**ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ «ДУНИЛОВИЧСКАЯ ЯСЛИ-САД – СРЕДНЯЯ ШКОЛА ПОСТАВСКОГО РАЙОНА»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Государственного учреждения образования

«Дуниловичская ясли-сад –

средняя школа Поставского района»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В. А. Бульбенов

01.09.2017

ПОЛОЖЕНИЕ

О СОВЕТЕ ПО ПИТАНИЮ

1. Общие положения
   1. Совет по питанию – действующий, скоординированный общими целями коллектив, осуществляющий работу по совершенствованию системы организации питания обучающихся.

Организация питания обучающихся в учреждениях образования осуществляется согласно статье 40 Кодекса Республики Беларусь об образовании в соответствии с нормативными правовыми и иными актами.

1. НОРМАТИВНОЕ ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ организации питания в учреждениях образования:
2. Указ Президента Республики Беларусь от 17 ноября 2008 г. № 618 «О государственных закупках в Республике Беларусь».
3. Указ Президента Республики Беларусь от 25 февраля 2011 г. № 72 «О некоторых вопросах регулирования цен (тарифов) в Республике Беларусь».
4. Указ Президента Республики Беларусь от 29 марта 2012 г. № 150 «О некоторых вопросах аренды и безвозмездного пользования имуществом».
5. Закон Республики Беларусь от 8 января 2014 г. № 128-3 «О государственном регулировании торговли и общественного питания в Республике Беларусь».
6. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 21 апреля 2001 г. № 584 «О мерах по улучшению организации питания детей и учащейся молодежи в учреждениях образования и социальной защиты республики».
7. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 20 декабря 2008 г. № 1987 «О некоторых вопросах осуществления государственных закупок».
8. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 27 апреля 2013 г. №317 «О нормах питания и денежных нормах расходов на питание обучающихся, а также участников образовательных мероприятий из числа лиц, обучающихся в учреждениях образования.
9. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 28 июня 2013 г. №569 «О мерах по реализации Закона Республи Беларусь «О государственных пособиях семьям, воспитывающим детей».
10. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 22 июля 2014 г №703 «Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров и осуществления общественного питания и Положения о порядке разработки и утверждения ассортиментного перечня товаров, ассортиментного перечня продукции общественного питания».
11. Постановление Министерства торговли Республики Беларусь, Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, Министерства здравоохранения Республики Беларусь, Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь от 7 мая 2007 г. №28/35/38/27 «О порядке подтверждения наличия документов о качестве и безопасности товаров при их продаже».
12. Постановление Министерства антимонопольного регулирования

и торговли Республики Беларусь от 6 октября 2016 г. № 32 «Об утверждении Инструкции о порядке классификации объектов общественного питания по типам и классам, установлении критериев отнесения объектов общественного питания к классам и подразделения их на типы и признании утратившим силу постановления Министерства торговли Республики Беларусь от 29 июля 2014 г. № 29».

1. Постановление Министерства антимонопольного регулирования и торговли Республики Беларусь от 10 октября 2016 г. № 35 «О перечнях продукции общественного питания и товаров и признании утратившими силу некоторых постановлений Министерства торговли Республики Беларусь».
2. Инструкция № 2.4./3.5.1.10-16-31-2005 «Организация и контроль за проведением профилактической дезинфекции в учреждениях для детей», утвержденная постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 7 сентября 2005 г. № 136.
3. Инструкция № 2.3.1.10-15-26-2006 «Проведение и контроль С-витаминизации рационов питания», утвержденная постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от

31 октября 2006 г. № 132.

1. Инструкция об организации диетического питания в государственных организациях здравоохранения, утвержденная постановлением министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 августа 2008 г. № 135.
2. Инструкция о порядке проведения бракеража блюд и изделий в торговых объектах общественного питания, утвержденная постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 12 сентября 2008 г. № 36.
3. Приказ Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 13 июля 2012 г. № 801 «О совершенствовании организации лечебного (диетического) питания детей с целиакией» (вместе с «Методическими рекомендациями по питанию детей с целиакией и другими формами непереносимости глютенсодержащих злаков»).
4. Санитарные правила 1.1.8-24-2003 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно­противоэпидемических и профилактических мероприятий», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 22 декабря 2003 г. №183.
5. Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 1 сентября 2010 г. № 119.

20. Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 марта 2012 г. № 32.

1. Санитарные нормы и правила «Требования к питанию населения: нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Республики Беларусь», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 20 ноября 2012 г. № 180.
2. Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам»; Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52.
3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. №880.
4. СТБ 1210-2010 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
5. Сборник технологических карт блюд диетического питания, утвержденный постановлением Министерства торговли Республики Беларусь, Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 февраля 2003 г. № 7/8.
6. Сборник технологических карт блюд и изделий для питания учащихся учреждений,

обеспечивающих получение общего среднего и профессионально-технического образования, утвержденный постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 11 июля 2006 г. №21.

1. Сборник технологических карт кондитерских и булочных изделий для торговых объектов общественного питания, утвержденный постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 20 апреля 2007 г. № 26.
2. Сборник технологических карт белорусских блюд, утвержденный постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 3 января 2012 г. № 2.
3. Сборник технологических карт на кулинарную продукцию общественного питания, утвержденный постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 25 февраля 2014 г. №4.
4. Сборник технологических карт блюд и изделий для детей раннего и дошкольного возраста, утвержденный постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 16 июня 2015 г. № 18.

Кроме вышеназванных нормативных правовых актов и документов, используются:

в учреждениях дошкольного образования и специальных дошкольных учреждениях:

Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 29 февраля 2008 г. № 307 «О размере и порядке взимания платы за питание детей, получающих дошкольное образование, специальное образование на уровне дошкольного образования».

