

ПРИНЯТО

Решением Педагогического Совета
Протокол № 3
от 30 августа 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ СОШ № 185
с углубленным изучением английского языка
Центрального района г. Санкт-Петербурга
Ю.В. Гурьянова
Приказ № 766-О от 31.08.2018



С учетом мнения обучающихся, родителей
(законных представителей)
несовершеннолетних обучающихся
Протокол № 2 от 04.09.2018

ПОЛОЖЕНИЕ

о комиссии по производственному контролю за организацией питания обучающихся

Основание:

Положение о комиссии по производственному контролю за организацией питания обучающихся разработано в целях реализации

Федерального закона от 29.12.2012 № 273ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 №45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08»; Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года, утвержденные распоряжением Правительства Российской Федерации от 25.10.2010 №1873-р;
Закон Санкт-Петербурга от 24.09.2008 №569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге»; Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 № 873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
Закон Санкт-Петербурга «Социальный кодекс Санкт-Петербурга» от 09.11.2011 №728- 132;
Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 30.12.2003 № 1104 «О стоимости питания отдельных категорий обучающихся государственных образовательных учреждений» (с изменениями);
Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 № 247 «О мерах по реализации главы 18 «Дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных учреждениях «Закона Санкт-Петербурга «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»;
Распоряжение Комитета по образованию от 03.04.2015 № 1479-р «О мерах по реализации Постановления Правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 № 247»;
Распоряжение Комитета по социальной политике Санкт-Петербурга от 06.04.2015 №96-р «О мерах по реализации постановления Правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 №247»;

1. Общие положения

1.1. В целях организации внутришкольного контроля за питанием создается постоянно действующая комиссия.

1.2. Комиссия состоит из наиболее квалифицированных специалистов под руководством одного из заместителей директора. В состав комиссии в обязательном порядке включается медицинский работник школы, организатор по питанию, заместитель директора по АХР

1.3. В своей деятельности комиссия руководствуется нормативно-правовой основой организации школьного питания, приказами директора ГБОУ школы № 185 Центрального района Санкт - Петербурга.

2. Основные задачи

- 2.1. Организация контроля за обеспечением питания школьников в системе Образовательного учреждения, в т.ч. питания льготных групп обучающихся, обучающихся групп продленного дня.
- 2.2. Организация контроля за соблюдением санитарно-гигиенических норм и качества поставляемой пищи в школьной столовой.
- 2.3. Организация контроля за состоянием здоровья работников пищеблока.
- 2.4. Организация контроля за состоянием оборудования пищеблока, работы холодильного оборудования.

3. Организация деятельности Комиссия:

- 3.1. Организует проверку школьной документации по организации питания обучающихся (локальные акты, приказы о назначении ответственных, ведомости посещаемости детей, книга жалоб и предложений, дежурство в столовой, документация, дающая право на получение бесплатного (льготного питания).
- 3.2. Оценивает качество, полноценность, разнообразие меню школьной столовой, меню буфета.
- 3.3. Определяет санитарно-гигиеническое состояние пищеблока ГБОУ школы №185, условия выдачи готовой пищи обучающимся.
- 3.4. Проверяет наличие примерного 12-дневного меню и ежедневного меню установленного образца.
- 3.5. Проверяет исправность холодильного и технологического оборудования, наличие всей необходимой посуды.
- 3.6. Проверяет наличие медицинских книжек и своевременность прохождения медицинских осмотров работниками пищеблоков.
- 3.7. Проверяет ассортиментный перечень предлагаемых продуктов питания (готовая продукция), наличие документов на получаемые продукты.
- 3.8. Вносит предложения о поощрении сотрудников за четкое обеспечение и организацию питания учащихся.