

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ ШИ № 133

А.Л.Ханаев А.Л.Ханаев

от 31.08.2020 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

Об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МБОУ ШИ № 133

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании», распоряжением Правительства РФ от 25.10.2010 № 1873-р «Об основах государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения», СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Методических рекомендаций по деятельности комиссии по изучению вопросов организации питания общеобразовательных организациях Новосибирской области с включением в ее состав родителей (законных представителей) обучающихся от 08.02.2017 № 1380-01/25.

1.2. Общественная комиссия по контролю за организацией питания (в дальнейшем именуемая «Комиссия») – главный источник информации для диагностики состояния организации питания в образовательном учреждении. Под контролем за организацией питания понимается проведение специально созданной комиссией наблюдений, осуществляемых в порядке руководства и контроля в пределах своей компетенции за соблюдением работниками образовательного учреждения правил и норм по организации питания в образовательном учреждении.

1.3. Комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи в организации и осуществлении административно-общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся, усиления контроля за полноценностью питания, внедрению основ здорового питания.

1.4. Состав Комиссии утверждается Приказом директора Учреждения на каждый учебный год.

1.5. В состав Комиссии могут входить представители администрации Учреждения и родительской общественности.

1.6. Количество человек общественной комиссии по контролю за организацией питания учащихся, устанавливается в зависимости от объема работы, но не менее 3 человек.

1.7. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образования, Уставом и локальными актами Учреждения.

2. Цели и задачи Комиссии

2.1. Создание оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием, качественного приготовления, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований Роспотребнадзора, изучение вопросов организации и качества питания обучающихся.

2.2. Выявление случаев нарушений и неисполнения законодательных и иных нормативно-правовых актов, регламентирующих организацию питания в образовательном учреждении, принятие мер по их пресечению.

3. Основные направления деятельности Комиссии

3.1. Оказывает содействие администрации Учреждения в организации питания учащихся.

3.2. Осуществляет контроль:

- за организацией приема пищи учащимися, за соблюдением порядка в столовой;
- за соблюдением графика работы столовой.

3.3. Вносит предложения администрации Учреждения по улучшению обслуживания учащихся.

4. Организационные принципы работы Комиссии

4.1. В начале каждого учебного года приказом директора Учреждения утверждается состав Комиссии, а также формируется график и план работы комиссии на учебный год.

4.2. В состав Комиссии по контролю питания входят:

- Председатель Комиссии по контролю над питанием;
- Члены Комиссии (представители родительской общественности).

5. Организация работы Комиссии

5.1. Комиссия строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год, определяя цели и задачи текущего контроля его сроки, подведение итогов и время на устранение.

5.2. Результаты контроля отражаются в справке (приложение № 1).

5.3. Плановая работа Комиссии осуществляется не реже 1 раза в 3 месяца.

5.4. Комиссия информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию и родителей.

6. Функциональные обязанности Комиссии

6.1. Комиссия формирует ежегодный годовой план работы, который утверждается с директором Учреждения.

6.2. Комиссия в процессе проверки контролирует следующие вопросы:

- возможность соблюдения правил личной гигиены детьми (наличие мыла, полотенец, раковин для мытья рук);
- наличие и соответствие ежедневного меню (меню-раскладки) перспективному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Новосибирской области, по составу и выходу блюд, соответствие веса порций меню, вкусовые качества предлагаемых блюд;
- соблюдение культуры обслуживания обучающихся;
- санитарное состояние обеденного зала;
- наличие чистой и опрятной санитарной одежды персонала пищеблока;
- предварительное накрытие столов (кто накрывает, как долго накрывают, температура подачи блюд);
- довольны ли дети качеством питания в школе и что именно им не нравится;
- качество мытья столовой посуды, наличие сколов;
- обеспеченность постоянного доступа обучающихся к доброкачественной питьевой воде;
- каким образом организовано обучение детей по вопросам здорового питания.

6.3. Выводы, замечания и предложения Комиссии должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока и администрацией Учреждения.

7. Документация Комиссии

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

7.2. Папка протоколов заседания Комиссии и тетрадь контроля за организацией питания хранится у председателя Комиссии.

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 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 (на входе) _____

Наличие графика приёма пищи обучающимися (на входе) _____

Наличие меню в доступе для всех категорий _____

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 утверждённому меню _____

Наличие и место расположения контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному _____

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
общеобразовательной организации _____

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ⁽²⁾	Критерии оценки			Примечание
					Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ⁽³⁾	Соблюдение температурного режима отпуски 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 согласно ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества производства общественного питания.