**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**«Почетненский учебно-воспитательный комплекс»**

**муниципального образования Красноперекопский район Республики Крым**

**РАССМОТРЕНО и ПРИНЯТО УТВЕРЖДАЮ**

 на заседании педагогического совета Директор МБОУ

Протокол от 23.03.2021 № 8 Почетненский УВК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.Н.Черныш

 Приказ от 23.03.2021 года № 107

 Р.н. №121

# ПОЛОЖЕНИЕ

**об Общественном совете по питанию МБОУ Почетненский УВК**

*(новая редакция)*

**I. Общие положения**

Общественный совет по питаниюМБОУ Почётненский УВК (далее – Совет) создаётся с целью усиления контроля, взаимодействия и своевременного решения проблемных вопросов по организации питания в образовательном учреждении.

Общественный совет по питаниюв  своей деятельности  руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, Уставом и локальными актами образовательной организации.

**II. Порядок создания Совета и его состав**

2.1. Состав Совета и сроки его полномочий утверждаются приказом директора образовательной организации.

2.2. В состав Совета могут входить:

- Председатель (представитель администрации образовательной организации);

Члены комиссии: представители органов самоуправления УВК, родительской общественности.

 **III. Деятельность Совета**

* Контролю подлежит соблюдение требований, установленных Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 30.03.1999 № 29-ФЗ, Техническим регламентом Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции, Техническим регламентом Таможенного Союза ТР ТС 022/2011Пищевая продукция в части её маркировки, Техническим регламентом Таможенного Союза 005/2011 «О безопасности упаковки», Законом РФ «О защите прав потребителей», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 31.07.2020 № 373 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования», приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 28.08.2020 № 442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями), распоряжение Совета министров Республики Крым от 09.07.2020 № 988-р «О Перечне мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях Республики Крым («дорожная карта»)», методических рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ от 18.05.2020), СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций», «СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, при осуществлении поставок пищевой продукции в образовательные учреждения и организации питания детей», а именно:
1. Наличие нормативной базы по организации питания.
2. Ведение документации по организации питания

Приказов:

- о создании бракеражной комиссии

- контроль за организацией питания

- ответственного за организацию питания

- ответственного лица заснятие проб

- ответственного за хранение суточных проб

Наличие и соответствие должностных инструкций:

- медицинской сестры;

- заместителя директора по АХЧ (завхоза);

- повара;

- подсобного рабочего.

3. Наличие утвержденного десятидневного меню.

4. Наличие копий медицинских книжек, установленного образца, лиц, сопровождающих продовольственное сырьё.

5. Контроль соответствия видов и наименований поступающей пищевой продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации.

6. Наличие маркировочных ярлыков (или их копий) пищевой продукции

7. Анализ маркировки продукции на соответствие требованиям, предъявляемым ТР/ТС 022/2011:

- к маркировке упакованной пищевой продукции;

- к маркировке пищевой продукции, помещённой в транспортную упаковку;

- к указанию состава пищевой продукции;

- к указанию на маркировке даты изготовления, сроков годности и условий хранения пищевой продукции;

- к способам доведения маркировки.

8. Контроль соответствия состава пищевой продукции требованиям СанПин.

9. Наличие ветеринарных свидетельств на продукты питания.

10. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов (документов о подтверждении соответствия согласно ТР/ТС 021/2011) и продовольственного сырья, соответствие тары.

11. Меню-раскладка, оформленное согласно требованиям, установленным СанПин.

12. Наличие технологических карт по группам блюд, которые должны быть утверждены руководителем образовательного учреждения:

- первые блюда

- вторые блюда

- третьи блюда

- гарниры.

13. Ведение и соответствие предъявляемым требованиям журналов:

- бракеража готовой кулинарной продукции;

- бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;

- здоровья;

- книги складского учёта.

14. Наличие меню на день с выходом каждого блюда (его соответствие примерному десятидневному меню, меню-раскладке).

15. Наличие графика выдачи еды.

16. Наличие и надлежащее состояние медицинских книжек работников образовательного учреждения.

17. Наличие журнала и надлежащее ведение журнала учёта температурного режима в холодильном оборудовании.

18. Наличие документации о поверке средств измерения, технологических заключений о состоянии оборудования.

19. Соблюдение требований к условиям хранения продуктов:

- наличие приборов для измерения температуры и влажности воздуха в помещении для хранения сыпучих продуктов;

- наличие стеллажей для хранения продуктов питания;

- хранение продуктов питания в холодильниках (товарное соседство).

20. Наличие суточных проб и соблюдение требований к условию хранения.

21. Выполнение температурного режима в холодильниках:

- на пищеблоке;

- на складе.

22. Соблюдение требований к санитарному состоянию пищеблока:

- наличие маркировки и соответствие посуды;

- наличие и хранение моющих и дезинфицирующих средств на пищеблоке;

- наличие и маркировка раковин для овощей и посуды;

- наличие гибких шлангов с душевой насадкой для ополаскивания посуды;

- наличие стеллажей для хранения чистой кухонной посуды (0,35 м от пола);

- наличие спецодежды у работников пищеблока.

В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены Совета вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

**IV. Требования к оформлению документации**

Информация о результатах проверки и выявленных, членами Совета нарушениях, фиксируется в актах проверок.

**V. Заключительные положения**

5.1. Члены Совета работают на добровольной основе.

5.2. Администрация образовательной организации обязана содействовать деятельности Совета и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

5.3. Настоящее Положение действует до замены новым.