

принято
педагогический совет
протокол №1 28.08.2015 г

Утверждаю
директор ГБОУ гимназии №168
С.А. Лебедева
приказ №75-22 /о 01.09.2015 г.



Положение о комиссии по организации питания и контролю за качеством питания обучающихся ГБОУ гимназии №168 Центрального района Санкт-Петербурга

1. Общие положения

1.1. Целью организации комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся школы (далее – комиссия) является усиление контроля за организацией питания обучающихся.

1.2. В комиссию могут входить все субъекты образовательного процесса: педагоги, обучающиеся и их родители.

1.3. Численность членов комиссии может составлять от 4 до 7 человек.

1.4. Педагоги школы назначаются в комиссию приказом директора школы, представители родительской общественности выдвигаются родительским комитетом, Управляющим советом, обучающиеся - Советом учащихся школы (ШУС).

1.5. Комиссия отчитывается о проделанной работе не реже одного раза в четверть на педагогическом совете, на родительских собраниях - по мере необходимости.

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

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

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

2. Задачи, которые решает комиссия:

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

2.2. Контроль организации питания обучающихся гимназии: 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 комиссии.

- 3.1. изучение состояния организации питания в общеобразовательном учреждении;
- разработка предложений по улучшению системы организации питания на платной и льготной основе;
- рассмотрение вопросов о предоставлении в течение учебного дня льготного питания, на основании подтверждающих документов, согласно приложению № 1 и № 2;
- принятие решения о прекращении предоставления льготного питания;
- рассмотрение заявлений всех видов по вопросам организации питания, предоставлении льгот и компенсаций в соответствии с Законом Санкт-Петербурга;

- осуществление контроля за предоставлением льготного питания в соответствии с действующим законодательством.

1.1. Проведение систематических проверок по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы. (Приложение №3)

1.2. 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 комиссии, а также меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

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

4. Права комиссии

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. Проводить просветительскую работу среди учащихся и их родителей (законных представителей)

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

Приложение №1

Список категорий учащихся для предоставления льготного питания

1. Льготное питание, включающее завтрак и обед для учащихся 1 -4 классов и

обед для учащихся 5-11 классов с компенсацией за счет средств бюджета Санкт-Петербурга 100% его стоимости следующим категориям учащихся:

- учащимся, проживающим в семьях, среднедушевой доход которых за предшествующий обращению квартал ниже величины прожиточного минимума в Санкт-Петербурге, рассчитанного за предшествующий обращению квартал;
- учащимся, проживающим в многодетных семьях;
- учащимся, являющимся детьми-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей;
- учащимся, являющимися инвалидами.

2. Льготное питание, включающее обед для учащихся 5-11 классов с компенсацией за счет средств бюджета Санкт-Петербурга 70% его стоимости следующим категориям учащихся:

- учащимся, состоящим на учете в противотуберкулезном диспансере;
- учащимся, страдающим хроническими заболеваниями, перечень которых устанавливается Правительством Санкт-Петербурга.

3. Льготное питание, включающее завтрак для учащихся 1-4 классов с компенсацией за счет средств бюджета Санкт-Петербурга 70% его стоимости.

4. В исключительных случаях, если учащийся находится в трудной жизненной ситуации, рассмотрение вопроса о предоставлении в течение учебного дня льготного питания, включающего завтрак и (или) обед с компенсацией за счет средств бюджета Санкт-Петербурга 100% его стоимости по ходатайству органа самоуправления общеобразовательного учреждения Санкт-Петербурга, в компетенцию которого входит рассмотрение данного вопроса.

Приложение №1

Перечень
хронических заболеваний, при которых предоставляется

льготное питание или денежная компенсация за льготное питание
в соответствии с Законом Санкт-Петербурга
«О дополнительных мерах социальной поддержки отдельных категорий граждан в
части предоставления на льготной основе питания в образовательных учреждениях
Санкт-Петербурга»

1. Сахарный диабет.
 2. Хроническая почечная недостаточность.
 3. Хронические заболевания органов пищеварения:
 - Болезнь Крона;
 - белково-энергетическая недостаточность;
 - гастродуоденальная язва;
 - другие неинфекционные гастроэнтериты и колиты
/хронический энтероколит, хронический илеоколит, язвенный проктит/;
 - железодефицитная анемия;
 - печеночная недостаточность;
 - синдром раздраженного кишечника;
 - фиброз печени;
 - цирроз печени;
 - холецистит;
 - хронический гепатит;
 - целиакия;
 - язвенный колит;
 - язва двенадцатиперстной кишки;
 - язва желудка;
 - язва пищевода;
- эзофагит.

Приложение №3.

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся.

1. Проверка качества питания.

1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.

- 1.2. Готовность буфета к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, линии подогрева, охлаждающих витрин, холодильника, ассортимента буфетной продукции).
- 1.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 1.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 1.5. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.
- 1.6. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 1.7. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 1.8. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 1.9. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 1.10. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 1.11. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- 1.12. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 1.13. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 1.14. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.
- 1.15. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.
2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока.
 - 2.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
 - 2.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
 - 2.3. Наличие спецодежды, наличие и условия хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.
 - 2.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
 - 2.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
 - 2.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.
3. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья.
 - 3.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции (мед. Книга, водителя, наличие спецодежды, санпаспорт на машину)
 - 3.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.
4. Контроль за выполнением условий государственного контракта.
 - 4.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.
 - 4.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.
 - 4.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации.)
 - 4.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.
 - 4.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.

