



МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОВОСТЕПНОВСКАЯ ШКОЛА»
ДЖАНКОЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

П Р И К А З

от 30.08. 2024 г. № 197/01-09
с.Новостепное

О создании совета по питанию

С целью усиления контроля за организацией питания и популяризации здорового питания среди учащихся и родителей

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Создать совет по питанию МОУ «Новостепновская школа» в составе:

Председатель	И.А.Леваньков	Директор МОУ
Заместитель председателя	М.А.Леванькова	ЗДВР ,ответственный за организацию питания
Члены	О.А.Просоленко	кладовщик
	В.А .Звейко	Классный руководитель 2а класса
	М.М.Закерьяева	Представитель родительской общественности 1-4 классы
	Н.С.Сачьян	Представитель родительской общественности 1-4 классы
	Д.А.Османова	Председатель ПК
	Э.Асанова	Обучающаяся 9 класса
	У.Куртмаметова	Обучающаяся 11 класса

- 2.Ответственному за обслуживание сайта МОУ Вербицкому В.В. разместить данный приказ на сайте школы.
3.Контроль выполнения приказа возложить на заместителя директора по воспитательной работе Леванькову М.А.

Директор
МОУ «Новостепновская школа» И.А.Леваньков

УТВЕРЖДЕНО
Приказ МОУ
«Новостепновская школа»
от 11.08.2020 № 137/01-09

**Положение о совете по питанию
обучающихся МОУ «Новостепновская школа»**

1. Общие положения

1.1. Целью организации работы совета по питанию является усиление контроля за организацией питания обучающихся .

1.2. В совет входят все субъекты образовательного процесса: педагоги, обучающиеся и их родители.

1.3. Численность членов совета может составлять от 4 до 9 человек.

1.6. Члены совета выполняют свои обязанности на общественных началах без освобождения от основной работы. Совет осуществляет свою деятельность в соответствии с планом работы, который принимается на заседании совета. Заседания совета проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал.

1.7. В своей работе совет взаимодействует с органами надзора, государственными органами управления охраной труда и др.

1.8. Совет в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, а также нормативными локальными актами школы.

2. Задачи, которые решает совет:

2.1. Контроль за исполнением нормативных и правовых актов по организации питания обучающихся.

2.2. Контроль организации питания обучающихся школы: соблюдение графика питания, соблюдение температурного режима выдачи блюд, соблюдение норм выдачи блюд и изделий, культура обслуживания, санитарное состояние столовой. Результаты контроля оформляются актом.

2.3. Контроль за работой предприятия общественного питания и исполнением положений государственного контракта на организацию питания.

3. Основные направления деятельности совета.

3.1. Определение контингента обучающихся, имеющих право на льготное питание за счет средств регионального бюджета, на основании поданных родителями заявлений, резервного списка, и направление их на утверждение директору школы.

3.2. Проведение систематических проверок по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным ежемесячным планом работы. (Приложение 2)

3.3. Осуществление контроля:

- За рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
- За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;

- За соответствием рационов питания и норм раздачи готовой продукции согласно утвержденному меню;
- За качеством готовой продукции;
- За санитарным состоянием пищеблока;
- За качеством сырой продукции , выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроком их хранения и использования;
- За организацией приема пищи обучающимися;
- За соблюдением графика работы столовой и буфета.
- Результаты проверок совета, а также меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседании совета с приглашением заинтересованных лиц.

3.4.Проведение опроса обучающихся по качеству организации питания и обслуживания и представление полученной информации директору школы.

4. Права совета

4.1. Получать от директора школы информацию об организации питания обучающихся, формировании цен и т.д.

4.2. Участвовать в работе по улучшению качества организации питания и увеличению охвата питанием обучающихся.

4.3. Вносить предложения директору школы о моральном и материальном поощрении работников школы за активную работу по улучшению качества организации питания обучающихся.

УТВЕРЖДЕНО
 Приказ МОУ
 «Новостепновская школа»
 от 11.08.2020 № 137/01-09

АКТ № _____ от _____
 проверки организации питания

№	Вопрос	
1.	Наличие нормативной база по организации питания:	
1.1	Приказ об организации питания	
1.2.	Приказ о создании бракеражной комиссии	
1.3.	Положение по питанию	
1.4.	Приказ об организации питьевого режима	
1.5.	Приказ об ответственных за снятие суточных проб	
1.6.	Приказ о создании общественной комиссии по контролю за организацией питания	
2.	Наличие и выполнение двухнедельного меню	
3.	Наличие утвержденного ассортимента дополнительного питания	
4.	Организация питьевого режима	
5.	Наличие копий медицинских книжек лиц сопровождающих продовольственное сырье	
6.	Наличие медицинских книжек работников пищеблока и паспортов здоровья	
7.	Наличие должностных инструкций	
8.	Наличие ветеринарных свидетельств на продукты питания	
9.	Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья	
10.	Наличие договоров на вывоз твердых бытовых и пищевых отходов	
11.	Наличие договоров на -дезинфекцию	

	-дератизацию -дезинсекцию	
12.	Наличие инструкций по мытью столовой и кухонной посуды	
13.	Наличие аптек для оказания первой медицинской помощи	
14.	Наличие маркировочных ярлыков (или их копий) продукции	
15.	Наличие меню-требования	
16.	Наличие технологических карт по группам блюд	
17.	Наличие калькуляционных карт на готовую продукцию	
18.	Журнал бракеража готовой продукции	
19.	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов и продовольственного сырья	
20.	Ведомость контроля за рационом питания	
21.	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	
22.	Журнал здоровья	
23.	Наличие суточных проб и условия их хранения	
24.	Наличие и состояние технологического и холодильного оборудования	
25.	Наличие документации к проверке технологического и холодильного оборудования	
26.	Наличие документации о поверке средств измерительной техники	
27.	Наличие приборов для измерения: -температуры -влажности воздуха в помещении для хранения сыпучих продуктов	
28.	Наличие стеллажа для хранения продуктов питания	
29.	Соблюдение товарного соседства при хранении продуктов питания в холодильнике	
30.	Соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании -на пищеблоке -на складе	

31.	Наличие водоснабжения -централизованное -привозное	
32.	Наличие маркировки и соответствия посуды	
33.	Наличие и хранение моющих и дезинфицирующих средств на пищеблоке	
34.	Наличие и маркировка раковин для обработки -мяса -рыбы -овощей и фруктов	
35.	Наличие емкостей, помещения или места для обработки яиц	
36.	Наличие и состояние санитарной одежды у работников пищеблока	
37.	Организация централизованной стирки и починки санитарной одежды	
38.	Наличие санитарной одежды для входа на пищеблок	