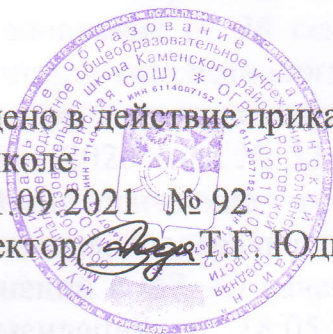
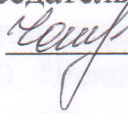


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Волченская средняя общеобразовательная школа
Каменского района Ростовской области

Введено в действие приказом
по школе
от 01.09.2021 № 92
Директор  Т.Г. Юдичева



УТВЕРЖДЕНО
Большим Советом школы
протокол №1 от «01»09. 2021г.
Председатель Большого Совета школы
 О.А. Чопенко

ПОЛОЖЕНИЕ
об общественной комиссии по контролю за
организацией и качеством питания
обучающихся

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся разработано на основании ст. 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ, Постановления от 28 сентября 2020 г. № 28 "Об утверждении СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", Постановления от 27 октября 2020 года № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», Федерального закона от 01 марта 2020 года № 47-ФЗ «О внесении изменений в ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», методических рекомендаций от 18.05.2020 МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций", постановления Администрации Каменского района от 22.07.2021 г. № 558 «Об организации питания и дополнительного питания (молоко) обучающихся 1 – 4 классов муниципальных бюджетных общеобразовательных организаций Каменского района»

1.2. Общественная комиссия по контролю над организацией и качеством питания обучающихся, производственного контроля над объектом питания (далее - Комиссия) создается в МБОУ Волченской СОШ (далее – образовательная организация) для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся и руководствуется в своей деятельности нормативными правовыми актами Российской Федерации, Ростовской области, приказами и распоряжениями органов управления образования Каменского района, Уставом и локальными актами МБОУ Волченской СОШ.

1.3. Положение общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся утверждается приказом директора образовательной организации, согласовывается с Советом школы.

1.4. Состав комиссии утверждается Приказом директора образовательной организации на каждый учебный год, назначая из числа ее членов ответственное должностное лицо в качестве председателя комиссии.

1.5. В состав комиссии могут входить представители администрации образовательной организации, родительской общественности, медицинских работников, педагогического и ученического коллективов, члены профсоюзного комитета школы.

1.6. Деятельность членов комиссии основывается на принципах добровольности участия в ее работе.

II. Цели и задачи общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

2.1. Создание оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием, качественного приготовления блюд, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований Роспотребнадзора.

2.2. Организация общественного контроля над питанием обучающихся, работой школьной столовой, соблюдением работниками столовой и обучающимися

требований СанПиН, ведением необходимой документации отчетности школьной столовой.

2.3. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания, в том числе и за счет дополнительных внебюджетных (родительских) финансовых средств.

2.4. Исполнение нормативно-правовых актов, регламентирующих деятельность школы в области защиты прав и свобод обучающихся, их здоровья, питания, охраны труда, отдыха, самоуправления.

2.5. Реализация принципов государственной политики в области образования, охраны здоровья и безопасности жизнедеятельности обучающихся граждан Российской Федерации.

2.6. Изучение вопросов организации и качества питания.

2.7. Повышение охвата обучающихся горячим питанием, культуры питания.

III. Основные направления деятельности комиссии

3. Комиссия:

3.1. Оказывает содействие администрации образовательной организации в организации питания учащихся.

3.2. Осуществляет контроль:

- за рациональным использованием платы за питание;
- за организацией приема пищи учащимися, за соблюдением порядка в столовой;
- за соблюдением графика работы столовой.

3.3. Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководителю образовательной организации.

3.5. Вносит предложения администрации образовательной организации по улучшению обслуживания учащихся.

3.6. Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

3.7. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием обучающихся.

IV. Организация работы комиссии по контролю за питанием

4.1. Комиссия по контролю за питанием 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 отмеченных недостатков в ходе контроля.

4.2. Комиссия по контролю за питанием может осуществлять свои функции вне плана (графика) работы по инициативе администрации, по жалобе, из-за нарушения нормативно-правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации школы.

4.3. Результаты контроля (экспертизы) отражаются в акте.

4.4. Плановая работа комиссии по контролю за питанием должна осуществляться не реже 1 раза в месяц.

