Государственное учреждение образования «Валевская средняя школа»

УТВЕРЖДАЮ
Директор
_____ А.В.Подлипский

ПОЛОЖЕНИЕ
По организации работы Совета по питанию

1. Общие положения

1.1. Совет по питанию является общественным органом, который создан с целью контроля за организацией и качеством питания обучающихся, оказания практической помощи администрации в пропаганде здорового образа жизни и основ рационального питания обучающихся.

1.2. Совет по питанию создается приказом руководителя учреждения образования на начало учебного года.

В состав совета по питанию входят не менее 5 человек (нечетное количество): представители администрации, педагогического коллектива, профсоюзного комитета, лицо ответственное за питание, представитель родительской общественности. Все члены комиссии должны иметь медицинское обследование.

1.3. Возглавляет Совет по питанию руководитель учреждения образования. Из числа членов Совета по питанию назначается заместитель председателя Совета по питанию, секретарь.

1.4. Совет по питанию в своей деятельности руководствуется настоящим Положением, нормативно-технологическими документами, устанавливающими требования к организации питания обучающихся, к качеству продукции и технологическим процессам еѐ производства.

1.5. Совет по питанию осуществляет работу на основании плана, который разрабатывается на текущий учебный год.

1.6. Плановые посещения (проверки) проводятся не менее двух раз в месяц с последующим составлением справок.

2. Основные задачи работы Совета по питанию: 2.1. осуществление и проведение анализа и контроля за состоянием и организацией питания обучающихся в учреждении образования;

2.2. разработка и интеграция нового передового опыта, инновационных форм организации питания детей в учреждении образования;

2.3. пропаганда здорового питания, культуры питания среди учащихся, воспитанников и родителей.

3. Порядок и направления работы Совета по питанию

3.1.Организует контроль за:

выполнением примерных двухнедельных рационов питания, за разнообразием блюд по дням недели; организацией рационального питания (обращается внимание на охват горячим питанием учащихся, дифференцированный выход блюд по возрастным группам, физиологическую полноценность рационов, идентичность предлагаемых блюд в ассортименте на любой прием пищи, а также строгий учет детей, нуждающихся в диетическом питании (с обязательным заключением врача детской поликлиники); работой объекта общественного питания (далее – объект питания) (организация производственного процесса; ведение документации; санитарно-гигиеническое состояние объекта питания, складских и подсобных помещений; режим мытья посуды; наличие необходимого инвентаря, посуды, санитарной одежды и одноразовых перчаток, моющих и дезинфицирующих средств; рабочее состояние холодильного и технологического оборудования; своевременная поверка весового оборудования, термометров, психрометров, наличие актов на соответствие паспортным характеристикам холодильного и технологического оборудования, паспорта на вентиляционную систему; соблюдение личной гигиены работниками объекта питания; денатурацией и утилизацией пищевых отходов и т.д.);

организацией снабжения пищевыми продуктами и продовольственным сырьем, в т.ч. своевременность подачи заявок Поставщику согласно примерным двухнедельным рационам питания и их выполнение в полном объеме и ассортименте; качеством продуктов, условиями их хранения и сроками реализации (наличие документов, удостоверяющих качество продуктов с указанием даты выработки, сорта или категории, срока реализации, пищевой ценности; наличие сведений о содержании в продуктах радионуклидов, а в овощах и фруктах – о содержании нитратов; наличие маркировочных ярлыков в каждом

фасованном поставляемом товаре, плодоовощной продукции; соблюдение условий хранения, сроков годности продуктов и товарного соседства); закладкой продуктов при приготовлении пищи и выходом блюд (проверка закладки сырой продукции и выход готового блюда или изделия в соответствии с меню-раскладкой, а также контроль раздачи пищи, температура блюда и время его подачи). При контрольном взвешивании отклонение в сторону уменьшения массы весовой, штучной (порционной) кулинарной продукции от номинальной массы, установленной в технологических документах, не должно превышать 3%. Отклонение массы кулинарной продукции в сторону увеличения не ограничивается (п.5.4.1. СТБ 1210-2010);

технологией приготовления пищи (соблюдение ключевых технологических операций: выдерживается ли температурный режим, правильность холодной обработки, продолжительность тепловой обработки, проходит ли сырье требуемую технологическую обработку и т.д.);

доброкачественностью пищи (на всех стадиях приготовления пищи и заканчивается снятием проб. Контроль осуществляется на основе органолептического анализа отпускаемых на реализацию блюд и на предмет соблюдения: температурного режима подачи готовых блюд, графика приема пищи воспитанников и учащихся); работой по пропаганде здорового образа жизни и основ рационального питания.

3.2. Помогает решать организационные вопросы по приобретению холодильного и технологического оборудования для пищеблоков, приобретению нормативно-технологической документации и методических рекомендаций.

3.3. Результаты проверок оформляются справками с последующим их рассмотрением на заседании Совета по питанию один раз в четверть (при необходимости – один раз в месяц), совещаниях при руководителе или педагогическом совете – один раз в полугодие.

4. Права и обязанности членов совета по питанию

Члены совета по питанию обязаны присутствовать на заседаниях Совета по питанию.

Члены совета по питанию имеют право:

выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения

по вопросам питания обучающихся, контролировать выполнение принятых на заседаниях совета по питанию предложений, поручений; давать рекомендации, направленные на улучшение питания в учреждении образования; ходатайствовать перед администрацией о поощрении или наказании сотрудников, связанных с организацией питания в учреждении образования.