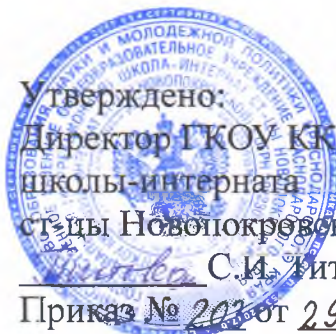


Рассмотрено на
заседании педагогического совета
ГКОУ КК школы-интерната
ст-цы Новопокровской
Протокол № 1 от 29.08.2024 г.

Утверждено:
Директор ГКОУ КК
школы-интерната
ст-цы Новопокровской

С.И. Титова
Приказ № 203 от 29.08.2024

**Положение
об общественной комиссии по контролю за качеством питания в
ГКОУ КК школе-интернате ст-цы Новопокровской**

1. Общие положения.

1.1. Общественная комиссия по питанию в ГКОУ КК школе-интернате ст-цы Новопокровской является общественно-консультативным органом, осуществляющим рассмотрение вопросов, связанных с организацией питания обучающихся.

1.2. В своей деятельности общественная комиссия по питанию руководствуется:

- 1) Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- 2) Приказом 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»;
- 3) Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2019 № 32 «Об утверждении Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4-3590-20» (СанПиН 2.3/2.4-3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);
- 4) Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления молодежи»;
- 5) Методическими рекомендациями, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ, от 18.05.2020 №2.4.0180-20.2.4 «Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;
- 6) Методическими рекомендациями, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ, от 18.05.2020 №2.4.0179-20.2.4 «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».

1.3. В состав входят: директор, заместитель директора по воспитательной работе, заведующий хозяйством, медсестра, председатель профсоюзного

комитета, ответственный воспитатель смены и член родительского комитета.

1.4. Общественная комиссия является совещательным органом и рассматривает на своих заседаниях основные вопросы, связанные с состоянием и организацией питания в учреждении, отнесённые к компетенции учреждения.

2. Задачи совета по питанию.

Основными задачами Совета являются планирование, регулирование, организация деятельности учреждения в целях совершенствования состояния и организации питания.

2.1. Изучение, обсуждение и принятие проектов решений по вопросам организации питания в образовательном учреждении, реализации федеральных, краевых и целевых программ в области организации питания.

2.2. Разработка рекомендаций по совершенствованию организации питания, восстановлению системы рационального питания, улучшению работы пищеблоков.

2.3. Решение конфликтных вопросов с поставщиками по снабжению продуктами питания пищеблока общеобразовательного учреждения.

3. Организация деятельности.

3.1 Общественная комиссия по питанию осуществляет деятельность на основании утвержденного плана работы.

3.2 К полномочиям комиссии относится рассмотрение следующих вопросов:

3.2.1 Разработки и корректировки цикличного меню образовательного учреждения: соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энергозатратам обучающихся; сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки, пищевые жиры, углеводы; учет индивидуальных особенностей обучающихся и воспитанников образовательного учреждения (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее); профилактика витаминной недостаточности согласно действующим санитарным правилам и нормативам.

3.2.2. Организация питания обучающихся (соблюдение режима питания, сервировка стола, гигиена приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд, маркировка посуды для пищи, организация питьевого режима).

3.2.3. Организация работы пищеблока и столовой: состояние материально-технической базы пищеблока, столовой, санитарно-эпидемиологической обстановки на пищеблоке, столовой; хранение суточного запаса продуктов, закладка продуктов; технология, качество и количество приготовляемой пищи, поцеховая разделка продуктов, витаминизация; обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания, их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности.

3.2.4. Организация работы по приему, транспортировке, хранению, выдаче продуктов питания, оформления документации: обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд; наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов; соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции (соковой продукции из фруктов и овощей, масложировой продукции).

3.2.5. Мониторинг качества предоставления питания: сбор и анализ информации об организации питания в школе-интернате, формирование предложений по вопросам организации питания, с учетом мнения родительской общественности; приглашение на заседание комиссии по питанию представителей организаций общественного питания, сотрудников образовательного учреждения, родителей (законных представителей) обучающихся для рассмотрения вопросов, связанных с организацией питания;

3.3. Комиссия по питанию несет ответственность за компетентность принимаемых решений на заседаниях комиссии по питанию.