# ПРИНЯТО

На заседании Совета родителей (законных представителей)

Протокол от«29» августа 2023 г. № 1

# УТВЕРЖДЕНО

Приказом МБОУ«Основная общеобразовательная Потуданская школа» от «31»августа 2023г.№351

# ПОЛОЖЕНИЕ

**О РАБОТЕ ОБЩЕСТВЕННОЙ КОМИССИИ**

# ПО ИЗУЧЕНИЮ ВОПРОСОВ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

**МБОУ«Основная общеобразовательная Потуданская школа»**

# Общие положения

* 1. Настоящее Положение о работе общественной комиссии по изучению вопросов организации питания учащихся МБОУ «Основная общеобразовательная Потуданская школа» (далее – образовательное учреждение), разработано в соответствии с Федеральным законом от 21 июля 2014 года № 212-ФЗ «Об основах общественного контроля в Российской Федерации», Федеральным законом от 29 декабря 2012года№273-ФЗ«ОбобразованиивРоссийскойФедерации»,Санитарно-эпидемиологическимиправиламиинормативамиСанПиН2.3/2.4.3590-20«Санитарно-эпидемиологическиетребованиякорганизации общественного питания населения», приказом Минздравсоцразвития России № 231ниМинобрнауки России № 178 от 11 марта 2012 года «Об утверждении методических рекомендаций поорганизациипитанияучащихсяивоспитанниковобразовательныхучреждений»,МР2.4.0180-20"Родительскийконтрользаорганизациейгорячегопитаниядетейвобщеобразовательныхорганизациях", утвержденными Главным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года(далееМР2.4.0180-20),МР2.4.0179-20"Рекомендациипоорганизациипитанияобучающихсяобщеобразовательныхорганизаций",утвержденнымиГлавнымсанитарнымврачомРоссийскойФедерации 18 мая 2020 года (далее МР 2.4.0179-20),МР по деятельности общественной комиссии по изучению вопросов организации питания в общеобразовательных организациях Белгородской области,разработаннымииутверждённымидепартаментомобразованияБелгородскойобласти(вред.посостояниюна01.09.2020г.),МР(Порядок)"Созданиеусловийучастияродителей(законныхпредставителей)вконтролезаорганизациейпитанияобучающихсявобщеобразовательныхорганизациях".
  2. Общественная комиссия(далее –Комиссия)по изучению вопросов организации питанияучащихсяс включением в ее состав родителей (законных представителей) учащихся - орган, которыйпризван снять затруднения, решить проблемные вопросы, касающиеся организации питания учащихся,повысить уровеньорганизациипитаниявобщеобразовательномучреждении.
  3. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданнойКомиссиейнаблюдений,обследований,осуществляемыхвпределахеекомпетенции,мониторингасоблюдения работниками общеобразовательного учреждения правил и норм по организации питания вшколе.
  4. Положение оработе Комиссииразработанообразовательнымучреждениемнаоснованииметодическихрекомендацийсучетоммненияродителей(законныхпредставителей)учащихсяиутвержденодиректоромобщеобразовательногоучреждения.
  5. Положение о работе Комиссии, состав и график работы утверждается приказом директораобщеобразовательногоучреждениянакаждыйучебныйгод.
  6. ДеятельностьчленовКомиссииосновываетсяна принципах добровольностиучастиявееработе,коллегиальностипринятиярешений,гласности,осуществляетсяпосогласованиюсадминистрациейобразовательногоучреждения.

# СоставКомиссии

* 1. ВсоставКомиссиивходитпредставительадминистрациишколы,представительпедагогического коллектива, родители учащихся (не менее 2-х человек). Обязательным требованиемявляетсяучастиевнейназначенногодиректоромшколыответственногозаорганизациюпитанияучащихся.
  2. Член Комиссии может быть выведен из состава Комиссии по его заявлению, направленномудиректоруобщеобразовательногоучреждения.

# ЦелиизадачиКомиссии

* 1. Изучениевопросоворганизацииикачества питанияучащихся,уровняудовлетворенностидетейиродителей(законныхпредставителей) предоставляемым питанием.
  2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания учащихся вобщеобразовательном учреждении.
  3. Повышениеохватаучащихсягорячимпитанием,формированиекультурыпитания.
  4. Информированиеродителей(законныхпредставителей)оздоровомпитании.

