

ПРИКАЗ

01.09.2023

№ 333

**О создании общественной комиссии
по изучению вопроса организации питания**

В целях изучения вопросов организации и качества питания обучающихся, улучшения качества приготовления и реализации пищи в школьной столовой для обучающихся, повышением охвата обучающихся горячим питанием, повышения культуры питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать общественную комиссию по изучению вопросов организации питания в 2023-2024 учебном году в следующем составе:

Тищенко С.П., заместитель директора, председатель комиссии;

Кирюкова Л.Б., заведующий хозяйством;

Василева О.С., социальный педагог;

Мокрушова Л.Н., председатель профсоюзного комитета;

Дятлова Е.П., медицинская сестра, представитель родительской общественности;

Мизонова Н.П., председатель Управляющего совета школы, представитель родительской общественности;

Моторина Т.М., представитель родительской общественности (по согласованию);

Грядиль Ф.В., представитель родительской общественности (по согласованию);

Бурбыгина А.В., представитель родительской общественности (по согласованию);

Ходыкина Е.Ю., представитель родительской общественности (по согласованию).

2. Утвердить положение о работе общественной комиссии по изучению вопросов организации питания (прилагается).

3. Утвердить план работы общественной комиссии по изучению вопросов организации питания в 2023-2024 учебном году (прилагается).

4. Членам общественной комиссии проводить контроль по проверке качества питания в школьной столовой в соответствии с планом работы комиссии и положения об общественной комиссии по изучению вопросов организации питания.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



О.А. Булавина

Положение о деятельности общественной комиссии по изучению вопросов организации питания

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано на основе Федерального закона от 21 июля 2014 года №212-ФЗ «Об основах общественного контроля в Российской Федерации», Федерального закона от 21 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановления Главного государственного санитарного врача в Российской Федерации от 23 июля 2008 года №45 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», приказа Минздравсоцразвития России №231н и Минобрнауки России №178 от 11 марта 2012 года «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

1.2. Настоящее положение разработано с целью создания оптимальной системы питания и направлено на усиление мер по организации качественного питания для обучающихся школы.

1.3. Общественная комиссия (далее - комиссия) по изучению вопросов организации питания в школе с включением в ее состав родителей (законных представителей) обучающихся и представителей совета отцов (далее - Комиссия) – это орган, который призван снять затруднения, решить проблемные вопросы, касающиеся организации питания обучающихся, повысить уровень организации питания в школе.

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

1.5. Положение о работе Комиссии, состав и график работы утверждается приказом директора школы.

1.6. Деятельность членов Комиссии основывается на принципах добровольности участия в ее работе, коллегиальности принятия решений, гласности, осуществляется по согласованию с администрацией школы.

2. Состав комиссии

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

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

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 школы.
- 3.3. Повышение охвата обучающихся горячим питанием, культуры питания.

4. Функциональные обязанности Комиссии

- 4.1. Формирование плана работы Комиссии, который согласуется с администрацией школы.
- 4.2. 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 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, 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 (Приложение 2).
- 4.4. Организация и проведение опросов обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации питания, ассортименту и качеству отпускаемой продукции и предоставление полученной информации директору школы.
- 4.5. Внесение предложений администрации школы по улучшению обслуживания обучающихся.
- 4.6. Оказание содействия администрации школы 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 школы;
 - 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.

СПРАВКА
по изучению организации питания в
МОУ «Щетиновская СОШ»
(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 школе.

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 бумажные полотенца
(электрополотенца) в количестве _____;

(примечание: есть ли 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, отсутствие
нарушений в период дежурства детей)

дежурство педагогов _____

чистота зала _____

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, =и др. мебелью); количество посадочных мест в зале

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров _____

Эстетичность накрытия столов:

-гигиеническое состояние столов _____

-наличие 2-х комплектов столовых приборов _____

-гигиеническое состояние столовых приборов _____

Наличие и доступность 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; наличие/отсутствие запрещенной нормами СанПин)

Качество готовой пищи (Таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии: _____

Со справкой ознакомлен законный представитель школы

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ⁽²⁾				Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид) 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 готового блюда (изделия).

