



ПОЛОЖЕНИЕ

о группе (комиссии) общественного контроля организации питания
учащихся в МБОУ «Лицей №101»

1. Общее положение

- 1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в лицее. Состав общественной комиссии утверждается приказом директора школы в начале каждого учебного года.
- 1.2. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45);
- 1.3. Приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России от 11.03.2012 № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- 1.4. «МР 2.4.5.0131-18. 2.4.5. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.08.2018);
- 1.5. «МР 2.4.5.0131-18. 2.4.5. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.08.2018);
- 1.6. Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11 - 18 лет (утв. Роспотребнадзором от 24.08.2007 № 0100/8604-07-34);
- 1.7. Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7—11 и 11 -18 лет в государственных образовательных учреждениях (утв. Роспотребнадзором от 24.08.2007 № 0100/8605-07-34);
- 1.8. Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах (утв. Роспотребнадзором от 24.08.2007 № 0100/8606-07-34).

1.9. Рекомендациями, приложения № 12 к СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2. Основные задачи

2.1. Контроль за соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) утвержденному примерному меню по набору блюд, составу и выходу блюд (рекомендуемой массе порций для обучающихся различных возрастов в соответствии с приложением №3 к СанПиН 2.4.5.2409-08), а также по вкусовым качествам предлагаемых блюд;

2.2. Контроль за отсутствием в основном и дополнительном меню продуктов и блюд, запрещенных к реализации в образовательных учреждениях;

2.3. Контроль за соблюдением культуры обслуживания обучающихся;

2.4. Контроль за санитарным состоянием и оформлением столовой.

3. Содержание и формы работы

3.1. Общественная комиссия вправе организовать проверку за поступающими на пищеблок продуктами питания и наличием 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.

3.2. Общественная комиссия по контролю за организацией питания учащихся периодически (но не реже 1 раза в квартал) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре школы.

4. Управление и структура

4.1. Организация общественного контроля за питанием осуществляется администрацией школы с привлечением представителей родительской общественности, а также педагогических работников.

4.2 В состав группы (комиссии) общественного контроля входит не менее трех человек: представитель администрации образовательного учреждения, педагогический работник, представитель родительской общественности.

5. Документация группы (комиссии) общественного контроля

5.1. Справки по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении.