

Муниципальное общеобразовательное учреждение Перевозинская средняя
общеобразовательная школа

Принято
Педагогическим советом (протокол от
05.03.2021 № 5)
Советом учреждения (протокол от
05.03.2021 № 1)

Утверждено
приказом № 026 - од
от 05.03.2021

**Положение о комиссии по изучению вопросов организации питания в МБОУ
Перевозинская СОШ с включением в ее состав родителей (законных представителей)
обучающихся**

1. Общие положения

1.1. Положение о комиссии по изучению вопросов организации питания в МБОУ Перевозинская СОШ с включением в ее состав родителей (законных представителей) обучающихся (далее – Положение) разработано на основании Методических рекомендаций по деятельности комиссии по изучению вопросов организации питания в общеобразовательных организациях Удмуртской Республики с включением в ее состав родителей (законных представителей) обучающихся.

1.2. Комиссия по изучению вопросов организации питания в МБОУ Перевозинская СОШ с включением в ее состав родителей (законных представителей) обучающихся (далее – Комиссия) – это орган, который призван снять затруднения, решить проблемные вопросы, касающиеся организации питания обучающихся, повысить уровень организации питания в общеобразовательной организации.

1.3. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с Федеральными законами и нормативными правовыми актами Удмуртской Республики, регулиующими вопросы организации питания обучающихся.

1.4. Комиссия является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания обучающихся общеобразовательных организаций.

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

1.6. Положение о работе Комиссии разработано с учетом мнения родителей (законных представителей) обучающихся и утверждается директором общеобразовательной организации.

1.7. Состав Комиссии утверждается приказом директора общеобразовательной организации на каждый учебный год.

1.8. Деятельность членов Комиссии основывается на принципах добровольности участия в ее работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. Состав комиссии

2.1. В состав Комиссии входят представители администрации школы, педагогического коллектива, родители обучающихся (не менее 2-х человек), медицинский работник (при наличии). Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания учащихся.

2.2. Комиссия избирает из числа ее членов: председателя Комиссии, заместителя председателя и секретаря.

2.3. Член Комиссии может быть выведен из состава Комиссии по его заявлению, направленному директору общеобразовательной организации.

2.4. Председатель Комиссии осуществляет управление деятельностью Комиссии, в том числе:

- организует работу Комиссии;
- ведет заседания Комиссии;
- подписывает от имени Комиссии протоколы ее заседаний, ведомости и прочую исполнительную и отчетную документацию;
- отвечает за сохранность документации Комиссии;
- отчитывается о работе Комиссии на общешкольных родительских собраниях.

2.5. Секретарь Комиссии:

- ведет протоколы заседаний Комиссии;
- фиксирует принятые Комиссией решения;
- осуществляет оперативную связь с членами Комиссии.

3. Цели и задачи Комиссии

3.1. Изучение вопросов организации и качества питания обучающихся.

При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

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

3.3. Повышение охвата обучающихся горячим питанием, культуры питания.

4. Функциональные обязанности Комиссии

4.1. Формирование плана работы Комиссии, который согласуется с администрацией общеобразовательной организации.

4.2. 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 изучения, объект изучения, выявленные нарушения, а также ответственные за эти нарушения лица;

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

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

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

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.

Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (Приложение 4) и участия в работе общешкольной комиссии (Приложение 5).

4.5. Внесение предложений администрации общеобразовательной организации по улучшению обслуживания обучающихся.

4.6. Оказание содействия администрации общеобразовательной организации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

4.7. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

4.8. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок

доступа законных представителей, обучающихся в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом общеобразовательной организации.

5. Порядок проведения заседаний Комиссии

5.1. Заседания Комиссии проводятся по мере необходимости.

5.2. Внеочередные заседания проводятся:

- по требованию законного представителя юридического лица общеобразовательной организации;
- по инициативе председателя Комиссии.

5.3. Заседания Комиссии являются правомочными, если в них принимают участие не менее половины от общего числа членов Комиссии.

5.4. Решения Комиссии принимаются простым большинством голосов от числа присутствующих на заседании членов Комиссии.

5.5. При равном количестве голосов решающим является голос председателя Комиссии. 5.6. Заседания Комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем и секретарем.

5.7. 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.

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

_____ (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 общеобразовательном учреждении. **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 графика работы столовой _____

Наличие графика приема пищи обучающимися _____

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) _____

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: _____ дежурство учащихся в столовой (как организовано) _____

дежурство педагогов _____

_____ чистота зала _____

_____ обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных _____

мест в обеденном зале _____

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров _____

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, ассортимента буфетной продукции:

—

—

Соответствие рационов питания утвержденному меню _____

Наличие и место расположения контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции _____

Наличие пищевых отходов:

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке) Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

_____ Члены

комиссии: _____

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица

Приложение 2 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 $\pm 3\%$.

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 220г.

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» успешно прошло оценку по норме выхода.

