

ПРИНЯТО

на заседании Управляющего совета
муниципального бюджетного общеобразовательного
учреждения
«Основная общеобразовательная
Незнамовская школа»

Протокол от «02» ноября 2020 г. №5

УТВЕРЖДАЮ

Директор муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения
«Основная общеобразовательная
Незнамовская школа»

Т.В. Колесникова

Приказ от 02.11.2020 года №249



ПОЛОЖЕНИЕ

о деятельности общественной комиссии по изучению вопросов организации питания обучающихся в МБОУ «Основная общеобразовательная Незнамовская школа»

1. Общие положения

1.1. Общественная комиссия (далее – комиссия) по изучению вопросов организации питания в МБОУ «Основная общеобразовательная Незнамовская школа» с включением в её 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 общеобразовательной организации.

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

1.3. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с Федеральным законом от 21 июля 2014 года № 212-ФЗ «Об основах общественного контроля в Российской Федерации», Федеральным законом от 21 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», приказом Минздравсоцразвития России № 231н и Минобрнауки России № 178 от 11 марта 2012 года «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» (далее МР), МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утверждёнными Главным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года (далее МР 2.4.0180-20), МР 2.401.79-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утверждёнными Главным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года (далее МР 2.4.0179-20).

1.4. Деятельность членов Комиссии основывается на принципах добровольного участия в ее работе, коллегиальности принятия решений, гласности, осуществляется по согласованию с администрацией образовательного учреждения.

2. Состав комиссии

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

2.2. Состав Комиссии утверждается приказом директора общеобразовательной организации в начале каждого учебного года.

2.3. Член Комиссии может быть выведен из состава Комиссии по его заявлению, направленному директору МБОУ «Основная общеобразовательная Незнамовская школа».

3. Цели и задачи Комиссии

3.1. Изучение вопросов организации и качества питания обучающихся, уровня удовлетворённости детей и родителей предоставляемым питанием.

3.2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся в общеобразовательной организации.

3.3. Повышение охвата обучающихся горячим питанием, формирование культуры питания.

3.4. Информирование родителей о здоровом питании.

4. Функциональные 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 планоно (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 рекомендаций и/или предложений 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 1 раз в четверть (плановые: сентябрь, декабрь, март, май)

5.2. Внеплановые заседания проводятся по мере необходимости:

- по требованию администрации 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;
- тоги голосования по поставленным вопросам;
- принимаемые в ходе заседания Комиссии решения.

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 2 дезинфицирующих средств _____

Наличие графика работы столовой _____

Наличие графика приема пищи обучающихся _____

Количество выделенного времени для приёма пищи (не менее 20 минут) _____

(примечание)

Соблюдение интервалов между приёмами пищи (согласно таблице п.22.МР 2.4.0180-20) _____

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 , уборка после каждого приёма пищи _____

Отсутствие насекомых, грызунов, их следов _____

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

Количество питающихся в 1 перемену _____

(примечание: достаточно ли посадочных мест)

Внешний вид поваров (наличие медицинских масок, одноразовых перчаток, щипцов и др.) _____

Соблюдение правил при порционировании и раздаче готовых блюд (наличие специального инвентаря, щипцов) _____

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов _____

- наличие 2-х комплектов подносов _____

- наличие 2-х комплектов столовых приборов, столовой посуды _____

- гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды _____

Наличие и доступность размещения меню, наличие перспективного меню _____

Рациональность распределения калорийности по приёмам пищи (согласно п.2.5. МР 2.4.0180-20) _____

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие фруктов _____

Наличие бракеражной комиссии, количество членов _____

от всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж _____

Наличие и место расположения контрольных блюд: _____

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)

Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями _____

Визуальная оценка объёма и вида пищевых отходов после приёма пищи _____

Выборочный опрос детей (с согласия родителей (законных представителей)) _____

Анкетирование (приложение 1 к МР 2.4.01.80-20) _____

Качество готовой пищи (Приложение 2) _____

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					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).