Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
"Ворцинская основная общеобразовательная школа"

ПРИНЯТО
Решением педагогического совета
Протокол № 3
от «23» марта 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы
_____И.А.Арасланова

Приказ № 32 от «23» марта 2020 г.

Подписано цифровой подписью: Арасланова Ирина Александровна
DN: E=uc_fk@roskazna.ru, S=77 Москва, OID.1.2.643.100.4=7710568760, ОГРН=1047797019830, STREET="Большой Златоустинский переулок, д. 6, строение 1", L=г. Москва, C=RU, O=Казначейство России, CN=Казначейство России
Причина: Я утвердил этот документ
Дата: 10 Октябрь 2022 г. 15:00:37

Положение о комиссии по изучению вопросов организации питания с включением в ее состав родителей (законных представителей) обучающихся

1. Общие положения

1.1.Положение разработано с целью создания оптимальной системы питания в общеобразовательной организации и направлено на усиление мер по организации качественного питания для обучающихся.

1.2.Комиссия по изучению вопросов организации питания с включением в ее состав родителей (законных представителей) обучающихся (далее – Комиссия) – это орган, который призван снять затруднения, решить проблемные вопросы, касающиеся организации питания обучающихся, повысить уровень организации питания в общеобразовательной организации.

1.3. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с Федеральными законами и нормативными правовыми актами Удмуртской Республики, регулирующими вопросы организации питания обучающихся.

1.4. Комиссия является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания обучающихся.

1.5. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками общеобразовательной организации правил и норм по организации питания в школе.

1.6. Положение о работе Комиссии разрабатано на основании Методических рекомендаций по деятельности комиссии по изучению вопросов организации питания в общеобразовательных организациях Удмуртской Республики с включением в ее состав родителей (законных представителей) обучающихся

1.7. Состав Комиссии утверждается приказом директора общеобразовательной организации на каждый учебный год.

1.8. Деятельность членов Комиссии основывается на принципах добровольности участия в ее работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. Состав комиссии

2.1. В состав Комиссии входят представители администрации школы, педагогического коллектива, родители обучающихся (не менее 2-х человек), медицинский работник. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

2.2. Комиссия избирает из числа ее членов: председателя Комиссии, заместителя председателя и секретаря.

2.3. Член Комиссии может быть выведен из состава Комиссии по его заявлению, направленному директору общеобразовательной организации.

2.4. Председатель Комиссии осуществляет управление деятельностью Комиссии, в том числе:

- организует работу Комиссии;
- ведет заседания Комиссии;
- подписывает от имени Комиссии протоколы ее заседаний, ведомости и прочую исполнительную и отчетную документацию;
- отвечает за сохранность документации Комиссии;
- отчитывается о работе Комиссии на общешкольных родительских собраниях.

2.5. Секретарь Комиссии:

- ведет протоколы заседаний Комиссии;
- фиксирует принятые Комиссией решения;
- осуществляет оперативную связь с членами Комиссии.

3. Цели и задачи Комиссии

3.1. Изучение вопросов организации и качества питания обучающихся.

3.2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся общеобразовательных оранизаций.

3.3. Повышение охвата обучающихся горячим питанием, культуры питания.

4. Фукциональные обязанности Комиссии

4.1. Формирование плана работы Комиссии, который согласуется с администрацией общеобразовательной организации.

4.2. Осуществление изучения вопросов организации и качества питания обучающихся проводится планово (на основании утвержденного Комиссией план-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 по его увеличению.

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 общеобразовательной организации по улучшению обслуживания обучающихся.

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

5. Порядок проведения заседаний Комиссии

5.1. Заседания Комиссии проводятся по мере необходимости.

5.2. Внеочередные заседания проводятся:

- по требованию законного представителя юридического лица общеобразовательной организации;
- по инициативе председателя Комиссии.

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.

Приложение 1

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 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) _____

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 утвержденному меню _____
_____
Наличие и место расположения контрольных блюд:
_____
_____
Ассортимент буфетной продукции _____
_____
_____
(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 _____
_____

Приложение 2

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).

Приложение 3

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.