РАССМОТРЕНО на заседании Управляющего совета Протокол №01 от29.08.2023г.	РАССМОТРЕНО на заседании педагогического совета протокол №01 от 30.08.2023г.	УТВЕРЖДЕНО приказом директора ОГБОУ«СОШ №20 с УИОП г. Старого Оскола» от 31.08.2023г. №296-ОД

Положение

об Общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в ОГБОУ «СОШ №20 с УИОП г. Старого Оскола»

1.Общие положения

1.1. В соответствии со ст. 41 Федерального закона N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", школа гарантирует обучающимся охрану здоровья и безопасность. Родители (законные представители) обучающихся являются участниками образовательного процесса. Взаимодействие родительской общественности с образовательной организацией по вопросам осуществления контроля за качеством организации питания расширяет и оптимизирует показатели общего мониторинга качества питания обучающихся.
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 Российской Федерации 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 Российской Федерации 18 мая

2020 года, (далее МР 2.4.0179-20), письмом Министерства просвещения РФ от 26.11.2021г №АБ-2133/10 «О направлении методических рекомендаций».
1.2. Положение разработано с целью создания оптимальной системы питания в ОГБОУ «СОШ №20 с УИОП г. Старого Оскола» и направлена на усиление мер по организации качественного питания для обучающихся.
1.3. Общественная комиссия (далее – комиссия) по изучению вопросов организации питания в ОГБОУ «СОШ №20 с УИОП г. Старого Оскола» 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 школе. Задачи родительского контроля за организацией питания детей - повышение качества и эффективности организации питания обучающихся в школе путем привлечения внимания родителей (законных представителей), выявление пищевых предпочтений и их корректировка с целью формирования у обучающихся навыков здорового питания, подготовка предложений, направленных на улучшение системы организации питания.
1.4. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками школы правил и норм по организации питания в школе.
1.5. Положение о работе Комиссии разрабатывается на основании методических рекомендаций Департамента образования Белгородской области с учетом мнения родителей (законных представителей) обучающихся, Управляющего совета, представителей совета отцов и утверждается директором общеобразовательной организации.
1.6. Положение о работе Комиссии, состав и график работы утверждается приказом директора ОГБОУ «СОШ №20 с УИОП г. Старого Оскол» 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 ОГБОУ «СОШ №20 с УИОП г. Старого Оскола».

2. Состав комиссии

2.1. В состав Комиссии входят представители администрации школы, педагогического коллектива, родители обучающихся (не менее 2-х человек), представитель совета отцов, медицинский работник (фельдшер). 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 ОГБОУ «СОШ №20 с УИОП г. Старого Оскола».

3. Цели и задачи Комиссии

3.1. Изучение вопросов организации и качества питания обучающихся, уровня удовлетворенности детей и родителей предоставляемым питанием.
3.2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся.
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 ОГБОУ «СОШ №20 с УИОП г. Старого Оскола».
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.
4.3. Осуществление анализа охвата горячим питанием обучающихся и внесение изменений и/или предложений 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.
4.5. Внесение предложений администрации ОГБОУ «СОШ №20 с УИОП г. Старого Оскола» по улучшению обслуживания обучающихся.
4.6. Оказание содействия администрации ОГБОУ «СОШ №20 с УИОП г. Старого Оскола» 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. При каждом последующем посещении ОГБОУ «СОШ №20 с УИОП г. Старого Оскола» комиссией проверяется и обсуждается исполнение ранее данных рекомендаций.
5.2. Заседания Комиссии проводятся не менее 4 раз за учебный год (один раз в четверть), а также по мере необходимости по инициативе председателя комиссии или администрации ОГБОУ «СОШ №20 с УИОП г. Старого Оскола».
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.
5.8. Проведение мониторинга.

Проведение мониторинга качества организации питания с участием родителей (законных представителей) обучающихся осуществляется в соответствии и на основании МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г. в порядке, при сопровождении ответственного представителя щколы.. Количество членов комиссии, при одновременном посещении помещения для приема пищи, не должно нарушать режима питания обучающихся.

Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга качества питания обучающихся могут:
- задавать ответственному представителю школы и представителю организатора питания Заведующему производством) вопросы в рамках их компетенций и в пределах полномочий комиссии;
- запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;
- лично оценить органолептические показатели пищевой продукции в результате дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств. При проведении дегустации использовать

одноразовую посуду. Одноразовая посуда предоставляется ОГБОУ «СОШ №20 с УИОП г.Старого Осокла»;
- запрашивать сведения о результатах лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в рамках производственного контроля;
- участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания;
- руководствоваться МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 года.

Родители (законные представители) обучающихся должны соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные ОГБОУ «СОШ №20 с УИОП г.Старого Оскола».

Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга организации питания не должны:
- проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности и ненарушения производственного процесса;
- отвлекать обучающихся во время приема пищи;
- находиться в столовой вне графика, утвержденного руководителем образовательной организации;
- производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе от 27 июля 2006 г. N 152-ФЗ "О персональных данных" как "персональные данные". Фото- и видеоматериалы могут быть использованы при подготовке акта проверки по результатам работы комиссии по контролю за качеством организации питания.

В ходе проведения мониторинга члены комиссии заполняют свои оценочные листы (приложение N 2 МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г.), на основании которых члены комиссии составляют акт проверки по результату мониторинга.

По результату мониторинга организации питания члены комиссии составляют отчет с рекомендациями и предложениями (в пределах полномочий комиссии) в адрес образовательной организации, докладывают о результатах мониторинга на заседании комиссии, вносят предложения и замечания, могут направить протокол заседания комиссии в Управляющий совет или в адрес администрации ОГБОУ «СОШ №20 с УИОП г.Старого Оскола».

Порядок допуска родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся в ОГБОУ «СОШ №20 с УИОП г.Староого Оскола» для проведения мониторинга качества питания

Родителю (законному представителю) обучающегося, изъявившему желание участвовать в мониторинге питания, необходимо;
- заблаговременно уведомить об этом письменно или в форме электронного обращения на имя директора ОГБОУ «СОШ №20 с УИОП г.Старого Оскола»;
- войти в состав комиссии по контролю за организацией питания или согласовать разовое/периодическое участие в составе указанной комиссии по

решению Управляющего совета или согласовать индивидуальное посещение помещения для приема пищи по вопросу, относящемуся к питанию своего ребенка;

- в соответствии с временными методическими рекомендациями "Профилактика, диагностика и лечение новой коронавирусной инфекции (COVID-19)", при каждом посещении в составе комиссии по контролю за организацией питания или при индивидуальном посещении соблюдать правила личной гигиены и другие мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекции, в соответствии с нормативными и методическими документами по борьбе с новой коронавирусной инфекцией, в соответствии с требованиями территориального органа Роспотребнадзора в зависимости от эпидемиологической обстановки в определенный период.

- применять при проведении мероприятий контроля за качеством питания в помещениях приема пищи санитарную одежду, сменную обувь (или бахилы) и медицинские средства индивидуальной защиты (маска, перчатки). Специальная одежда и средства индивидуальной защиты предоставляются ОГБОУ «СОШ №20 с УИОП г.Старого Оскола».

СПРАВКА

по изучению организации питания

в ОГБОУ «СОШ №20 с УИОП г. Старого Оскола»
(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 графика работы столовой _____
Наличие графика приема пищи обучающихся _____
Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)
_____
(примечание)
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 _____
_____
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, столовой
_____
- гигиеническое состояние столовых приборов _____
_____
Наличие и доступность размещения меню и буфетной продукции:
_____
_____
_____
_____
_____
_____
Соответствие рационов питания утвержденному меню_____
_____
Наличие и место расположения контрольных блюд:_____
_____
_____
Ассортимент буфетной продукции_____
_____
_____
_____
(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке, наличие/отсутствие запрёщенной нормами СанПин)
Качество готовой пищи (таблица 1).
На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Члены комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник	Критерии оценки						
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			Примечание
					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).

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 г +226 г + 226 г)/ 3 порц.). Масса одной порции котлет картофельных со сметаной может отклоняться от нормы в сторону уменьшения до 213 г (220 г * 97%), в сторону увеличения до 227 г (220 г * 103%). Данное условие соблюдается. Следовательно, блюдо «Котлеты картофельные со сметаной» прошло оценку по норме выхода.

Памятка

Мониторинг организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях осуществляется по согласованию с администрацией организации.

При организации питания учащихся СОШ 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 устанавливают 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 короновирусной 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 обучающихся, меню на текущий день (утверждается председателем бракеражной комиссии и медицинским работником). Особое внимание необходимо уделить времени, отведённом на приём пищи (не менее 20 мин).

Санитарное состояние помещения должно быть в удовлетворительным, все работники столовой в чистой одежде, с коротко обстриженными ногтями,

в головном уборе, длинные волосы заколоты. В связи с мероприятиями по предупреждению распространения короновирусной 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 сотрудником, 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 берут суточные пробы каждого из них.

Продажа табачной и алкогольной продукции на территории школы запрещены. При реализации буфетнй продукции не должны реализовываться запрещенные для этого продукты и блюда, соблюдаться условия их хранения.

Члены комиссии имеют право провести выборочной опрос и анкетирвание несовершеннолетних (при наличие добровольного согласия родителей(законных представителей).

С итогами изучения организации питания необходимо ознакомить ответственного за организацию питания, при необходимости администрации образовательной организации даются рекомендации.

ЭП

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 0DAF32B7589C396D9CCD40ED3D71A518
Владелец: Абаполова Елена Александровна
Действителен: с 25.09.2023 до 18.12.2024