

СОГЛАСОВАНО
на Управляющем совете школы
протокол № 3 от «9» октября 2023года

УТВЕРЖДЕНО
Приказом ОГБОУ «Борисовская СОШ»
от «31» октября 2023 года № 332

ПОЛОЖЕНИЕ

об общественной комиссии по изучению вопросов организации питания в областном государственном общеобразовательном учреждении «Борисовская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза А.М. Рудого» Белгородской области

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об общественной комиссии по изучению вопросов организации питания в школе регламентирует содержание и порядок проведения контрольной деятельности и разработано в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральным законом от 21 июля 2014 года № 212-ФЗ «Об основах общественного контроля в Российской Федерации»,
- Федеральным законом от 21 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания»»,
- Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, утвержденными Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю.Поповой 18 мая 2020 г.
- Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (СанПиН 2.4.1.3049-13),
- Санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях» (СанПиН 2.4.2.2821-10)

1.2. Общественная комиссия (далее – Комиссия) по изучению вопросов организации питания в школе призвана снять затруднения, решить проблемные вопросы, касающиеся организации питания учащихся, повысить уровень организации питания в школе.

1.3. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками школы правил и норм по организации питания в школе.

1.5. Состав Комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год.

1.6. Деятельность членов Комиссии основывается на принципах добровольности участия в ее работе, коллегиальности принятия решений, гласности, осуществляется по согласованию с администрацией Школы.

1.7. Настоящее Положение утверждается директором школы и согласовывается с Управляющим советом.

1.8. Срок действия данного Положения не ограничен. Данное Положение действует до принятия нового.

2. Состав комиссии

- 2.1. В состав Комиссии входят: директор школы, ответственный за организацию питания учащихся, родители учащихся, представитель совета отцов. Директор школы не может быть председателем Комиссии.
- 2.2. Члены комиссии от родителей избираются на основании личных заявлений родителей (законных представителей) учащихся, изъявивших желание участвовать в мониторинге питания. Заявления принимаются в период с 01.09 по 10.09 текущего учебного года.
- 2.3. Член Комиссии может быть выведен из состава Комиссии по его заявлению, направленному директору школы.
- 2.4. Количество членов комиссии из числа родителей одновременно участвующих в проверке не может превышать четырех человек. Персональный состав формируется непосредственно перед проведением мониторинга по согласованию с родителями (законными представителями).
- 2.5. Комиссия может привлекать к своей работе медицинских работников в качестве экспертов и консультантов.

3. Основные задачи Комиссии

Основными задачами являются:

- 3.1. контроль исполнения законодательства РФ, реализации принципов государственной политики в области школьного образования;
- 3.2. создание оптимальных условий, направленных на обеспечение учащихся сбалансированным питанием качественного приготовления, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований;
- 3.3. организация общественного контроля над питанием учащихся, работой пищеблока, соблюдением работниками, ответственными за питание. Санитарно-эпидемиологических требований, ведение необходимой документации;
- 3.4. пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания;
- 3.5. контроль за исполнением нормативных правовых актов, регламентирующих организацию питания в школе;
- 3.6. обеспечение учащихся сбалансированным питанием, осуществление контроля над качеством приготовления пищи, в том числе взаимодействие с поставщиками продуктов питания по вопросу качества поставляемой продукции;
- 3.7. выявление случаев нарушений в области организации и качества питания и принятие мер по их пресечению, анализ причин нарушений и выработка предложений по предупреждению таких нарушений;
- 3.8. взаимодействие с поставщиками продуктов питания по вопросу качества сырья и полуфабрикатов;
- 3.9. обеспечение качества и контроля над приготовлением и выдачей готовых блюд;
- 3.10. соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в местах приема детьми пищи;
- 3.11. выявление случаев нарушений и неисполнения законодательных и иных нормативно-правовых актов, регламентирующих организацию питания в школе, принятие мер по их пресечению;
- 3.12. изучение результатов профессиональной деятельности, выявление положительных и отрицательных тенденций в организации питания в школе, разработка на этой основе предложений по изучению, обобщению и распространению опыта, устранению негативных тенденций;
- 3.13. совершенствование качества организации питания в школе;
- 3.14. проверка качества и количества приготовленной для учащихся пищи согласно меню;
- 3.15. повышение качества питания, освещение вопросов организации питания детей в школе (родительские собрания, дни открытых дверей, информационные уголки);

4. Функциональные обязанности Комиссии

4.1. Осуществление изучения вопросов организации и качества питания учащихся проводится планоно (на основании утвержденного Комиссией план-графика) и внепланоно:

- планоные изучения вопросов организации питания проводятся в соответствии с утвержденным планом-графиком, который обеспечивает периодичность, исключает нерациональное дублирование в изучении вопросов организации питания и доводится до членов Комиссии в начале учебного года;

- внепланоные (экстренные) изучения вопросов организации питания осуществляются для установления фактов и сведений о нарушениях, указанных в обращениях, жалобах родителей (законных представителей) учащихся или урегулирования конфликтных ситуаций;

4.2. По совокупности вопросов, подлежащих изучению, мониторинг проводится в виде тематических (одно направление деятельности) или комплексных проверок (два или более направлений)

4.2.1. Тематический контроль проводится по отдельным проблемам организации питания в школе.

