

РАССМОТРЕНО
на заседании педагогического совета
МБОУ «СОШ №17»
протокол № 11 от «28» августа 2020г.

УТВЕРЖДАЮ
приказом директора
МБОУ «СОШ №17»
от «28» августа 2020 г №287

Положение
о комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №17»
Старооскольского городского округа

Регистрационный номер №81

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано на основании:

- Федерального Закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- Федерального закона от 21 июля 2014 года №212-ФЗ «Об основах общественного контроля 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»;

- приказа 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 муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №17» Старооскольского городского округа (далее – МБОУ «СОШ №17») и направлено на усиление мер по организации качественного питания для обучающихся.

1.3. Общественная комиссия (далее - Комиссия) по изучению вопросов организации питания в МБОУ «СОШ №17» 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.

1.4. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах её компетенции, мониторинга соблюдения работниками

общеобразовательной организации правил и норм по организации питания в школе.

1.5. Положение о работе Комиссии разрабатывается образовательной организацией на основании данных методических рекомендаций с учетом мнения родителей (законных представителей) обучающихся, представителей совета отцов и утверждается директором МБОУ «СОШ №17».

1.6. Положение о работе Комиссии, состав и график работы утверждается приказом директора 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 администрацией образовательного учреждения.

2. Состав комиссии

2.1. В состав Комиссии входят представители администрации школы, 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 в образовательной организации.

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

3. Цель 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 МБОУ «СОШ №17».

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 администрацией общеобразовательного учреждения.

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 изучения 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 1-3), 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 увлечению (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 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.

5. Анализ работы комиссии, проведение заседаний

5.1. По итогам каждого посещения членами комиссии заполняется справка.

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 протокол.

5.4. Рассмотрение вопроса о результатах деятельности общественной комиссии осуществляется не менее двух раз в учебном году на совещаниях при директоре МБОУ «СОШ №17».

6. Содержание и распределение вопросов контроля

6.1. Содержание контроля определяется следующими вопросами:

- контроль за предоставлением питания в соответствии с графиком;
- контроль за выполнением нормативов по питанию;
- контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства;
- результаты бракеража;
- контроль сроков годности и условий хранения продуктов;
- контроль технологии приготовления пищи;
- контроль готовой продукции;
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока и обеденного зала;
- контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения;
- контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала;
- контроль за отсутствием в меню запрещенных к реализации продуктов;
- контроль проведения мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- соответствие ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд;

**Справка
по изучению организации питания в общеобразовательной организации
(общественный контроль)**

_____ (наименование учреждения)

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 МБОУ «СОШ №17»

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве _____,

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

рядом с умывальниками предусмотрено 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 посадочные 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 закрытия столов:

- гигиеническое состояние столов _____

- наличие 2-х комплексов подносов _____

- наличие 2-х комплексов столовых приборов, столовой посуды _____

- 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 запрещённой 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 (и 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 МБОУ «СОШ №17»

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи	Критерии оценки					Примечание
		Правильность кулинарной обработки	Выход <i>блюдов</i> согласно меню	Качество блюд			
				Эстетическое оформление	Органолептическая оценка	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) — обобщённый 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 школе по согласованию с администрацией организации во время приёма пищи.

При организации питания учащихся школы 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 работником, 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.

В рамках реализации мер по недопущению распространения коронавирусной инфекции члены комиссии при посещении образовательной организации должны быть в средствах индивидуальной защиты (бахил, защитная масса, 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.

Кочнев Борис
Директор



Чуева И.И.