Руководство № 11-14-1-2000 «Организация рационального питания детей в детских дошкольных учреждениях».

Санитарные нормы и правила «Требования для учреждений дошкольного образования», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 25 января 2013 г. № 8.

в учреждениях общего среднего и специального образования:

Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 21 февраля 2005 г. № 177 «Об утверждении Положения об организации питания учащихся, получающих общее среднее образование, специальное образование на уровне общего среднего образования».

Санитарные нормы и правила «Требования для отдельных учреждений образования, реализующих образовательную программу специального образования на уровне общего среднего образования, образовательную программу специального образования на уровне общего среднего образования для лиц с интеллектуальной недостаточностью», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 197.

Санитарные нормы и правила «Требования для учреждений общего среднего образования», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 27 декабря 2012 г. № 206.

Сборник нормативно-технологической документации по организации питания детей, обучающихся и воспитывающихся в центрах коррекционно-развивающего обучения и реабилитации (НПО, 2005 г.).

1. Структура Совета по питанию
   1. Совет по питанию включает в себя постоянно действующую группу из числа сотрудников учреждения образования и представителей общественности. Общее количество членов Совета по питанию – 5 -7 человек. Работа Совета по питанию организуется в учреждении образования..

Возглавляет Совет по питанию руководитель учреждения образования или его заместитель.

В состав Совета входят:

* представитель администрации учреждения образования;
* педагогические работники;
* заведующий производством или повар столовой учебного заведения;
* медицинский работник;
* представитель родительского комитета;
* представитель профсоюзного комитета;
* специалист из территориального учреждения гигиены и эпидемиологии (по согласованию).

2.4 Состав Совета по питанию утверждается приказом руководителя учреждения образования в начале текущего учебного года. Срок полномочий - 1 учебный год.

1. Основные задачи работы Совета по питанию

* Контроль за качеством питания.
* Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических и технологических требований при организации и проведении питания.
* Повышение качества приготовления пищи.
* Пропаганда здорового образа жизни и основ рационального питания.

1. Организация работы Совета по питанию
   1. Совет по питанию организует плановый систематический анализ за состоянием питания, хранения и транспортировки продуктов, их стоимости. Председатель Совета по питанию организует работу в соответствии с планом на год.
   2. Осуществляет контроль:

* за организацией питания (охват питанием, дифференциация питания по возрастным группам, физиологическая полноценность рационов, учет нуждающихся в диетическом питании и др.);
* за выполнением директивных документов по питанию детей (ведение документации, наличие необходимого оборудования, посуды и инвентаря);

за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока, обслуживающего персонала, детьми (мытье рук, смена санитарной одежды, наличие (отсутствие) посторонних предметов);

за организацией снабжения столовой (своевременность подачи заявок и их удовлетворение, нарушение обязательств поставщиков, закупка дорогостоящих или удорожающих питание продуктов);

за работой продуктового склада (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим);

за качеством продуктов, условиями их хранения и соблюдением сроков j реализации (соответствие качества продуктов и условий хранения санитарным правилам, требованиям стандартов, сертификатам, качественным удостоверениям);

за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических требований при организации работы пищеблока и проведении приемов пищи (санитарное состояние пищеблока: качество уборки, соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды; своевременность прохождения медицинских осмотров и санитарно-гигиенического обучения; как организовано питание в столовой, группах; соблюдение режима питания, доставка и раздача пищи в группах, культура и гигиена питания, умение пользоваться столовыми приборами, сервировка обеденных столов);

за вложением продуктов при приготовлении пищи и за выходом блюд (проверка закладки продуктов и выхода блюд в соответствии с меню, участие в списании недоброкачественных продуктов, снятии остатков и т.д.);

за соблюдением правил обработки сырых и готовых продуктов, технологии приготовления пищи (наличие необходимого разделочного инвентаря, соблюдение

поточности технологического процесса; за сколько времени до закладки производится очистка овощей, как они моются, хранятся до варки, выдерживается ли температурный режим, продолжительность тепловой обработки, проходит ли сырье требуемую по технологии предварительную обработку и т.д.);

за доброкачественностью пищи (органолептический анализ каждой партии отпускаемых на реализацию блюд, который фиксируется в бракеражном журнале);

за соблюдением санитарных требований при организации питьевого режима (какая вода используется (если кипяченая - кратность кипячения), наличие посуды);

* за эстетическим оформлением обеденного зала, культурой обслуживания (наличие информационных и др. уголков, их содержательность; внешний вид работников пищеблока, использование санитарной одежды при раздаче, культура общения);
* за соответствием питания детей физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии (разнообразие дневных рационов, выдерживается ли примерное меню (если нет, то указать причину), выполнение натуральных норм);
* за разработкой и осуществлением мероприятий, направленных на улучшение организации питания (изучение общественного мнения: опросы, анкетирование учащихся, воспитанников и их родителей; проведение родительских собраний с приглашением представителей органов госсаннадзора, воспитательных мероприятий по пропаганде принципов рационального и здорового питания, а также по формированию культуры питания);
* за рациональным использованием холодильного, технологического и другого оборудования столовых (пищеблоков).
  1. Заседания Совета по питанию проводятся в соответствии с планом, утвержденным руководителем учреждения образования.
  2. Заседания Совета по питанию оформляются протокольно в соответствующей Книге протоколов заседаний Совета по питанию, оформленной в соответствии с требованиями по ведению документации, прилагается информация о рассматриваемых вопросах.

1. Права и обязанности членов Совета по питанию
   1. Члены Совета по питанию учреждения образования обязаны присутствовать на заседаниях.
   2. Члены Совета по питанию имеют право:

* выносить на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам питания, контролировать выполнение принятых на заседаниях Совета (комиссии) 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.