками установлены электрополотенца в количестве _____, замечания _____

Наличие мыла _____

Моют ли дети руки перед приемом пищи (да/нет, указать классы) _____

Присутствие классных руководителей в столовой, их деятельность по организации питания _____

Наличие графика работы столовой _____

Наличие графика приема пищи обучающимися _____

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) _____

Чистота зала _____

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, скамейками и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале _____

Внешний вид поваров _____

Эстетичность накрытия столов _____

Гигиеническое состояние столов _____

Гигиеническое состояние столовых приборов _____

Обеспеченность столовой посудой _____

Отсутствие на посуде сколов и трещин _____

Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды _____

Наличие и доступность размещения меню _____

Наличие ассортимента буфетной продукции _____

Соответствие рационов питания утвержденному меню _____

Наличие и место расположения контрольных блюд _____

Наличие бракеражного журнала _____
Ведение бракеражного журнала _____

В дополнительном питании отсутствуют /присутствуют (подчеркнуть) продукты, запрещенные в детском питании (карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом) _____
Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов _____

Соблюдение условий и сроков хранения скоропортящихся продуктов, указанных на маркировке _____
Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования _____
Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре производителя (поставщика) на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола _____

Наличие пищевых отходов: практически отсутствуют, имеются в наличии, имеются в избытке (подчеркнуть) _____
Емкости для пищевых отходов промаркированы и имеют крышки _____

Качество готовой пищи _____

Выход порционных блюд соответствует/не соответствует (подчеркнуть) рекомендуемой массе порций для обучающихся различных возрастов _____
Температура порционных блюд соответствует/не соответствует (подчеркнуть) рекомендуемой _____

На основании выше изложенного рекомендуется: _____

Подписи членов Группы общественного контроля организации питания учащихся: _____

Со справкой ознакомлен:
Директор МБОУ «СОШ №64» _____ / _____
Представитель организатора питания _____ / _____