4.2.2. Одной из форм комплексного контроля является фронтальный контроль. Фронтальный контроль проводится с целью получения полной информации о состоянии организации питания в школе

4.3. Полномочия членов комиссии:

- имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к предмету изучения;

- по итогам изучения вопросов организации питания оформлять справки, в которых указываются основания изучения, объект изучения, выявленные нарушения, а также ответственные за эти нарушения лица; давать рекомендации об устранении в определенный срок выявленных нарушений.

- организация и проведение опросов учащихся и их родителей (законных представителей) по организации питания, ассортименту и качеству отпускаемой продукции;

- оказание содействия администрации школы в проведении просветительской работы среди учащихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

- внесение предложений администрации школы по улучшению качества питания;

- проверка качества питания: контроль за качеством поставляемой продукции и сырья; проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья; проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции; контроль за организацией приема пищи учащимися; контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина.

4.4. Члены Комиссии не наделены полномочиями находиться на пищевом блоке. Члены комиссии не должны отвлекать учащихся во время приема пищи, находиться в столовой вне графика, утвержденного руководителем школы, производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных»

4.8. Члены Комиссии в ходе проведения мониторинга качества питания обучающихся могут:

- задавать ответственному представителю школы вопросы в рамках их компетенции;

- запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;

- лично оценить органолептические показатели пищевой продукции в результате дегустации блюд или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств;
- запрашивать сведения о результатах лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в рамках производственного контроля;
- участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания.

5. Порядок проведения заседаний Комиссии

- 5.1. Комиссия осуществляет свою деятельность на основе годовых планов работы, которые формируются, исходя из необходимости обеспечения всестороннего системного изучения вопросов организации и качества питания с учетом всех направлений деятельности Комиссии.
- 5.2. План-задание предстоящего мероприятия по изучению вопроса организации и качества питания определяет вопросы конкретной проверки и должно обеспечить достоверность и сравнимость результатов контроля для подготовки итогового документа.
- 5.3. Периодичность и виды мероприятий определяются необходимостью получения информации о реальном состоянии дел и результатах деятельности по организации питания
- 5.4. Основания для конкретной деятельности:
- план-график контроля;
 - задание руководства - проверка состояния дел;
 - обращение физических и юридических лиц по поводу нарушений в области организации питания - внеплановый контроль.
- 5.5. Комиссия проводит мероприятия следующими методами: проверка, обследование, наблюдение.
- 5.6. Результаты деятельности оформляются в виде: аналитической справки (приложение). В протоколе заседания Комиссии указываются следующие сведения:
- место и время проведения заседания;
 - члены Комиссии, присутствующие на заседании;
 - повестка дня заседания Комиссии;
 - вопросы, поставленные на голосование;
 - итоги голосования по поставленным вопросам;
 - принимаемые в ходе заседания Комиссии решения.
- 5.7. Документ должен содержать установленные факты, выводы и предложения по их устранению выявленных нарушений, а также рекомендации по недопущению повторных нарушений.
- 5.8. Все члены Комиссии знакомятся с результатами проверки и ставят подписи в документе. При этом члены Комиссии имеют право сделать мотивированное заявление о своем несогласии с результатами проверки и подписывают документ.
- 5.9. Решения Комиссии принимаются простым большинством голосов от числа присутствующих на заседании членов Комиссии.
- 5.10. При равном количестве голосов решающим является голос председателя Комиссии.
- 5.11. Результаты деятельности общественной комиссии рассматриваются на совещании при директоре не менее 2-х раз в год: декабрь и апрель.
- 5.12. По результатам мониторинга организации питания члены комиссии составляют отчет с рекомендацией и предложениями в адрес школы, докладывают о результатах мониторинга на заседании комиссии, вносят предложения и замечания, направляют протокол заседания комиссии в Управляющий совет

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии _____

Члены комиссии:

В присутствии _____

_____ составили настоящую справку о том, что « _____ » _____ 20 ____ г. в _____ час. _____ мин. Проведено изучение организации питания в школе.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве _____;

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла _____

Наличие дезинфицирующих средств _____

Наличие графика работы столовой _____

Наличие графика приема пищи обучающихся _____

Количество выделенного времени для приема пищи (не менее 20 мин) (успевают ли дети принять пищу) _____

(примечание)

Соблюдение интервалов между приемами пищи (согласно таблице п. 2.2. МР 2.4.0180-20) _____

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: _____

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей) _____

дежурство педагогов _____

чистота зала, уборка после каждого приема пищи _____

Отсутствие насекомых, грызунов, их следов _____

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале _____

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Количество питающихся в одну перемену _____

Внешний вид поваров (наличие медицинских масок, перчаток) _____

Соблюдение правил при порционировании и раздаче готовых блюд (наличие специнвентаря, в том числе щипцов) _____

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов _____
- наличие 2-х комплектов подносов _____
- наличие 2-х комплектов столовых приборов _____
- гигиеническое состояние столовых приборов _____

