Приложение 2

Согласовано:
Председатель профкома
_____ И.А. Маврина

Утверждено:
Директор МКОУ «Бисертская средняя школа №2»
_____ Г.Г. Хадиулина

ПОЛОЖЕНИЕ

о комиссии административно – общественного контроля организации и качества питания обучающихся

Данное положение о комиссии по организации и качества питания в школе регламентирует создание комиссии административно – общественного контроля организации и качества питания обучающихся и ее деятельность в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

1. Общие положения

1.1. Комиссия административно – общественного контроля организации и качества питания обучающихся создается на общем собрании работников организации, осуществляющей образовательную деятельность (далее Комиссия).

1.2. В своей деятельности Комиссия руководствуется ФЗ от 01.03.2020 №47 – ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 №273- ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов», законодательными и иными нормативными актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями Управления образования БГО, уставом и локальными актами ОО, 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 организацией и качеством 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 бухгалтерской документации 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 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 Комиссии 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 исполнительскую и отчетную документацию;
- Отвечает за сохранность документации;
- Отчитывается о работе Комиссии на общешкольных родительских собраниях.

3.5. Секретарь Комиссии:

- Ведет 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 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 администрацией школы.

5.2. Осуществление изучение вопросов организации и качества питания обучающихся проводится планово (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 осуществляется 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 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 не менее половины от общего количества чле5нов 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 локально-нормативным актом, принимается на Общем собрании работников школы и утверждается (либо вводится в действие) директора общеобразовательной организации.

7.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством РФ.

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, предусмотренным 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

МКОУ «Бисертская средняя школа №2»

_____

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 _____;
Подведена вода горячая и холодная _____;
Рядом с умывальником предусмотрены бумажные полотенца в кол-ве _____;
Наличие мыла _____;
Наличие графика работы столовой _____;
Наличие графика приема пищи обучающимися_____;
Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)_____;
На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой _____;
Дежурство педагогов _____;
Чистота зала _____;
Обеденный зал оборудован мебелью (столами, скамейками, стульями)_____;
Количество посадочных мест в обеденном зале _____;
Внешний вид поваров _____;
Эстетичность накрытия столов_____;
Наличие и доступность размещения меню_____;
Соответствие рационов питания утвержденному меню_____;
Наличие и место расположения контрольных блюд_____;
Наличие пищевых отходов_____;

практически отсутствуют, имеются в наличии, имеются в избытке

Качество готовой пищи _____;
На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует

_____

_____

_____

_____

_____

Члены комиссии

_____

_____

_____

Со справкой ознакомлен законный представитель юр лица ОО

_____

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 массам 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 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 отобранная из партии. Под партией понимается любое количество блюд (изделий) одного наименования, изготовленных за одну смену.

Пример2: 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 + 223 г) 3 порции). Масса одной порции котлет картофельных со сметаной может отклоняться от нормы в сторону уменьшения до 213 г (220 г*91%), в сторону увеличения до 227 г (220 г*103%). Данное условие соблюдается. Следовательно, блюдо «Картофельные котлеты со сметаной» успешно прошло оценку по норме выхода.