

Локальный акт № \_\_\_\_\_  
Принято решением педагогического совета  
Протокол от «01» сентября 2020г № \_\_\_\_\_  
С учетом мнения родителей  
Протокол заседания Совета родителей  
От «31» августа 2020г № 4  
С учетом мнения обучающихся  
Протокол заседания Совета обучающихся  
От «01» сентября 2020г № 6

УТВЕРЖАЮ  
Директор  
Приказ от «01» сентября 2020г



## ПОЛОЖЕНИЕ об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МОУ «Рябовская СОШ»

### 1. Общие положения

1.1. Данное положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся регламентирует создание комиссии общественного контроля организации и качества питания обучающихся и ее деятельность в МОУ «Рябовская СОШ».

1.2. В состав Комиссии входят представители администрации образовательной организации, родительской общественности, медицинский работник (при наличии), представители педагогического и ученического коллективов. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

1.4. Состав комиссии утверждается приказом директора школы на учебный год.

1.5. В своей деятельности комиссия руководствуется ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, Уставом и локальными актами МОУ «Рябовская СОШ», СанПиНом 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

### 2. Цели и задачи Комиссии по контролю за 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 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.

### 3. Организационная структура и порядок работы Комиссии

3.1. Состав школьной комиссии по контролю за организацией и качеством питания утверждается приказом директора школы в начале учебного года, в котором определяется состав, цели и содержание работы комиссии.

3.2. В состав комиссия избирает из числа её членов: председателя Комиссии, заместителя председателя и секретаря.

3.3. Работа Комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с директором школы. Заседания Комиссии проходят в соответствии с графиком работы Комиссии, но не реже пяти раз в год.

3.4. 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;
- соблюдением работниками пищеблока правил гигиены;
- 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 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, объем изучения, выявленные нарушения, 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.



- 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.

#### **6. Порядок проведения заседаний комиссии**

- 6.1. Заседания Комиссии проводятся по мере необходимости.
- 6.2. Внеочередные заседания проводятся:  
по требованию законного представителя юридического лица школы;  
по инициативе председателя Комиссии.
- 6.3. Заседания Комиссии являются правомочными, если в них принимают участие не менее половины от общего количества членов Комиссии.
- 6.4. Решения Комиссии принимаются простым большинством голосов от числа присутствующих на заседании членов Комиссии.
- 6.5. При равном количестве голосов решающим является голос председателя Комиссии.

#### **7. Заключительные положения**

- 7.1. Настоящее Положение о комиссии общественного контроля организации и качества питания обучающихся является локальным нормативным актом, согласовывается с Советом родителей, Советом обучающихся и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора общеобразовательной организации.
- 7.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.
- 7.3. Положение о комиссии общественного контроля организации и качества питания обучающихся общеобразовательной организации принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.7.1. настоящего Положения.
- 7.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

#### **Приложение 1**

#### **СПРАВКА**

по изучению организации питания в организации, осуществляющей образовательную деятельность  
(наименование образовательной организации)

\_\_\_\_\_ (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 организации, осуществляющей общеобразовательную деятельность.

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 \_\_\_\_\_ 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

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 ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации

## Приложение 2

### 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 отклониться 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.