

Положение

о комиссии общественного контроля организации питания учащихся МОУ «Первомайская СОШ» (в новой редакции)

1. Общие положения

1.1. Организация общественного контроля за питанием осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590- 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее, СанПиН) (утвержден Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 27 октября 2020 г. №32);

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

1.3. Состав общественной комиссии утверждается приказом директора школы в начале каждого учебного года;

1.4. На очередной учебный год формируется график проведения проверок общественной комиссией в части контроля за:

- соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд;

- отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;

- соблюдением культуры обслуживания учащихся;

- санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;

- своевременностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с рекомендациями СанПиН, договором с юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем;

1.5. Общественная комиссия в праве 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;

1.6. 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

директором МОУ «Первомайская СОШ» и прописанных в утвержденном графике работы.

2. Документация пищеблока, контролируемая комиссией по общественному контролю

2.1. На пищеблоке должна быть следующая документация:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья (с включением в него осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангин, нахождении сотрудников на листке временной нетрудоспособности);
- санитарный журнал для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля);
- перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты;
- сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинских осмотров, наличии прививок против вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа;
- журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;
- ассортиментный перечень блюд и изделий пищеблока;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета аварийных ситуаций (на системах энергосбережения, водоснабжения, канализации);
- ведомость контроля за рационом питания по форме, рекомендуемой СанПиН 2.3./2.4.3590- 20.;
- журнал учета проведения проверок.

3. Меры, принимаемые по результатам проведенных мероприятий по контролю за качеством предоставления питания

3.1. Итоги административных и общественных проверок рассматриваются на совещаниях при директоре школы, Педагогическом Совете, родительских собраниях;

3.2. При получении представления от медицинского работника о запрете выдачи готовых блюд принимаются меры по недопущению блюда к выдаче, при наличии опасности или факт возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений принимаются меры по приостановке деятельности пищеблока;

3.3. О всех случаях возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений директор школы обязан незамедлительно сообщить в комитет по

образованию, территориальный орган Роспотребнадзора и орган управления образованием;

3.4. При условии выявления инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в МОУ «Первомайская СОШ» проводится служебное расследование, с последующим привлечением к ответственности виновных лиц в соответствии с действующим законодательством.