

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора
МАОУ «ЦО №1 «Академия
знаний» имени Н.П. Шевченко»
приказ от 31.08.2021г. №55

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБЩЕСТВЕННОЙ КОМИССИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ВОПРОСОВ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Центр образования №1 «Академия знаний» имени Н.П. Шевченко» Старооскольского городского округа

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. Общественная комиссия (далее - Комиссия) по изучению вопросов организации питания в МАОУ «ЦО №1 «Академия знаний» имени Н.П. Шевченко» с включением в ее состав родителей (законных представителей) обучающихся и представителей совета отцов (далее - Комиссия) - это орган, который призван снять затруднения, решить проблемные вопросы, касающиеся организации питания обучающихся, повысить уровень организации питания в общеобразовательной организации.

1.3. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах её компетенции, мониторинга соблюдения работниками МАОУ «ЦО №1 «Академия знаний» имени Н.П. Шевченко» правил и норм по организации питания в школе.

1.4. Положение о работе Комиссии разрабатывается на основании данных методических рекомендаций с учетом мнения родителей (законных представителей) обучающихся, представителей совета отцов и утверждается директором.

1.5. Положение о работе Комиссии, состав и график работы утверждается приказом директора 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 руководством МАОУ «ЦО №1 «Академия знаний» имени Н.П. Шевченко».

2. Состав комиссии

2.1. В состав Комиссии входят представители руководства МАОУ «ЦО №1 «Академия знаний» имени Н.П. Шевченко», педагогического коллектива, родители обучающихся (не менее 3-х человек), представитель совета отцов, медицинский работник (при наличии). Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

2.2. Член Комиссии может быть выведен из состава Комиссии по его заявлению, направленному директору МАОУ «ЦО №1 «Академия знаний» имени Н.П. Шевченко».

3. Цели и задачи Комиссии

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

3.2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся.

3.3. Повышение охвата обучающихся горячим питанием, формирование культуры питания.

3.4. Информирование родителей о здоровом питании.

4. Функциональные обязанности Комиссии

4.1. Формирование плана работы Комиссии, который согласуется с руководством МАОУ «ЦО №1 «Академия знаний» имени Н.П. Шевченко».

4.2. Осуществление изучения вопросов организации и качества питания обучающихся проводится планоно (на основании утвержденного Комиссией плана-графика) 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) обучающихся 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, 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 обучающихся и внесение рекомендаций и/или предложений по его увеличению (Приложение 4).

4.4. Организация и проведение опросов обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации питания, ассортименту и качеству отпускаемой продукции и предоставление полученной информации законному представителю юридического лица общеобразовательной организации.

4.5. Внесение предложений руководства МАОУ «ЦО №1 «Академия знаний» имени Н.П. Шевченко» организации по улучшению обслуживания обучающихся.

4.6. Оказание содействия руководства МАОУ «ЦО №1 «Академия знаний» имени Н.П. Шевченко» в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

5. Анализ работы комиссии, проведение заседаний

5.1. По итогам каждого посещения членами комиссии заполняется справка (приложение 1).

5.2. При каждом последующем посещении образовательной организации 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 администрации образовательной организации). По итогам заседания оформляется справка.*

Рассмотрение вопроса о результатах деятельности общественной комиссии осуществляется не менее двух раз в учебном году (декабрь, апрель) на совещаниях при директоре образовательной организации. Итоги мониторинга контроля направляются в адрес учредителя в декабре ежегодно.

СПРАВКА
по изучению организации питания в общеобразовательной организации
(общественный контроль)

(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 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 дежурства

детей

) дежурство педагогов

чистота зала, 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/отсутствие 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 (Приложение 2).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Со справкой ознакомлен представитель администрации общеобразовательной организации

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			Примечание
					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;
- (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 во время приёма пищи.¹

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 устанавливаются 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 связи с мероприятиями по предупреждению распространения коронавирусной инфекции, указанные места должны быть обеспечены условиями для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в образовательное учреждение и помещение для приема пищи.

В общедоступном месте должны быть размещены график работы столовой, график приёма пищи обучающимися, меню на текущий день (утверждается председателем бракеражной комиссии и медицинским работником). Особое внимание необходимо уделить времени, отведённому на приём пищи (не менее 20 минут).

Санитарное состояние помещения должно быть удовлетворительным, все работники столовой - в чистой одежде, с коротко обстриженными ногтями, в головном уборе, длинные волосы заколоты. В связи с мероприятиями по предупреждению распространения коронавирусной инфекции сотрудники, осуществляющие порционирование и раздачу готовых блюд, должны быть в одноразовых масках, перчатках и использовать специальные щипцы.

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.

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 должны браться суточные пробы каждого из них.

¹ В рамках реализации мер по недопущению распространения коронавирусной инфекции члены комиссии при посещении образовательной организации должны быть в средствах индивидуальной защиты (бахилы, защитная маска, одноразовые перчатки) и пройти термометрию.

Продажа табачной и алкогольной продукции на территории школы запрещены. При реализации буфетной продукции не должны реализовываться запрещенные для этого продукты и блюда, соблюдаться условия их хранения.

Члены комиссии имеют право провести выборочный опрос и анкетирование несовершеннолетних (при наличии добровольного согласия родителей (иных законных представителей)).

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