Проверка соблюдения норм 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 порции, взятых при отпуске потребителю.

Определение средней массы блюд, отобранных на раздаче, осуществляется путем раздельного взвешивания трех порций с последующим суммированием и установлением 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 норм 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 125 г, второй – 226 г, третьей – 223г. Средняя масса готового блюда составляет 221 г $((215 \text{ г} + 226 \text{ г} + 226 \text{ г}) / 3 \text{ порц})$. Масса одной порции котлет картофельных со сметаной может отклоняться от нормы в сторону уменьшения до 213 г $(220 \text{ г} * 97\%)$, в сторону увеличения до 227 г $(220 \text{ г} * 103\%)$. Данное условие соблюдается. Следовательно, блюдо «Котлеты картофельные со сметаной» прошло оценку по норме выхода.

Памятка

Мониторинг организации питания обучающихся в школе осуществляется по согласованию с администрацией школы.

При организации питания учащихся школы согласно пункту 3.4. постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года №45 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее СанПин) при обеденном зале столовой устанавливают умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками следует предусмотреть установку электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца, также пунктом 11.2 СанПин закреплено наличие мыла.

В общедоступном месте должны быть размещены график работы столовой, график приема пищи обучающихся, меню на текущий день (утверждается председателем бракеражной комиссии и медицинским работником). Особое внимание необходимо уделить времени, отведенное на прием пищи.

Санитарное состояние помещений должно быть удовлетворительным, все работники столовой в чистой одежде, с коротко обстриженными ногтями, в головном уборе, длинные волосы заколоты, в маске и перчатках.

Дети, которые дежурят в школьной столовой, должны быть осмотрены медицинским сотрудником, в опрятной одежде и головном уборе. Подготовка продуктов, приготовление и раздача пищи, мытье посуды детьми не допускается.

Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (пункт 4.4.).

Столовые приборы должны быть чистыми, без механических повреждений, сколов. Не допускается использование алюминиевой посуды.

Обращаем внимание, что члены общественной комиссии не наделены полномочиями находиться на пищевом блоке.

Блюда и количество подаваемой пищи должны соответствовать утвержденному меню, также берут суточные пробы каждого из них.

Продажа табачной и алкогольной продукции на территории школы запрещены.

С итогами изучения организации питания необходимо ознакомить ответственного за организацию питания, при необходимости администрации школы даются рекомендации.

**План работы общественной комиссии
по изучению вопросов организации питания
в 2023-2024 учебном году**

№ п/п	Направление работы	Сроки	Ответственные
1	Проверка готовности пищеблока к началу учебного года	август 2023г.	члены комиссии, повара
2	Проверка соблюдения графика работы пищеблока	ежедневно	члены комиссии
3	Ведение журнала бракеража готовой продукции	ежедневно	медицинская сестра
4	Контроль за ведением журнала осмотра сотрудников пищеблока, бракеражного журнала, журнала учёта t режима	ежедневно	члены комиссии
5	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	ежедневно	члены комиссии
6	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	1 раз в месяц	члены комиссии
7	Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	ежедневно	члены комиссии
8	Контроль за соблюдением питьевого режима	1 раз в месяц	члены комиссии
9	Контроль рациона питания воспитанников Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню	1 раз в месяц	члены комиссии
10	Проверка правильности расчетов за питание	1 раз в месяц	члены комиссии
11	Проведение контрольных проверок качества и норм выдачи завтраков, обедов и полдников	1 раз в месяц	члены комиссии
12	Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока	ежедневно	медицинская сестра
13	Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов. Проверка продукции в пищеблоке	ежедневно	завхоз
14	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю	1 раз в месяц	члены комиссии