

СОГЛАСОВАНО

Советом родителей МБОУ
г. Керчи РК «Школа № 26
имени Героя Советского
Союза Д.Т. Доева»
протокол от 27.08.2021г. №6

ПРИНЯТО

Педагогическим советом
МБОУ г. Керчи РК «Школа
№26 имени Героя
Советского Союза
Д.Т. Доева»
протокол от 30.08.2021г.№11

УТВЕРЖДЕНО

приказом МБОУ г. Керчи
РК «Школа №26 имени
Героя Советского Союза
Д.Т. Доева»
от 30.08. 2021г. № 263

**Положение
о комиссии контроля организации качества питания
обучающихся в МБОУ г. Керчи РК «Школа №26 имени Героя
Советского Союза Д.Т. Доева»**

Данное положение о комиссии по организации питания в школе регламентирует создание комиссии административно-общественного контроля организации и качества питания обучающихся и ее деятельность в МБОУ г. Керчи РК «Школа №26 имени Героя Советского Союза Д.Т. Доева» (далее ОУ)

1. Общие положения

1.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся создается приказом директора ОУ.

1.2. В своей деятельности Комиссия руководствуется ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями управления образования Администрации г. Керчи, уставом и локальными актами ОУ, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2. Цели и задачи Комиссии по контролю организацией и качеством за питания:

2.1. Создание оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием, качественного приготовления, 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 по бухгалтерскому учету и финансовой 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.

3. Организационная структура и порядок работы Комиссии

3.1. Состав школьной Комиссии утверждается приказом директора школы. В состав Комиссии входят представители администрации ОУ, профсоюза, родительской общественности, медицинский работник. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания учащихся.

3.2. Комиссия избирает из числа её членов:

председателя Комиссии, заместителя председателя и секретаря.

3.3. Член Комиссии может быть выведен из состава Комиссии по его заявлению, направленному директору школы.

3.4. Председатель комиссии: осуществляет управление деятельностью

Комиссии, в том числе:

-организует работу;

-ведет заседания;

- подписывает от ее имени протоколы заседаний, ведомости и прочую исполнительную и отчетную документацию;

- отвечает за сохранность документации;

-отчитывается о работе Комиссии на общешкольных родительских собраниях.

3.5. Секретарь комиссии:

-ведёт протоколы заседаний Комиссии;

-фиксирует принятые Комиссией решения;

-осуществляет оперативную связь с членами Комиссии.

3.6. Работа Комиссии осуществляется ежемесячно.

3.7. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях Комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

4. Основные направления деятельности Комиссии

4.1. Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.

4.2. Осуществляет контроль:

-за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;

-за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;

- за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;

-за качеством готовой продукции;

-за санитарным состоянием пищеблока;

-за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;

-за организацией приема пищи обучающимися;

-за соблюдением графика работы столовой.

4.3. Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными

органами и службами.

4.4. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.

4.5. Вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

5. Функциональные обязанности Комиссии

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

5.2. Осуществление изучения вопросов организации и качества питания обучающихся проводится планоно (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 справка (Приложение 1), в которой указываются основания изучения, объём изучения, выявленные нарушения, а также ответственные за эти нарушения лица;

- в справке по изучению вопросов организации питания в обязательном порядке аются рекомендации об устранении в определённый срок выявленных нарушений.

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

5.4. 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.

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.

СПРАВКА № _____ от _____

по изучению организации питания в МБОУ г. Керчи РК «Школа №26 имени
Героя Советского Союза Д.Т. Доева»

(основания) Комиссия в составе:

Председатель комиссии _____

Члены комиссии:

В присутствии

составили настоящую справку о том, что «__» _____ 202__ г. в
_____ час. _____ мин. проведено изучение организации питания в ОУ. 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 полотенца 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 и работников

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

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 ознакомлена заведующая
столовой _____

Проверка соблюдения нормы выхода блюд

(Памятка)

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 отдельного 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.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575829

Владелец Гудков Олег Дмитриевич

Действителен с 24.03.2021 по 24.03.2022