

Принято:

на заседании педагогического совета
муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №28 с
углубленным изучением отдельных
предметов имени А.А.Угарова»
Протокол от 29.08.2019 № 15

Утверждено:

приказ муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №28
с углубленным изучением отдельных
предметов имени А.А.Угарова»
от 29.08.2019 № 685

ПОЛОЖЕНИЕ

**о деятельности общественной комиссии
по изучению вопросов организации питания
обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа № 28 с углубленным изучением отдельных
предметов имени А.А.Угарова»**

1. Общие положения

1.1. Общественная комиссия по изучению вопросов организации питания в общеобразовательной организации (далее - Комиссия) - это орган, который призван снять затруднения, решить проблемные вопросы, касающиеся организации питания обучающихся, повысить уровень организации питания в общеобразовательной организации.

1.2. 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», утвержденными Главным санитарным врачом РФ 18 мая 2020 года (далее- МР 2.4.0180-20), МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденными Главным санитарным врачом РФ 18 мая 2020 года, (далее МР 2.4.0179-20).

1.3. Положение о работе Комиссии, состав и график работы разрабатывается образовательной организацией с учетом мнения родителей (законных представителей) обучающихся, представителей совета отцов и утверждается директором общеобразовательной организации.

1.4. Положение о работе Комиссии, состав и график работы утверждается приказом директора общеобразовательной организации на каждый учебный год.

1.5. 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.

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

3. Цели и задачи Комиссии

- 3.1. Изучение вопросов организации и качества питания обучающихся.
- 3.2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся общеобразовательных организаций.
- 3.3. Повышение охвата обучающихся горячим питанием, культуры питания.
- 3.4. Информирование родителей о здоровом питании.

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 планоно (на основании утвержденного Комиссией план-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.

4.3. Осуществление анализа охвата горячим питанием обучающихся и внесение изменений по его увеличению.

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. 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).

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

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

5.4. При равном количестве голосов решающим является голос председателя Комиссии.

5.5. Заседания Комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем и секретарем.

5.6. 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;
- тоги голосования по поставленным вопросам;
- принимаемые в ходе заседания Комиссии решения.

5.7. 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

(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

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

Соблюдение интервалов между приемами пищи _____

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 _____

Отсутствие грызунов, насекомых их следов _____
Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале _____

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Количество питающихся в 1 смену _____
Внешний вид поваров (наличие медицинских масок, одноразовых перчаток, специальных щипцов) _____ -
Соблюдение правил при порционировании и раздаче готовых блюд _____

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 _____

Рациональность распределения калорийности по приемам 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 объема и вида пищевых отходов после приема пищи _____

Выборочный опрос детей (согласия родителей (законных представителей) _____

Анкетирование (приложение 1 кМР 2.4.0180-20) _____

Качество готовой пищи (таблица 1).

[illegible]

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					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 (см. Приложение 2);
 (3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).