

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЛИЦЕЙ № 1 «ЛИДЕР» ГОРОДСКОГО ОКРУГА МАКЕЕВКА»
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

Принято
решением педагогического совета
ГБОУ «ЛИЦЕЙ № 1
Г.О.МАКЕЕВКА »
Протокол № от «30» августа 2024 г.

г.



«Утверждаю»
Директор ГБОУ «ЛИЦЕЙ
№ 1 Г.О.МАКЕЕВКА»
Н.Н. Бурцева
приказ № 146 «02» сентября 2024

**ПОЛОЖЕНИЕ
О СОВЕТЕ ПО ПИТАНИЮ**

**В ГОСУДАРСТВЕННОМ БЮДЖЕТНОМ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ
«ЛИЦЕЙ № 1 «ЛИДЕР»
ГОРОДСКОГО ОКРУГА МАКЕЕВКА»
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

МАКЕЕВКА
2024

**ПОЛОЖЕНИЕ
О СОВЕТЕ ПО ПИТАНИЮ
в ГБОУ «ЛИЦЕЙ № 1 «ЛИДЕР» ГОРОДСКОГО ОКРУГА МАКЕЕВКА»
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано на основании Федерального Закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 октября 2020 года № 32

«Об утверждении СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.2. Совет по питанию ГБОУ «ЛИЦЕЙ № 1 Г.О.МАКЕЕВКА» является общественным органом, осуществляющим рассмотрение вопросов, связанных с организацией питания обучающихся в ГБОУ «ЛИЦЕЙ № 1 Г.О.МАКЕЕВКА»

1.3. Совет по питанию ГБОУ «ЛИЦЕЙ № 1 Г.О.МАКЕЕВКА» создан с целью :

- ✓ контроля за организацией и качеством питания обучающихся;
- ✓ оказания практической помощи администрации в пропаганде здорового образа жизни и основ рационального питания обучающихся;
- ✓ учета мнения обучающихся, родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся и педагогических работников по вопросам организации питания, повышения качества питания обучающихся, а также недопущения в оборот пищевых продуктов, не отвечающих обязательным требованиям к качеству пищевых продуктов.

1.4. Совет по питанию является постоянно действующим органом ГБОУ «ЛИЦЕЙ № 1 Г.О.МАКЕЕВКА» и осуществляет свои полномочия на общественных началах. Решения Совета по питанию носят рекомендательный характер.

1.5. Совет по питанию создается приказом руководителя учреждения образования на начало учебного года.

В состав совета по питанию входят не менее 5 человек (нечетное количество): представители администрации, педагогического коллектива, профсоюзного комитета, лицо ответственное за питание, представитель родительской общественности, медицинский работник, учащиеся лица. Все члены комиссии должны иметь медицинское обследование.

1.6. Возглавляет Совет по питанию руководитель учреждения образования. Из числа членов Совета по питанию назначается секретарь.

1.7. Совет по питанию в своей деятельности руководствуется настоящим Положением, нормативно-технологическими документами, устанавливающими требования к организации питания обучающихся, к качеству продукции и технологическим процессам её производства.

1.8. Совет по питанию осуществляет работу на основании плана, который разрабатывается на текущий учебный год.

1.9. Совет проводит заседание по мере необходимости, но не реже 1 раза в год.

1.10. В состав комиссии входят представители администрации, члены совета лицея, педагогические работники, родительская общественность. Обязательным требованием является участие в работе комиссии ответственного за организацию питания обучающихся, назначенного приказом директора.

1.11. Деятельность членов комиссии основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. Задачи работы Совета по питанию

2.1. Осуществление и проведение анализа и контроля за состоянием и организацией питания обучающихся в учреждении образования;

2.2. Разработка и интеграция нового передового опыта, инновационных форм

организации питания детей в учреждении образования;

- 2.3. Пропаганда здорового питания, культуры питания среди учащихся, воспитанников и родителей.

