

СОГЛАСОВАНО

Советом родителей

МОУ СОШ с. Малета

протокол №1 от 07.10.2020

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ СОШ с. Малета

В.А Горбунова

Положение о родительском контроле за организацией школьного питания

1. Общие положения.

Совет по питанию является постоянно действующим органом. В своей деятельности Совет по питанию руководствуется:

- Федеральным законом от 01.03.2020 N 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
- Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (статьей 37)
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.)

Контроль за организацией работы Совета по питанию осуществляет директор школы.

2. Задачи и содержание работы Совета по питанию

2.1. Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются:

- создание оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием, качественного приготовления, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований Роспотребнадзора.
- 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 по бесплатному горячему питанию.
- формирование принципов здорового образа жизни и полноценного питания, в том числе и за счет дополнительных внебюджетных (родительских) финансовых средств.
- исполнение нормативно-правовых актов, регламентирующих деятельность школы в области защиты прав и свобод обучающихся, их здоровья, питания, охраны труда, отдыха, самоуправления.
- реализация принципов государственной политики в области образования, охраны здоровья и безопасности жизнедеятельности обучающихся граждан Российской Федерации.

2.2 Содержание работы Совета по питанию:

- действует в течение учебного года на основании утвержденного плана работы;

- проводит мероприятия родительского контроля за организацией питания детей;
- осуществлении контроля за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;
- изучает мнение родителей о состоянии питания детей в школе;
- участвует в рассмотрении обращений, жалоб родителей на организацию питания детей.

2.3 Проведение мероприятий родительского контроля.

При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

3. Права и ответственность комиссии по контролю организации питания обучающихся

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 3.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся, формирование списков обучающихся, получающих бесплатное питание из бюджетных средств;
- 3.2. получать от повара, медицинского работника информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
- 3.3. рассматривать на своих заседаниях вопросы организации качественного питания обучающихся;
- 3.4. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
- 3.5. изменить график проверки, если причина объективна;
- 3.6. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;
- 3.7. состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.
- 3.8. Комиссия по контролю за питанием может осуществлять свои функции вне плана (графика) работы по инициативе администрации, по жалобе, из-за нарушения нормативно-правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации школы, поставщиков продукции.
- 3.9. С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, комиссия по контролю за питанием может назначить повторную проверку.
- 3.10. Результаты контроля (экспертизы) отражаются в акте.
- 3.11. Плановая работа комиссии по контролю за питанием должна осуществляться не реже 1 раза в месяц.

3.12. Комиссия по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля педагогов и родителей на заседаниях родительского комитета (Управляющего совета).

4. Организация деятельности комиссии по контролю организации питания обучающихся.

4.1. Комиссия формируется на основании приказа руководителя школы, в котором определяются: состав, цели и содержание работы комиссии, утверждается план работы на учебный год.

Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

4.2. Комиссия выбирает председателя.

4.3. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников.

4.4. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты (Управляющие советы).

4.5. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.

4.6. Заседание комиссии проводится по мере необходимости, но не реже одного раза в четверть и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.

4.7. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом.

5. Ответственность членов Комиссии

5.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;

5.2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

6. Документация комиссии по контролю организации питания учащихся.

6.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем, членами комиссии.

6.2. Тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у администрации школы.

В комиссии :

Белоусова Ю.П.

Чемусова Н.В.

Склярова С.Н.

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.

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