

ПРИНЯТО
на заседании Управляющего совета
МБОУ «СОШ №16 с УИОП»
протокол от «28» августа 2020 года № 01

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
МБОУ «СОШ №16 с УИОП»
от «31» августа 2020 года № 343

**ПОЛОЖЕНИЕ
О ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБЩЕСТВЕННОЙ КОМИССИИ
ПО ИЗУЧЕНИЮ ВОПРОСОВ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
В МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №16
С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ»**

1. Общие положения

1.1. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с 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 23 июля 2008 года № 45 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», приказом Минздравсоцразвития России № 231н и Минобрнауки России № 178 от 11 марта 2012 года «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» (далее - МР), МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утверждёнными Главным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года (далее МР 2.4.0180-20), МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утверждёнными Главным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года, (далее МР 2.4.0179-20).

1.2. Положение разработано с целью создания оптимальной системы питания в МБОУ «СОШ №16 с УИОП» и направлено на усиление мер по организации качественного питания для учащихся МБОУ «СОШ №16 с УИОП».

1.3. Общественная комиссия (далее – Комиссия) по изучению вопросов организации питания в МБОУ «СОШ №16 с УИОП» с включением в ее состав родителей (законных представителей) учащихся и представителей совета отцов – это орган, который призван снять затруднения, решить проблемные вопросы, касающиеся организации питания учащихся, повысить уровень организации питания в МБОУ «СОШ №16 с УИОП».

1.4. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками МБОУ «СОШ №16 с УИОП» правил и норм по организации питания в школе.

1.5. Положение о работе Комиссии разработано на основании «Методических рекомендаций по деятельности общественной комиссии по изучению вопросов организации питания в общеобразовательных организациях Белгородской области с учетом мнения родителей (законных представителей) учащихся, представителей совета отцов, в редакции по состоянию на 01.09.2020 года.

1.6. Положение о работе Комиссии, состав и план-график работы Комиссии утверждается приказом директора МБОУ «СОШ №16 с УИОП» на каждый учебный год.

1.7. Деятельность членов Комиссии основывается на принципах добровольности участия в ее работе, коллегиальности принятия решений, гласности, осуществляется по согласованию с руководством МБОУ «СОШ №16 с УИОП».

2. Состав комиссии

2.1. В состав Комиссии входят представители руководства МБОУ «СОШ №16 с УИОП», педагогического коллектива, родители учащихся (не менее 3-х человек), представитель Совета отцов, медицинский работник. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором МБОУ «СОШ №16 с УИОП» ответственного за организацию питания учащихся.

2.2. Член Комиссии может быть выведен из состава Комиссии по его заявлению, направленному директору МБОУ «СОШ №16 с УИОП».

3. Цели и задачи Комиссии

3.1. Изучение вопросов организации и качества питания учащихся, уровня удовлетворённости детей и родителей предоставляемым питанием.

3.2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания учащихся МБОУ «СОШ №16 с УИОП».

3.3. Повышение охвата учащихся горячим питанием, культуры питания.

3.4. Информирование родителей о здоровом питании.

4. Функциональные обязанности Комиссии

4.1. Формирование плана–графика работы Комиссии, который согласуется с руководством МБОУ «СОШ №16 с УИОП».

4.2. Осуществление изучения вопросов организации и качества питания учащихся проводится планоно и внепланово:

- плановые 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;

- внеплановые (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;

- уполномоченные в изучении вопросов организации питания лица имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к предмету изучения;

- по итогам изучения вопросов организации питания оформляется справка (Приложение 1), в которой указываются основания изучения, объект изучения, выявленные нарушения, а также ответственные за устранение этих нарушений;

- в справке по изучению вопросов организации питания в обязательном порядке даются рекомендации об устранении в определенный срок выявленных нарушений.

4.3. Осуществление анализа охвата горячим питанием учащихся и внесение изменений по его увеличению (Приложение 3).

4.4. Организация и проведение опросов учащихся и их родителей (законных представителей) по организации питания, ассортименту и качеству отпускаемой продукции и предоставление полученной информации законному представителю юридического лица МБОУ «СОШ №16 с УИОП».

4.5. Внесение предложений руководству МБОУ «СОШ №16 с УИОП» по улучшению обслуживания учащихся.

4.6. Оказание содействия руководству МБОУ «СОШ №16 с УИОП» в проведении просветительской работы среди учащихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания

5. Порядок проведения заседаний Комиссии

- 5.1. По итогам каждого посещения членами Комиссии заполняется справка (приложение 1).
- 5.2. При каждом последующем посещении МБОУ «СОШ №16 с УИОП» Комиссией проверяется и обсуждается исполнение ранее данных рекомендаций.
- 5.3. Заседания Комиссии проводятся *не реже 2-х раз за учебный год (плановые декабрь, апрель, внеплановые: по мере необходимости по инициативе председателя Комиссии или руководства МБОУ «СОШ №16 с УИОП»)*. По итогам заседания оформляется протокол.
- 5.4. 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.
- 5.5. Рассмотрение вопроса о результатах деятельности Комиссии осуществляется не менее двух раз в учебном году (декабрь, апрель) на совещаниях при директоре МБОУ «СОШ №16 с УИОП».
- 5.6. Итоги мониторинга контроля направляются в адрес учредителя в декабре ежегодно.

6. Документация

- 6.1. Приказ директора МБОУ «СОШ №16 с УИОП» о создании Комиссии.
- 6.2. План- график изучения Комиссией вопросов организации питания.
- 6.3. Протоколы заседаний Комиссии.
- 6.4. Справки по итогам изучения Комиссией организации питания в МБОУ «СОШ №16 с УИОП».

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания Совета родителей
МБОУ "СОШ № 16 с УИОП"
от 27.08.2020г. №01
Председатель Совета родителей
_____ Н.А. Панько

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания Совета учащихся
МБОУ "СОШ № 16 с УИОП"
От 27.08.2020г. №01
Председатель Совета учащихся
_____ Е. Исаева

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания педагогического совета
МБОУ "СОШ № 16 с УИОП"
от 28.08.2020г. №01
директор
_____ Н.В. Полева

СПРАВКА
по изучению организации питания в общеобразовательной организации
(общественный контроль)
МБОУ «СОШ №16 с УИОП»

(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 общеобразовательной организации.

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 приёма пищи (не менее 20 минут) _____

(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 дежурств детей) _____

дежурство педагогов _____

чисто тазала, уборка после каждого приёма пищи _____

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

Количество питающихся в 1 перемену _____
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров (наличие медицинских масок, одноразовых перчаток и специальных щипцов) _____

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

Эстетичность накрытия столов:

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

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню _____

Соответствие рационов питания утвержденному меню _____

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

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, 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/итсутствие запрещенной нормами СанПин)

Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями _____

Визуальная оценка объёма и вида пищевых отходов после приёма пищи _____

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

Анкетирование (приложение 1 к МР 2.4.0180-20) _____

Качество готовой пищи (Таблица 1). _____

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены

комиссии:

Со справкой ознакомлен представитель администрации общеобразовательной организации

Таблица 1

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 согласно пункту 3.4. постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее – СанПиН) 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 стриженными ногтями, в головном уборе, длинные волосы заколоты.

Дети, которые дежурят в школьной столовой, должны быть осмотрены медицинским сотрудником, в опрятной 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 (пункт 4.4).

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 администрации образовательной организации даются рекомендации.