3. Порядок и направления работы совета по питанию

Организует контроль за:

- ✓ выполнением примерных двухнедельных рационов питания, за разнообразием блюд по дням недели;
- ✓ организацией рационального питания (обращается внимание на охват горячим питанием учащихся, дифференцированный выход блюд по возрастным группам, физиологическую полноценность рационов, идентичность предлагаемых блюд в ассортименте на любой прием пищи, а также строгий учет детей, нуждающихся в диетическом питании (с обязательным заключением врача детской поликлиники));
- ✓ работой объекта общественного питания (далее – объект питания) (организация производственного процесса; ведение документации; санитарно-гигиеническое состояние объекта питания, складских и подсобных помещений; режим мытья посуды; наличие необходимого инвентаря, посуды, санитарной одежды и одноразовых перчаток, моющих и дезинфицирующих средств; рабочее состояние холодильного и технологического оборудования; своевременная поверка весового оборудования, термометров, психрометров, наличие актов на соответствие паспортным характеристикам холодильного и технологического оборудования, паспорта на вентиляционную систему; соблюдение личной гигиены работниками объекта питания; денатурацией и утилизацией пищевых отходов и т.д.);
- ✓ организацией снабжения пищевыми продуктами и продовольственным сырьем, в т.ч. своевременность подачи заявок Поставщику согласно примерным двухнедельным рационам питания и их выполнение в полном объеме и ассортименте;
- ✓ качеством продуктов, условиями их хранения и сроками реализации (наличие документов, удостоверяющих качество продуктов с указанием даты выработки, сорта или категории, срока реализации, пищевой ценности; наличие сведений о содержании в продуктах радионуклидов, а в овощах и фруктах – о содержании нитратов; наличие маркировочных ярлыков в каждом фасованном поставляемом товаре, плодоовощной продукции; соблюдение условий хранения, сроков годности продуктов и товарного соседства);
- ✓ закладкой продуктов при приготовлении пищи и выходом блюд (проверка закладки сырой продукции и выход готового блюда или изделия в соответствии с меню-раскладкой, а также контроль раздачи пищи, температура блюда и время его подачи). При контрольном взвешивании отклонение в сторону уменьшения массы весовой, штучной (порционной) кулинарной продукции от номинальной массы, установленной в технологических документах, не должно превышать 3%. Отклонение массы кулинарной продукции в сторону увеличения не ограничивается (п.5.4.1. СТБ 1210-2010);
- ✓ технологией приготовления пищи (соблюдение ключевых технологических операций: выдерживается ли температурный режим, правильность холодной обработки, продолжительность тепловой обработки, проходит ли сырье требуемую технологическую обработку и т.д.);
- ✓ доброкачественностью пищи (на всех стадиях приготовления пищи и заканчивается снятием проб. Контроль осуществляется на основе органолептического анализа отпускаемых на реализацию блюд и на предмет соблюдения: температурного режима подачи готовых блюд, графика приема пищи воспитанников и учащихся);
- ✓ работой по пропаганде здорового образа жизни и основ рационального питания.

Помогает решать организационные вопросы по приобретению холодильного и технологического оборудования для пищеблоков, приобретению нормативно-технологической документации и методических рекомендаций.

Результаты проверок оформляются справками с последующим их рассмотрением на заседании Совета по питанию один раз в четверть (при необходимости – один раз в месяц), совещаниях при директоре или педагогическом совете – один раз в полугодие.

4. Права и обязанности членов совета по питанию

4.1. Члены совета по питанию обязаны присутствовать на заседаниях совета по питанию.

4.2. Члены совета по питанию имеют право:

- ✓ выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам питания обучающихся, контролировать выполнение принятых на заседаниях совета по питанию предложений, поручений;
- ✓ давать рекомендации, направленные на улучшение питания в учреждении образования; ходатайствовать перед администрацией о поощрении или наказании сотрудников, связанных с организацией питания в учреждении образования.

Получает печать откликновения на вопрос по направлению деятельности в области образования, подготовки преподавателей педагогической деятельности и методических рекомендаций.

Результаты проверки оформляются сертификатом с указанием их содержания на основании (состава по истечению срока действия (при необходимости) - один раз в месяц) составителя при подписании или подлинном копировании - один раз в квартал.


Права и обязанности членов совета по развитию

4.1. Права совета по развитию образовательного учреждения по развитию образования

4.2. Права совета по развитию материальной базы

Вправе по своему усмотрению осуществлять контроль за исполнением обязанностей членом совета по развитию образования, материальной базы образовательного учреждения по развитию образования, материальной базы образовательного учреждения.

Вправе по своему усмотрению осуществлять контроль за исполнением обязанностей членом совета по развитию образования, материальной базы образовательного учреждения по развитию образования, материальной базы образовательного учреждения.


Протокол, пронумеровано _____
и скреплено печатью _____ листов
ГБОУ «Лицей №1»
Г.О.МАКЕЕВКА
Н.Н. Бурцева