4.5. Комиссия по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию школы; педагогов и родителей.

СПРАВКА

V. Функциональные обязанности комиссии по контролю за питанием

5.1. Контроль посещений столовой школьниками, учет качества фактически отпущенных льготных завтраков и обедов.

5.2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, внешним видом и опрятностью обучающихся, принимающих пищу, заступающих на дежурство по столовой.

5.3. Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.

5.4. Контроль за дежурством педагогов в столовой.

5.5. Контроль за своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергообеспечения.

5.6. Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой и буфета.

5.7. Контроль за списками обучающихся, имеющих право на льготное питание из бюджетных средств.

5.8. Выводы, замечания и предложения комиссии по контролю за питанием должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока, администрацией школы и администрацией организации, осуществляющей питание. По итогам изучения вопросов организации питания оформляется справка (приложение 1). В справке по изучению вопросов организации питания в обязательном порядке даются рекомендации об устранении в определенный срок выявленных нарушений.

5.9. Осуществление анализа охвата горячим питанием обучающихся и внесение изменений по его увеличению (приложение 2).

5.9. С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, комиссия по контролю за питанием может назначить повторную проверку.

VI. Документация комиссии по контролю организации питания

6.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем и секретарем.

6.2. Папка протоколов заседания комиссии хранится у председателя комиссии.

СПРАВКА

по изучению организации питания в МБОУ Волченской СОШ

(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 МБОУ Волченской СОШ по адресу Ростовская область, Каменский район, х. Волченский, улица Молодежная, 65

В ходе изучения выявлено:

в обеденном зале установлены умывальники в количестве _____;

подведена холодная и горячая вода _____;

рядом с умывальниками предусмотрены бумажные полотенца, электрополотенца в количестве _____

наличие мыла _____

наличие графика работы столовой, буфета _____

наличие графика приема пищи обучающимися _____

наличие и доступность ежедневного меню, ассортимента буфетной продукции _____

продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) _____

на кого возложены функции ответственного за организацию питания _____

дежурство педагогических работников _____

чистота обеденного зала _____

обеденный зал оборудован столовой мебелью _____

количество мест в обеденном зале _____

внешний вид работников пищеблока _____

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов _____

- наличие столовых приборов _____

- наличие салфеток на столах _____

Соответствие рационов питания утвержденному меню _____

Наличие пищевых отходов _____

(практически отсутствуют, имеются в наличии, имеются в избытке, в % соотношении)

Качество готовой пищи (таблица 1) _____

Рекомендации комиссии:

Члены комиссии:

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки _____
 Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку _____

	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли двухнедельное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да Б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	
	А) да Б) нет	
7.	Со всех ли партий блюд снимается бракераж?	
	А) да Б) нет	
8.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет Б) да	
9.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да Б) нет	
10.	Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да Б) нет	
11.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да Б) нет	
12.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	

	А) да	
	Б) нет	
13.	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
14.	Имелись ли факты выдачи детям не соответствующих меню порций (в граммах)	
	А) да	
	Б) нет	

вД
юД

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12

Контрольное обследование в дошкольных образовательных учреждениях

Цель: выявить факты нарушения санитарно-гигиенических требований к организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях.

Объект: питание детей в дошкольных образовательных учреждениях.

Методы: наблюдение, опрос, анализ документов.

Процедура: 1) Проверка наличия меню, соответствующего возрасту детей. 2) Проверка качества приготовления пищи. 3) Проверка условий хранения пищи. 4) Проверка санитарно-гигиенических условий в пищеблоке.

Результаты: 1) Меню соответствует возрасту детей. 2) Пища приготовлена качественно. 3) Условия хранения пищи соответствуют требованиям. 4) Санитарно-гигиенические условия в пищеблоке соответствуют требованиям.

Выводы: Питание детей в дошкольных образовательных учреждениях организовано в соответствии с требованиями санитарно-гигиенических норм.

Рекомендации: 1) Продолжить работу по обеспечению высокого качества питания детей. 2) Проводить регулярные проверки санитарно-гигиенических условий в пищеблоке.

Специально: _____

Дата: _____

Таблица 1 к Справке
по изучению организации питания
в МБОУ Волченской СОШ

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед)	Критерии оценки				Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюда 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), выполненный с помощью чувств человека согласно ГОСТ Р 53104-2008 услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания