

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Красивская средняя общеобразовательная школа»
(МБОУ «Красивская СОШ»)

393345, Тамбовская область, Инжавинский район, с. Красивка, ул. Школьная, д. 20;
тел. 8(47553) 66 -2 -08; e-mail: ksosh@r53.tambov.gov.ru

ПРИКАЗ

26.08.2022

№ 326

Об организации общественного родительского контроля по обеспечению обучающихся 1-4 классов бесплатным горячим питанием.

С целью исполнения поручений по реализации Послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию от 15.01.2020г, в части представления бесплатного горячего питания обучающимся, для обеспечения контроля за организацией бесплатного горячего питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию родительского контроля качества питания Ракшину Надежду Петровну.
2. Утвердить состав комиссии родительского контроля качества питания в МБОУ «Красивская СОШ», согласно приложению № 1.
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы:
С приказом ознакомлена:
Ракшина Н.П.



О.А.Конев

УТВЕРЖДЕНО:
Директор МБОУ «Красивская СОШ»
О.А. Конев
Приказ № 31 от 26.08.2022г



Положение

о комиссии общественного контроля организации и качества питания учащихся.

1. Общие положения

1.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся создается на общем собрании работников организации, осуществляющей образовательную деятельность.

1.2. В своей деятельности Комиссия руководствуется ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 01.08.2020 года, законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами организации, осуществляющей образовательную деятельность, СанПиНом 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (с изменениями на 25 марта 2019 года в редакции, действующей с 1 января 2020 года).

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 образовательной организации, профсоюза, родительской общественности, медицинский работник (при наличии). 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 в соответствии с планом, согласованным с директором школы. Заседания Комиссии проходят в соответствии с графиком работы Комиссии, но не реже пяти раз в год.

3.7. 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, объем 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 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.

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.

6.6. Заседания Комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем и секретарем.

6.7. 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.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение о комиссии административно-общественного контроля организации и качества питания обучающихся является локальным нормативным актом, принимается на Общем собрании работников школы 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 административно-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.

План работы общественной комиссии

№	Мероприятие	Сроки
1	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	сентябрь
2	Знакомство со школьной документацией по организации питания в школе	сентябрь
3	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года
4	Соблюдение режима питания для детей-инвалидов	октябрь
5	Санитарное состояние и содержание помещений и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	ноябрь
6	Соблюдение норм питьевого режима (покупка кулеров)	декабрь
7	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года
8	Разнообразие меню по дням недели, сочетаемость блюд в меню, учет сезонности предлагаемого обеда	в течение года
9	Наличие витаминных столов	в течение года
10	Проведение «С» - витаминизации третьих блюд	в течение года
11	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	в течение года
12	Наличие технологических карт и их соблюдение	в течение года
13	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь, май
14	Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года
15	Беседы с учащимися о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	в течение года
16	Взятие проб готовой продукции общественной комиссией	в течение года
17	Приобретение вытяжного шкафа Приобретение новой плиты для приготовления блюд	в течение года

График

родительского контроля за организацией питания обучающихся

МБОУ « Красивская СОШ»

№ п/п	Дата проведения мероприятия родительского контроля.	ФИО членов Комиссии по контролю за организацией питания обучения
1	10.09.2022	Медведева Ольга Алексеевна
2	24.09.2022	Энговатова Елена Владимировна
3	08.10.2022	Шалаева Елена Анатольевна
4	22.10.2022	Бесполихина Виктория Юрьевна
5	05.11.2022	Ковылова Татьяна Леонидовна
6	26.11.2022	Мещерякова Александра Михайловна
7	10.12.2022	Старкова Ольга Леонидовна
8	17.12.2022	Мелихова Елена Геннадьевна
9	24.12.2022	Логинова Людмила Петровна



Утверждаю:
Директор МБОУ «Красивская СОШ»
О.А.Конев
Приказ № _____ от 26.08.2022 г.

План работы школьной комиссии по питанию 2022-2023 учебный год

Основными задачами при организации питания обучающихся в школе являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

Основные направления деятельности комиссии.

- оказывает содействие администрации ОУ в организации питания учащихся;
- осуществляет контроль:
 - за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
 - за качеством готовой продукции;
 - за санитарным состоянием пищеблока;
 - за организацией приема пищи учащимися.
- организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции;
- вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания учащихся;
- оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди учащихся по вопросам рационального питания;
- привлекает родительскую общественность, различные формы самоуправления общеобразовательного учреждения к организации и контролю за питанием учащихся.

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