Таблица 1

Изучение качества продукции

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед, полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ⁽²⁾	Качества блюда			
					Эстетическое оформление блюда (внешний вид)	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), выполненный с помощью чувств человека;

Анализ охвата горячим питанием обучающихся Охват обучающихся горячим питанием (за счет средств, поступающих от родителей)

Таблица 1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Наименование общеобразовательной организации	Кол-во детей с 1 по 4 класс	Кол-во детей с 5 по 9 класс	Кол-во детей с 10 по 11 класс	Общая численность обучающихся	Кол-во детей, получающих горячее питание с 1 по 4 класс	Кол-во детей, получающих горячее питание с 5 по 9 класс	Кол-во детей, получающих горячее питание с 10 по 11 класс	Общая численность обучающихся, получающих горячее питание	Количество детей, получающих 1-разовое горячее питание	Количество детей, получающих 2-разовое горячее питание	Количество детей, получающих 3-разовое горячее питание	Количество детей, получающих 4-разовое горячее питание	Охват горячим питанием детей с 1 по 4 класс (в %)	Охват горячим питанием детей с 5 по 9 класс (в %)	Охват горячим питанием детей с 10 по 11 класс (в %)	Общий охват горячим питанием (в %)	Охват 1-разовым горячим питанием (в %)	Охват 2-х разовым горячим питанием (в %)	Охват 3-х разовым горячим питанием (в %)	Охват 4-х разовым горячим питанием (в %)

Примечание: наличие в столовой (буфете) только чая, кофе, булочек и пирожков не считается горячим питанием; завтрак (обед) включает в себя не менее трех блюд; столбец № 5 - складывается из столбцов № 2 + № 3 + № 4; столбец № 9 - складывается из столбцов № 6 + № 7 + № 8; столбцы с № 14 по № 21 - считаются в процентах

Анализ охвата горячим питанием обучающихся Охват льготных категорий обучающихся горячим питанием (дети из многодетных и малоимущих семей)

Наименование общеобразовательной организации	Кол-во детей с 1 по 4 класс	Кол-во детей с 5 по 9 класс	Кол-во детей с 10 по 11 класс	Общая численность обучающихся	Кол-во детей, получающих горячее питание с 1 по 4 класс	Кол-во детей, получающих горячее питание с 5 по 9 класс	Кол-во детей, получающих горячее питание с 10 по 11 класс	Общая численность обучающихся, получающих горячее питание	Количество детей, получающих 1-разовое горячее питание	Количество детей, получающих 2-разовое горячее питание	Количество детей, получающих 3-разовое горячее питание	Количество детей, получающих 4-разовое горячее питание	Охват горячим питанием детей с 1 по 4 класс (в %)	Охват горячим питанием детей с 5 по 9 класс (в %)	Охват горячим питанием детей с 10 по 11 класс (в %)	Общий охват горячим питанием (в %)	Охват 1-разовым горячим питанием (в %)	Охват 2-х разовым горячим питанием (в %)	Охват 3-х разовым горячим питанием (в %)	Охват 4-х разовым горячим питанием (в %)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21

Таблица 2

Примечание: наличие в столовой (буфете) только чая, кофе, булочек и пирожков не считается горячим питанием; завтрак (обед) включает в себя не менее трех блюд; столбец № 5 - складывается из столбцов № 2 + № 3 + № 4; столбец № 9 - складывается из столбцов № 6 + № 7 + № 8; столбцы с № 14 по № 21 - считаются в процентах

Анализ охвата горячим питанием обучающихся Охват льготной категории обучающихся горячим питанием (дети с ограниченными возможностями здоровья)

Наименование общеобразовательной организации	Кол-во детей с 1 по 4 класс	Кол-во детей с 5 по 9 класс	Кол-во детей с 10 по 11 класс	Общая численность обучающихся	Кол-во детей, получающих горячее питание с 1 по 4 класс	Кол-во детей, получающих горячее питание с 5 по 9 класс	Кол-во детей, получающих горячее питание с 10 по 11 класс	Общая численность обучающихся, получающих горячее питание	Количество детей, получающих 1-разовое горячее питание	Количество детей, получающих 2-разовое горячее питание	Количество детей, получающих 3-разовое горячее питание	Количество детей, получающих 4-разовое горячее питание	Охват горячим питанием детей с 1 по 4 класс (в %)	Охват горячим питанием детей с 5 по 9 класс (в %)	Охват горячим питанием детей с 10 по 11 класс (в %)	Общий охват горячим питанием (в %)	Охват 1-разовым горячим питанием (в %)	Охват 2-х разовым горячим питанием (в %)	Охват 3-х разовым горячим питанием (в %)	Охват 4-х разовым горячим питанием (в %)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21

Таблица 3

Примечание: наличие в столовой (буфете) только чая, кофе, булочек и пирожков не считается горячим питанием; завтрак (обед) включает в себя не менее трех блюд; столбец № 5 - складывается из столбцов № 2 + № 3 + № 4; столбец № 9 - складывается из столбцов № 6 + № 7 + № 8; столбцы с № 14 по № 21 - считаются в процентах

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?
 да
 нет
 затрудняюсь ответить
2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?
 да
 нет
 затрудняюсь ответить
3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?
 да
 нет
3.1. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?
 не нравится
 не успеваете
 питаетесь дома
4. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:
 горячий завтрак
 горячий обед (с первым блюдом)
 2-разовое горячее питание (завтрак + обед)
5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?
 да
 иногда
 нет
6. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?
 да
 нет
7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?
 да
 нет
 не всегда
7.1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?
 невкусно готовят
 однообразное питание
 готовят нелюбимую пищу
 остывшая еда

маленькие порции

иное

8. ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДЛЁННОГО ДНЯ?

да

нет

8.1. ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ИЛИ ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА?

получает полдник в школе

приносит из дома

9. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

да

нет

иногда

10. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

да

нет

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ: _____

12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ _____

Форма оценочного листа Дата

проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	

	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	
	Б) да	