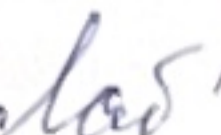


ПРИНЯТО:

на Совете трудового коллектива МОБУ
«СОШ № 5» с. Краснореченский

Протокол № 5 от 30.08.2024г.

Председатель



подпись


расшифровка подписи

УТВЕРЖДЕНО:

И.о. директора МОБУ «СОШ № 5» с.
Краснореченский

С.В. Мирошниченко


подпись


расшифровка подписи

Приказ № 103-А от 30.08.2024г.

**Положение
об общественной комиссии по контролю
за организацией и качеством питания обучающихся
МОБУ «СОШ № 5» с. Краснореченский**

1. Общие положения

1.1. Общественная комиссия по контролю над организацией и качеством питания обучающихся, производственного контроля над объектом питания (далее - Комиссия) создается в МОБУ «СОШ № 5» с. Краснореченский (далее – образовательная организация) для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся

1.2. Положение разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
- Федерального закона от 07.02.1992 №2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Федерального закона от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Методических рекомендаций 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 от 18.05.2020г.).

1.3. Деятельность членов Общественной комиссии основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности. 1.3. Общественная комиссия (далее – комиссия) по изучению вопросов организации питания в общеобразовательной организации с включением в ее состав родителей (законных представителей) обучающихся (далее – Комиссия) – это орган, который призван снять затруднения, решить проблемные вопросы, касающиеся организации питания обучающихся, повысить уровень организации питания в общеобразовательной организации.

1.4. Состав комиссии утверждается Приказом директора образовательной организации на каждый учебный год.

1.5. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образования, Уставом и локальными актами образовательной организации.

2. Состав комиссии

2.1. В состав Комиссии входят представители администрации школы, педагогического коллектива, родители обучающихся (не менее 2-х человек). 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 общеобразовательной организации.

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 общеобразовательной организации.
- 3.3. Повышение охвата обучающихся горячим питанием, культуры питания.

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 акт (Приложение 1), в котором указываются основания изучения, объект изучения, выявленные нарушения, а также ответственные за эти нарушения лица;
 - в акте 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 3).
- 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 по мере необходимости.
- 5.2. Внеочередные заседания проводятся:
 - по требованию законного представителя юридического лица 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:

- дата 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.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Совете трудового коллектива и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора МОБУ «СОШ № 5» с. Краснореченский.

6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

6.3. Положение принимается на 3 года. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.6.1. настоящего Положения.

6.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Приложение 1

Положения об общественной комиссии по контролю
за организацией и качеством питания обучающихся
МОБУ «СОШ № 5» с. Краснореченский

Акт № _____

проверки по организации, качеству питания и санитарно- гигиеническому состоянию
школьной столовой МОБУ «СОШ № 5» с. Краснореченский

Дата: _____

Время: _____

Цель: обеспечение общественного контроля за организацией и качеством горячего
питания в школьной столовой при МОБУ «СОШ № 5» с. Краснореченский

Проверка проведена членами комиссии общественного контроля по питанию:

_____ составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МОБУ
«СОШ № 5» с. Краснореченский

В ходе контрольного мероприятия проведена проверка:

1. Санитарного состояния пищеблока, складских помещений и холодильного оборудования;
2. Наличия утвержденного десятидневного меню;
3. Ведения информационного стенда (размещение ежедневного меню с указанием выхода и калорийности порций);
4. Отбора суточных проб;
5. Соблюдения требований к кухонному и столовому инвентарю, посуде;
6. Соблюдения правил мытья столовой и кухонной посуды;
7. Соблюдения требований при приемке и хранении продовольственных продуктов;
8. Наличия гигрометров в складских помещениях, термометров в холодильных и морозильных камерах;
9. Наличия личных медицинских книжек с допуском к работе;
10. Правильности ведения и оформления документации.

**В ходе контрольных мероприятий выявлены следующие нарушения СанПиН
2.3/2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20:**

МОБУ «СОШ № 5»

1. _____

Вывод:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. В срок до _____ устранить все указанные выше нарушения, об устранении
нарушений сообщить в течении 1 (одного) дня по истечении срока.

3. В случае не устранения выявленных нарушений, Акт будет направлен в надзорные
органы для привлечения к административной ответственности.

Члены комиссии по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой:

Положения об общественной комиссии по контролю
за организацией и качеством питания обучающихся
МОБУ «СОШ № 5» с. Краснореченский

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 – 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 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 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 $((215 \text{ г} + 226 \text{ г} + 226 \text{ г}) / 3 \text{ порц.})$. 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.

Положения об общественной комиссии по контролю
за организацией и качеством питания обучающихся
МОБУ «СОШ № 5» с. Краснореченский

Памятка

Мониторинг организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях осуществляется по согласованию с администрацией организации.

При организации питания учащихся СОШ 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 общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее – СанПин) при обеденном зале столовой устанавливаются 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 приёма пищи обучающихся, меню на текущий день (утверждается председателем бракеражной комиссии и медицинским работником). Особое внимание необходимо уделить времени, отведённому на приём пищи.

Санитарное состояние помещения должно быть в удовлетворительном, все работники столовой в чистой одежде, с коротко обстриженными ногтями, в головном уборе, длинные волосы заколоты.

Дети, которые дежурят в школьной столовой, должны быть осмотрены медицинским сотрудником, в опрятной одежде и в головном уборе. Подготовка продуктов, приготовление и раздача пищи, мытьё 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 утверждённому 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 образовательной организации даются рекомендации