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню: ____

Соответствие рационов питания утвержденному меню _____

Рациональность распределения калорийности по приемам пищи (согласно п. 2.5. МР 2.4.0180-20) _____

Обеспечение максимального разнообразия, наличие фруктов _____

Наличие бракеражной комиссии, количество членов _____

От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж _____

Наличие и место расположения контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции _____

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке, наличие/отсутствие запрещенной нормами СанПин)
Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями _____

Визуальная оценка объема и вида пищевых отходов после приема пищи

Выборочный опрос детей (с согласия родителей (законных представителей) _____

Анкетирование (приложение 1 к МР 2.4.0180-20)

Качество готовой пищи (приложение 2).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

комиссии: _____

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
 общеобразовательной организации _____

Приложение 2

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	

Примечание:

- (1)- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.
 (2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);
 (3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Проверка соблюдения нормы выхода блюд

Контрольное взвешивание проводят с целью определения соответствия фактического веса блюда (изделия) норме выхода блюда, которая указана в меню.

Для определения правильности веса *штучных* готовых кулинарных изделий одновременно взвешиваются 10 штук на весах. Если при взвешивании суммарная масса изделий оказывается ниже (выше) нормы, взвешивание перепроверяется еще раз. Далее изделия взвешиваются поштучно. Каши, гарниры и другие нештучные блюда и изделия – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Определение средней массы блюд, отобранных на раздаче, осуществляется путем раздельного взвешивания трех порций с последующим суммированием и делением на 3. Отклонение средней массы блюд и кулинарных изделий от установленной нормы выхода по рецептуре не допускается.

Допустимое отклонение в массе одного блюда (изделия) от нормы не более чем на 3%.

Пример 1. При норме выхода блюда в 75 г фактический вес блюда может составлять от 72,75 г до 77,25 г, что является допустимым. Но следует учитывать, что такой подход основан на проверке соблюдения нормы выхода блюда, исходя из средней массы, когда проверке подвергается не отдельное блюдо, а часть продукции, отобранная из партии. Под партией понимается любое количество блюд (изделий) одного наименования, изготовленных за одну смену.

Пример 2. Для проверки соблюдения нормы выхода блюда «Котлеты картофельные со сметаной» отобраны 3 блюда. В соответствии с меню норма выхода блюда составляет 220 г.

Путем взвешивания установлено, что вес одной порции равен 215 г, второй – 226 г, третьей – 223 г. Средняя масса готового блюда составляет 221 г $((215 \text{ г} + 226 \text{ г} + 226 \text{ г}) / 3 \text{ порц.})$. Масса одной порции котлет картофельных со сметаной может отклоняться от нормы в сторону уменьшения до 213 г $(220 \text{ г} * 97\%)$, в сторону увеличения до 227 г $(220 \text{ г} * 103\%)$. Данное условие соблюдается. Следовательно, блюдо «Котлеты картофельные со сметаной» прошло оценку по норме выхода.

Памятка

Мониторинг организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях осуществляется по согласованию с администрацией организации.

При организации питания учащихся СОШ при обеденном зале столовой устанавливают умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками следует предусмотреть установку электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца, также пунктом 11.2. СанПин закреплено наличие мыла.

В общедоступном месте должны быть размещены график работы столовой, график приёма пищи обучающихся, меню на текущий день (утверждается председателем бракеражной комиссии и медицинским работником). Особое внимание необходимо уделить времени, отведённому на приём пищи.

Санитарное состояние помещения должно быть в удовлетворительном, все работники столовой в чистой одежде, с коротко обстриженными ногтями, в головном уборе, длинные волосы заколоты.

Дети, которые дежурят в школьной столовой, должны быть осмотрены медицинским сотрудником, в порядной одежде и в головном уборе. Подготовка продуктов, приготовление и раздача пищи, мытьё посуды детьми не допускается.

Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Столовые приборы должны быть чистыми, без механических повреждений, сколов. Не допускается использование алюминиевой посуды.

Обращаем внимание, что члены общественной комиссии не наделены полномочиями находиться на пищевом блоке.

Блюда и количество подаваемой пищи должны соответствовать утверждённому меню, также берут суточные пробы каждого из них.

Продажа табачной и алкогольной продукции на территории школы запрещены.

С итогами изучения организации питания необходимо ознакомить ответственного за организацию питания, при необходимости администрацию школы, даются рекомендации.

Директору
ОГБОУ «Борисовская СОШ»
Головки И.В.

ФИО полностью
родителя учащего-(ей)ся
_____ класса ОГБОУ
«Борисовская СОШ»

заявление.

Прошу Вас включить меня в состав общественной комиссии по изучению вопросов организации питания в школе в 2023-2024 учебном году.

С Положением об общественной комиссии по изучению вопросов организации питания в областном государственном общеобразовательном учреждении «Борисовская средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза А.М. Рудого» Белгородской области (в ред. по состоянию на 18.05.2022) _____.

ознакомлен (а)

« _____ » _____ 2023 год.

Подпись

/ _____
расшифровка подписи