

ПРИНЯТО  
педагогическим советом МАОУ «ЦО №1 «Академия знаний» имени Н.П. Шевченко»  
протокол от 28.08.2025г. № 1

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора  
МАОУ «ЦО №1 «Академия знаний»  
имени Н.П. Шевченко»  
от 29.08.2025 г. № 489

**ПОЛОЖЕНИЕ  
О 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 организаций 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**

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

1.8. 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**

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

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

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

1.12. Информирование родителей о здоровом питании.

## **4. Функциональные обязанности Комиссии**

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

1.14. Осуществление изучения вопросов организации и качества питания обучающихся проводится планово (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.

1.15. Осуществление анализа охвата горячим питанием обучающихся и внесение рекомендаций и/или предложений по его увеличению (Приложение 4).

1.16. 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.

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

1.18. 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**

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

1.20. При каждом последующем посещении образовательной организации комиссией проверяется и обсуждается исполнение ранее данных рекомендаций.

1.21. 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**

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  $(215\text{ г} + 226\text{ г} + 223\text{ г}) / 3$  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.<sup>1</sup>

При организации питания учащихся СОШ согласно пункту 3.4. постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 «Санитарно-эпидемиологии 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 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.

---

<sup>1</sup> 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 наличие добровольного согласия родителей (иных законных представителей).

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