

Принято на Совете МАОУ
«Юридическая гимназия № 9
имени М.М. Сперанского»
Протокол № 1
от 13 января 2023 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ «Юридическая
гимназия № 9 имени М.М. Сперанского»
Е.А. Гаджиева
Приказ № 14 от 13 января 2023 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся в МАОУ «Юридическая гимназия № 9 имени М.М. Сперанского»

1. Общие положения

Настоящее Положение разработано и утверждено на основании Гигиенических требований к условиям обучения школьников в различных видах современных общеобразовательных учреждений, Санитарных правил и норм (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) с целью осуществления надлежащего контроля за организацией и качеством питания обучающихся в МАОУ «Юридическая гимназия имени М.М. Сперанского» (далее гимназия), ведением необходимой документации, санитарным состоянием столовой гимназии, ведением бракеражного журнала, а также за надлежащим соблюдением администрацией гимназии постановлений и распоряжений Главы администрации (Мэра) г. Ростова-на-Дону и РОО по вопросам организации детского питания с целью улучшения его качества.

2. Состав комиссии по контролю за организацией питания

В состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся входят:

- заместитель директора, ответственный за организацию и качество питания;
- социальный педагог;
- медицинская сестра (по согласованию);
- представители педагогического коллектива;
- представители родительского комитета гимназии.

3. Организация деятельности комиссии

Работу комиссии возглавляет Председатель, назначенный приказом директора гимназии и организующий текущую работу комиссии, гарантирует правовой статус комиссии и полномочия ее членов, составляет

график работы комиссии и осуществления периодических проверок за организацией и качеством питания в гимназии, рассматривает списки обучающихся, имеющих право на получения бесплатного питания.

Член комиссии, ответственный за организацию питания обучающихся, имеющих право на бесплатное (льготное) питание (социальный педагог), осуществляет:

- ведение журнала учета выданных талонов на льготное питание,
- ежедневный учет использований выданных талонов (табель посещаемости),
- оформление актов передачи питания родителям ребенка в случае его болезни,
- сбор и оформление документов (в рамках своей компетенции) на предоставление бесплатного питания.

Учет расходов на льготное питание обучающихся производится на основании выданных талонов на льготное питание с обязательным указанием на них даты, фамилии и имени обучающегося, имеющего право на бесплатное (льготное) питание, класса, в котором он обучается, с обязательным проставлением штампа гимназии об использовании обучающимся выданного талона. Талон подписывается лицом, ответственным за организацию питания.

По окончании каждого учебного дня в гимназии лицо, ответственное за организацию бесплатного (льготного) питания, списывает использованные учащимися талоны; на основании списанных талонов делает пометки в журнале учета обучающихся, имеющих право на бесплатное (льготное) питание.

Талоны на бесплатное (льготное) питание и акт списания использованных талонов являются основанием для принятия к зачету бухгалтерией расходов на бесплатное (льготное) питание в гимназии.

Члены комиссии по осуществлению контроля обязаны знать Гигиенические требования к условиям обучения школьников в различных видах современных общеобразовательных учреждений, Санитарные правила и нормы (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), а именно:

4. Требования к организации питания учащихся

Для учащихся гимназии должно быть организовано одноразовое горячее питание (завтрак или обед). По желанию родителей учащимся может быть предоставлен и обед и полдник.

Учащиеся групп тьюторского сопровождения должны обеспечиваться двухразовым горячим питанием за средства родителей (завтрак и обед), а при длительном пребывании в гимназии и полдником.

Организация и рацион питания обучающихся в гимназии подлежат обязательному согласованию с органами Роспотребнадзора.

При организации питания гимназистов следует руководствоваться следующими документами:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- Методические указания по организации рационального питания обучающихся в общеобразовательных школах
- Методические рекомендации. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. (МР 2.4.0179-20. 2.4.).
- МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях".
- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"

В питании обучающихся общеобразовательных учреждений запрещается использовать:

- фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);
- творог и сметану в натуральном виде без тепловой обработки (творог используют в виде запеканок, сырников, ватрушек; сметану используют в виде соусов и в первое блюдо за 5-10 минут до готовности);
- молоко и простоквашу «самоквас» в натуральном виде, а также для приготовления творога;
- зеленый горошек без термической обработки;
- макароны с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, окрошки, паштеты, фаршмакиз сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
- напитки, морсы без термической обработки, квас;
- грибы;
- макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья;
- пирожки и торты кремовые;
- жаренные во фритюре пирожки, пончики;
- неизвестные порошки в качестве разрыхлителей теста;

Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.

К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета.

Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотра возлагается на медработника школы.

На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума.

Персонал предприятия общественного питания обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- коротко стричь ногти;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желательнее дезинфицирующим;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обратиться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

На пищеблоке категорически запрещается:

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать саноддежду булавками;
- принимать пищу, курить на рабочем месте. Прием пищи разрешается в специально отведенном помещении или месте.

Ежедневно перед началом смены зав.производством проводит у всех работающих осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей к работе не допускаются, а переводятся на другую работу. Результаты осмотров заносятся в журнал установленной формы.

На пищеблоке должна быть аптечка с набором медикаментов для оказания первой помощи.

Решения, принимаемые комиссией, являются обязательными для исполнения администрацией гимназии.