

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Рассмотрено
на заседании педагогического совета
№ 1 от «31» 08 2016 г.

Утверждено
приказом № 244-П от «16» 09 2016 г

ПОЛОЖЕНИЕ

о Комиссии по контролю за организацией и качеством питания
обучающихся в областном государственном бюджетном
профессиональном образовательном учреждении
«Многопрофильный лицей»

1. Общие положения

Настоящее Положение разработано на основе:

- Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08) "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 N 45;
- Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- Устава ОГПОБУ «Многопрофильный лицей».

Целью организации комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в ОГПОБУ «Многопрофильный лицей» (далее - Комиссия) является усиление контроля за организацией питания обучающихся, направлены на обеспечение здоровья обучающихся и предотвращение возникновения и распространения инфекционных (и неинфекционных) заболеваний и пищевых отравлений, связанных с организацией питания в лицее.

1.3. В состав Комиссии могут входить представители администрации ОГПОБУ «Многопрофильный лицей» (далее - Лицей), педагоги, социальный педагог, другие специалисты лицея и родители обучающихся (законные представители).

1.4. Численность членов комиссии может составлять от 4 до 7 человек, члены комиссии из своего состава выбирают председателя.

1.5. Представители администрации лицея, педагоги, социальный педагог и другие специалисты назначаются в Комиссию приказом директора лицея, представители родительской общественности выдвигаются Родительским комитетом.

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 другими.

1.8. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, Уставом и локальными актами лицея.

1.9. Комиссия отчитывается о проделанной работе не реже одного раза в год на Педагогическом совете, на родительских собраниях - по мере необходимости.

2. Задачи Комиссии

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

2.2 .Контроль организации питания обучающихся лица: соблюдение графика питания, соблюдение температурного режима выдачи блюд, соблюдение норм выдачи блюд и изделий, культура обслуживания, санитарное состояние буфет-раздаточной. Результаты контроля оформляются актом.

3. Основные направления деятельности общественной комиссии:

3.1. Проведение систематических проверок по качеству и безопасности питания в соответствии с утверждённым планом работы. (Приложение №1)

3.2. 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 выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроком их хранения и использования;

- за организацией приёма пищи обучающимися:

- за соблюдением графика работы буфет-раздаточной.

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

3.4. Проведение опроса обучающихся по качеству организации питания и обслуживания и представление полученной информации директору лица.

3.5. Заседания Комиссии оформляется протоколами и доводится до сведения администрации Колледжа.

4. Права комиссии

4.1. Получать от директора лица информацию об организации питания обучающихся, сведения о заключаемых Контрактах и т.д.

4.2. Участвовать в работе по улучшению качества организации питания и увеличению охвата питанием обучающихся лица.

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

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

1. Проверка качества питания.

- 1.1 Проверка качества поставляемой продукции.
- 1.2 Готовность буфет-раздаточной к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, линии подогрева, холодильника, ассортимента буфетной продукции).
- 1.3 Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции.
- 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 приёма пищи обучающимися.
- 1.7 Контроль за соблюдением санитарно - дезинфекционного режима в период карантина в лицее.
- 1.8 Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 1.9 Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 1.10 Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- 1.11 Контроль организации приёма пищи обучающимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 1.13 Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

2. Проверка санитарного состояния зала столовой и пищеблока

- 2.1 Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- 2.2 Проверка личных медицинских книжек работников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- 2.3 Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря.
- 2.4 Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды. (Приложение № 2)
- 2.5 Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
- 2.6 Наличие инструкций по охране труда по использованию технологического оборудования.
- 2.7 Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

3. Проверка условий поставки готовой продукции

- 3.1 Проверка условий транспортировки и доставки продукции (личная медицинская книжка водителя, наличие спецодежды, сан паспорт на машину)
- 3.2. Контроль тары, используемой для доставки готовой продукции.

4. Контроль за выполнением условий государственного контракта

- 4.1 Контроль исполнения финансовых обязательств.
- 4.2 Контроль объёма услуг, оказываемых по государственному контракту.
- 4.3 Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
- 4.4 Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.

Санитарно-дезинфекционный режим в Лицее в период карантина

Наименование объекта	Способ и режим обеззараживания
Помещение (пол, стены, двери, подоконники и др.), жесткая мебель	Обработку проводят способом протирания ветошью, смоченной в одном из дезинфицирующих растворов: 0,5%-ный раствор хлорамина — 60 мин.; 0,5%-ный раствор хлорной извести или извести белильной термостойкой — 60 мин.; 0,25%-ный раствор НГК. ДОСГК — 60 мин.; 0,2%-ный раствор сульфохлорантина — 60 мин.; 3%-ный (по ДВ) раствор перекиси водорода с моющим средством (0,5%) — 60 мин.; 1%-ный (по ДВ) раствор перамина — 60 мин.; 1% (по ДВ) раствор полисепта — 60 мин.; 3%-ный раствор амфолана — 60 мин.; 0,5%-ный раствор катамина ЛБ — 30 мин.
2. Ковры	Дважды почистить щёткой, смоченной: 0,5%-ным раствором хлорамина; 0,2%-ным раствором сульфохлорантина; 1%-ным раствором перамина; 0,5%-ным раствором катамина АБ и на время карантина убрать
3. Посуда, освобожденная от остатков пищи	Кипячение в воде или в 2%-ном растворе соды — 15 мин. Погружение в один из дезинфицирующих растворов на 60 мин: 1%-ный раствор хлорамина, 1%-ный осветленный раствор хлорной извести, 0,5%-ный раствор НГК; 0,2%-ный раствор сульфохлорантина, 3%-ный раствор амфолана, 1%-ный раствор катамина АБ. Посуду после дезинфекции вымыть, сполоснуть и высушить
4. Остатки пищи	Кипячение — 15 мин. Засыпание хлорной известью (или известью белильной термостойкой) 200г/кг — 60 мин. НГК. ДОСГК 100 г/кг

- Крышки унитазов мыть горячей мыльной водой.
5. Санитарно — техническое оборудование (рако-вины, унитазы и др.)
Унитазы, раковины протереть дважды одним из растворов, указанных в п. 1, или протереть чистяще-дезинфицирующим средством: Белка, Блеск-2, Санита, ПЧД, Санитарный, Дезус, Дезэф и др. — в соответствии с рекомендациями по изменению средства на этикетке. Использованные квачи, уборочный материал погружают в 0,5%-ный раствор НГК или 1%-ный раствор хлорной извести — на 30 мин., прополаскивают и высушивают. Хранят чистые квачи и уборочный материал в специальной промаркированной таре в хозяйственном шкафу
6. Изделия медицинского назначения из стекла, металла, резин, пластмасс
Химический метод: погружение или протирание одним из дезинфицирующих растворов:
1,0%-ный раствор хлорамина — 30 мин.;
2,5%-ный (0,5%-ный ДВ) раствор хлоргексидина биглюконата — 30 мин.;
3%-ный (по ДВ) раствор перекиси водорода с 0,5%-ным раствором моющего средства — 80 мин.
Физический метод (кроме изделий из пластмасс): кипячение в воде или 2%-ном растворе соды — 15 мин.; сухой горячий воздух 120 град. С — 45 мин.
7. Руки персонала
Для гигиенического обеззараживания руки обрабатывают ватным тампоном в течение 2 мин. одним из растворов: 2,5%-ный (0,5%-ный) водный раствор хлоргексидина би глюконата;
1%-ный раствор йодопирона;
0,5%-ный раствор хлорамина,
а затем моют мылом