

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1» г. ВУКТЫЛ  
«1 №-а шёр школа» Вуктыл карса муниципальной съёмкуд велёдан учреждение**

ПРИНЯТО:  
педагогическим советом  
МБОУ «СОШ №1» г. Вуктыл  
Протокол № 1 от «31» августа 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО:  
приказом МБОУ «СОШ №1» г. Вуктыл  
от 24.12.2020 № 267 -ОД



РЕКОМЕНДОВАНО:  
Советом школы  
протокол № 1 от «28» августа 2020г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об общественном контроле за организацией питания учащихся  
МБОУ «СОШ №1» г. Вуктыл**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение разработано на основании ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов, Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», методических рекомендаций Роспотребнадзора Российской Федерации МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

1.2. Положение об общественном контроле за организацией питания учащихся МБОУ «СОШ №1» г. Вуктыл (далее-Школа) утверждается приказом директора Школы.

1.3. Для осуществления общественного контроля за организацией и качеством питания в МБОУ «СОШ №1» г. Вуктыл создается Комиссия по контролю за организацией и качеством питания (далее - Комиссия).

1.4. Состав Комиссии утверждается приказом директора Школы на каждый учебный год.

1.5. В состав Комиссии могут входить представители администрации Школы, родительской общественности (по согласованию), медицинский работник (по согласованию), специалист, ответственный за питание.

1.6. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, Республики Коми, Уставом и локальными актами Школы.

**2. Цель и задачи Комиссии**

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

2.2. Организация общественного контроля за организацией и качеством питания, работой столовой Школы, соблюдением работниками столовой и учащимися требований СанПиН.

2.3. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания..

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

## **1. Основные направления деятельности Комиссии**

1.1. Оказывает содействие администрации Школы в организации горячего питания учащихся.

1.2. При проведении мероприятий Комиссия может оценить:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- качество и количество (выход) реализуемых блюд,
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены учащимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

1.3. Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию директору Школы.

1.4. Вносит предложения администрации Школы по улучшению обслуживания учащихся.

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

## **2. Организация работы Комиссии**

2.1. 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 отмеченных недостатков в ходе контроля.

2.2. Комиссия 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.

2.3. Результаты контроля (экспертизы) отражаются в акте (примерная форма акта – Приложение 1).

2.4. Плановая работа Комиссии должна осуществляться не реже 1 раза в месяц.

2.5. Комиссия информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию Школы и родителей (законных представителей) на родительских собраниях.

### **3. Функциональные обязанности Комиссии**

5.1. Формирование плана работы Комиссии, который согласуется с администрацией Школы.

5.2. Осуществление изучения вопросов организации и качества питания учащихся проводится планово (на основании утверждённого Комиссией плана-графика) и внепланово:

— плановые изучения вопросов организации питания проводятся в соответствии с утверждённым 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 Акт (Приложение 1), в котором указываются основания изучения, объем изучения, выявленные нарушения, а также ответственные за эти нарушения лица;

— в Акте по изучению вопросов организации питания в обязательном порядке даются рекомендации об устранении в определённый срок выявленных нарушений.

5.3. Осуществление анализа охвата горячим питанием учащихся и внесение изменений по его увеличению.

5.4. Организация и проведение опросов учащихся и их родителей (законных представителей) по организации питания, ассортименту и качеству отпускаемой продукции и предоставление полученной информации законному представителю Школы.

5.5. Внесение предложений администрации Школы по улучшению обслуживания обучающихся.

5.6. Оказание содействия администрации Школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

5.7. С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки Комиссия может назначить повторную проверку.

### **4. Документация Комиссии по контролю организации питания**

4.1. Результаты по итогам проведения общественного контроля оформляются в виде акта и подписываются присутствующими членами группы.

4.2. Акты по итогам проведения общественного контроля формируются в дело и хранятся у председателя Комиссии.

**Примерная форма акта  
по изучению организации питания в организации, осуществляющей  
общеобразовательную деятельность**

\_\_\_\_\_

(наименование образовательной организации)

\_\_\_\_\_

(основания)

**Комиссия в составе:**

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Члены комиссии:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

В присутствии \_\_\_\_\_

составили настоящий акт о том, что «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. в \_\_\_\_\_ час. \_\_\_\_\_ мин.  
проведено изучение организации питания в организации, осуществляющей  
общеобразовательную деятельность.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве \_\_\_\_\_;  
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и \_\_\_\_\_

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве \_\_\_\_\_;

Наличие мыла \_\_\_\_\_

Наличие графика работы столовой \_\_\_\_\_

Наличие графика приёма пищи обучающимися \_\_\_\_\_

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) \_\_\_\_\_

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой:

\_\_\_\_\_ дежурство обучающихся 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 \_\_\_\_\_

— 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 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

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)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки <sup>1</sup>	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда <sup>2</sup>	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>3</sup>	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	

<sup>1</sup> Блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

<sup>2</sup> Контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2).

<sup>3</sup> Обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия), выполненный с помощью чувств человека.

### 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 – путём 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  $\pm 3\%$ .

**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 220г. Путем взвешивания установлено, что вес одной порции равен 215г, второй – 226г, третьей – 223г. Средняя масса готового блюда составляет 221г  $((215г + 226г + 226г)/3\text{порц.})$ . Масса одной порции котлет картофельных со сметаной может отклоняться от нормы в сторону уменьшения до 213г  $(220г * 91\%)$ , в сторону увеличения до 227г  $(220г * 103\%)$ . Данное условие соблюдается. Следовательно, блюдо «Котлеты картофельные со сметаной» успешно прошло оценку по норме выхода.