# ФункциональныеобязанностиКомиссии

* 1. ФормированиепланаработыКомиссии,которыйсогласуетсясадминистрациейобщеобразовательногоучреждения.
  2. Осуществление изучения вопросоворганизации и качества питания учащихся проводитсяпланово(наоснованииутвержденногоКомиссиейплан-графика)ивнепланово:
     + плановые изучения вопросов организации питания проводятся в соответствии с утвержденнымпланом-графиком, который обеспечивает периодичность, исключает нерациональное дублирование визучении вопросоворганизациипитанияидоводитсядочленовКомиссиивначалеучебногогода;
     + внеплановые(экстренные)изучениявопросоворганизациипитанияосуществляютсядляустановления фактов и сведений о нарушениях, указанных в обращениях, жалобах родителей (законныхпредставителей)учащихсяилиурегулированияконфликтныхситуаций;
     + уполномоченные в изучении вопросоворганизации питания лица имеют право запрашиватьнеобходимуюинформацию,изучать документацию,относящуюся кпредметуизучения;
     + по итогам изучения вопросов организации питания оформляется справка (Приложение 1), вкоторой указываются основания, объект изучения, выявленные нарушения, а также ответственные заустранениеэтихнарушения;
     + всправкепоизучениювопросоворганизациипитаниявобязательномпорядкедаютсярекомендацииобустранениивопределенныйсроквыявленныхнарушений.
  3. Осуществление анализа охвата горячим питанием учащихся и внесение рекомендаций и /илипредложений поегоувеличению(Приложение4).
  4. Организация и проведение опросов учащихся и их родителей (законных представителей) поорганизации питания, ассортименту и качеству отпускаемой продукции и предоставление полученнойинформациизаконномупредставителююридическоголицаобщеобразовательногоучреждения.
  5. Внесение предложенийадминистрации общеобразовательногоучрежденияпоулучшениюобслуживанияучащихся.
  6. Оказаниесодействияадминистрацииобщеобразовательногоучреждениявпроведениипросветительскойработысредиучащихсяиихродителей(законныхпредставителей)повопросамрациональногопитания.

# АнализработыКомиссии,проведениезаседаний

* 1. ПоитогамкаждогопосещениячленамиКомиссиизаполняетсясправка(Приложение1).
  2. При каждом последующем посещении образовательного учреждения Комиссиейпроверяется иобсуждается исполнениеранееданныхрекомендаций.
  3. Заседания Комиссии проводятся не реже 2-х раз за учебный год (плановые: декабрь, апрель,внеплановыепомеренеобходимостипоинициативепредседателяКомиссииилиадминистрацииобразовательногоучреждения).Поитогамзаседанияоформляется протокол.
  4. Рассмотрение вопроса о результатах деятельности общественной комиссии осуществляется неменеедвухразвучебномгоду(декабрь,апрель)насовещанияхпридиректореобразовательногоучреждения.Итоги мониторингаконтролянаправляютсяв адресучредителявдекабреежегодно.

Приложение1

# СПРАВКА

**поизучениюорганизациипитаниявобщеобразовательномучреждении**

(наименованиеучреждения)

(основания)

Комиссияв составе:

Председателькомиссии

Членыкомиссии:

Вприсутствии

составилинастоящуюсправкуотом,что« » 20 г.в час. мин.Проведеноизучениеорганизациипитаниявобщеобразовательном учреждении.

# В ходеизучениявыявлено:

приобеденномзалестоловойустановленыумывальникивколичестве ;

(примечание:еслиестьзамечания(подведена водахолоднаяигорячая))

рядомсумывальникамипредусмотреныэлектрополотенцавколичестве ;

(примечание:если естьзамечания)

Наличиемыла Наличие"дезинфицирующихсредств" Наличиеграфикаработыстоловой Наличиеграфикаприемапищиучащихся Количествовыделенноговременидляприемапищи(неменее20минут)

(примечание)

Соблюдениеинтерваловмеждуприемамипищи(согласнотаблицеп.2.2.МР2.4.0180-

20)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьнойстоловой:

дежурствопедагогов чистота зала,уборкапослекаждогоприема пищи отсутствиенасекомых,грызунов,ихследов

Обеденныйзалоборудованстоловоймебелью(столами,стульями,табуретамиидр.мебелью);количествопосадочныхмествобеденномзале Количествопитающихсяв1перемену

(примечание:достаточнолипосадочныхместидр.)

Внешнийвидповаров(наличиемедицинскихмасок.одноразовыхперчатоки специальныхщипцов)

Эстетичностьнакрытиястолов:

* гигиеническоесостояниестолов
* наличие2-хкомплектовстоловыхприборов, столовойпосуды
* гигиеническоесостояниестоловыхприборов,столовойпосуды Наличиеи доступностьразмещенияменю,наличиеперспективногоменю: Соответствиерационовпитанияутвержденномуменю Рациональностьраспределениякалорийности поприемампищи(согласноп.2.5. МР2.4.0180-20)

Обеспечениемаксимальногоразнообразияздоровогопитания,наличиефруктов Наличиебракеражнойкомиссии,количествочленов отвсехлипартийприготовленныхблюдснимаетсябракераж Наличиеиместорасположенияконтрольныхблюд: Созданиеусловийдляпитаниядетейспищевымиособенностями Визуальнаяоценка объемаивидапищевыхотходовпослеприемапищи Выборочныйопросдетей(ссогласияродителей(иныхзаконныхпредставителей) Анкетирование(приложение1кМР2.4.0180-20) Качествоготовойпищи(Приложение2,3).

На основаниивышеизложенногоКомиссиярекомендует:

Членыкомиссии:

Сосправкойознакомленпредставительадминистрацииобщеобразовательногоучреждения: \_

Приложение2

# Изучениекачестваготовойпищи

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Наименованиеприема пищи(завтрак,обед) | Критерииоценки | | | | | | |
| Правильностькулинарнойобработки (1) | Выходблюдсогласноменю | Контрольноевзвешиваниеблюда(2) | Качествоблюда | | | Примечание |
| Эстетическоеоформление(внешнийвид  блюда) | Органолептическаяоценка(вкус,цвет,запах,консистенци  я)(3) | Соблюдениетемпературного режимаотпускаготовыхблюд |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Примечание:

(1)-блюдо(изделие)доведенодоготовности;непригоревшее,непересушенное,несыроеит.п.

1. –контрольноевзвешиваниеблюда;
2. –обобщенныйрезультатоценкикачества готовогоблюда(изделия).

Приложение3

# Проверкасоблюдениянормывыходаблюд

Контрольное взвешивание проводятсцельюопределениясоответствияфактического весаблюда(изделия) нормевыходаблюда,котораяуказанавменю.

Для определения правильностивеса*штучных* готовых кулинарных изделийодновременновзвешиваются 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 блюдаи изделия– путем взвешивания порций, взятых при отпускепотребителю.

Определение средней массы блюд, отобранных на раздаче, осуществляется путем раздельноговзвешивания трех порций с последующим суммированием и делением на 3. Отклонение средней массыблюдикулинарныхизделийот установленнойнормывыходапорецептуренедопускается.

Допустимоеотклонениевмассеодногоблюда(изделия)от нормынеболеечем на3%.

**Пример 1.** При норме выхода блюда в 75 г фактический вес блюда может составлять от 72,75 гдо 77,25 г, что является допустимым. Но следуетучитывать, что такой подход основан на проверкесоблюдения нормы выхода блюда, исходя из средней массы, когда проверке подвергается не отдельноеблюдо, а часть продукции, отобранная из партии. Под партией понимается любое количество блюд(изделий)одногонаименования,изготовленныхзаоднусмену.

**Пример2.**Дляпроверкисоблюдениянормывыходаблюда«Котлетыкартофельныесосметаной»отобраны3 блюда.Всоответствиисменюнормавыходаблюдасоставляет 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 г +226 г + 226 г)/ 3 порц.). Масса однойпорции котлеткартофельных со сметанойможетотклонятьсяотнормы всторону уменьшениядо213 г

(220г\*97%),всторонуувеличениядо227г(220г\*103%).Данноеусловиесоблюдается.Следовательно,блюдо«Котлетыкартофельныесосметаной»прошлооценкупонормевыхода.

