

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Яблоновская средняя общеобразовательная школа  
Корочанского района Белгородской области»**

Приказ

01.09.2020 года

№ \_\_\_\_\_

**О создании общественной комиссии  
по контролю за организацией и качеством питания**

В целях осуществления контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся, контроля качества приготовленных блюд в соответствии с утвержденным меню на пищеблоке **приказываю:**

1. Создать комиссию для осуществления действительного контроля по организации питания детей, с правом их прохода на пищеблок (при обязательном условии соблюдения ими требований санитарного законодательства) в следующем составе:

**Председатель комиссии:** Куликов Иван Григорьевич, директор школы;

**Члены комиссии:**

ответственная за организацию питания – Зубкова Елена Анатольевна  
медицинский работник – Потапова Татьяна Ильинична,  
представители родительской общественности:

Попова Мария Николаевна,

Рязанцева Наталья Васильевна,

Козлитина Инна Александровна

Моисеенко Илья Константинович.

2. Общественной комиссии осуществлять:
  - Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в школе;
  - Мониторинг качества поставленной продукции и соответствие количества продуктов питания поданной заявке;
  - Контроль за качеством и полновесностью порций готовой продукции, за целевым использованием пищевой продукции, за организацией приема пищи обучающимися;
  - Контроль организации питания обучающихся за счет родительских средств;
  - Обеспечение необходимых условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены и санитарного состояния пищеблоков;
  - Контроль за правомерностью определения контингента обучающихся, имеющих право на льготное питание;

- Соблюдение графика работы столовой.
3. Утвердить положение о деятельности комиссии по изучению вопросов организации питания в общеобразовательной организации с включением в ее состав родителей (законных представителей) обучающихся и представителей Совета отцов (приложение 2).
  4. Результаты контроля обсуждать на заседаниях, планерках и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.
  5. Зубковой Е.А., ответственной за питание:
    - выписку из данного приказа разместить на пищеблоке и на информационных стендах в общедоступных местах для информирования родителей (законных представителей) обучающихся.
    - составить график проведения плановых проверок питания (приложение 1).
  6. Колесниковой А.Ю., ответственной за ведение сайта школы, выписку из данного приказа разместить на официальном сайте школы.
  7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы



Куликов И.Г.

**График работы Общественной комиссии  
по изучению вопросов организации питания**

№	Примерная дата	Ответственный
1	Октябрь	Зубкова Е.А.
2	Апрель	Зубкова Е.А.

**Положение**  
**по деятельности общественной комиссии по изучению вопросов**  
**организации питания в общеобразовательных организациях**  
**Белгородской области с включением в ее состав родителей (законных**  
**представителей) обучающихся и представителей советов отцов**

**1. Общие положения**

1.1. 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 № 231ни 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 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утверждёнными Главным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года, (далее МР 2.4.0179-20).

1.2. Методические рекомендации разработаны с целью создания оптимальной системы питания в общеобразовательной организации и направлены на усиление мер по организации качественного питания для обучающихся общеобразовательных организаций.

1.3. Общественная комиссия (далее - Комиссия) по изучению вопросов организации питания 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 общеобразовательной организации.

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

1.5. Положение о работе Комиссии разрабатывается образовательной организацией на основании методических рекомендаций с учетом мнения родителей (законных представителей) обучающихся, представителей совета отцов и утверждается директором общеобразовательной организации.

1.6. Положение о работе Комиссии, состав и график работы утверждается приказом директора общеобразовательной организации на каждый учебный год.

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

## **2. Состав комиссии**

2.1. В состав Комиссии входят представители администрации школы, педагогического коллектива, родители обучающихся (не менее 3-х человек), представитель совета отцов, медицинский работник (при наличии). Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся в образовательной организации.

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, 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 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 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, объект изучения, выявленные нарушения, а также ответственные за устранение этих нарушений;

- 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 (Приложение 4).

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. Анализ работы комиссии, проведение заседаний**

5.1. По итогам каждого посещения членами комиссии заполняются справка (приложение 1).

5.2. При каждом последующем посещении образовательной организации комиссией проверяется и обсуждается исполнение ранее данных рекомендаций.

5.3. Заседания Комиссии проводятся не реже 2-х раз за учебный год (плановые декабрь, апрель, внеплановые: по мере необходимости по инициативе председателя Комиссии или администрации образовательной организации). По итогам заседания оформляется протокол.

5.4. Рассмотрение вопроса о результатах деятельности общественной комиссии осуществляется не менее двух раз в учебном году (декабрь, апрель) на совещаниях при директоре образовательной организации. Итоги мониторинга контроля направляются в адрес учредителя в декабре ежегодно.

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

### СПРАВКА по изучению организации питания (общественный контроль) в МБОУ «Яблоновская СОШ»

Комиссия в составе: \_\_ человек

Председатель комиссии

Члены комиссии: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

В присутствии \_\_\_\_\_  
составили настоящую справку о том, что « » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. в \_\_\_\_\_ час. \_\_\_\_\_ мин.  
проведено изучение организации питания в МБОУ «Яблоновская СОШ».

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве \_\_ штук;  
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве \_\_ штук;  
(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла - имеется/не имеется

Наличие «дезинфицирующих средств» - имеются/не имеются

Наличие графика работы столовой - имеется/не имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся-имеется/не имеется

Количество выделенного времени для приёма пищи (не менее 20 минут) - да/нет (примечания).

Соблюдение интервалов между приемами пищи (согласно таблице п. 2.2. МР 2.4.0180-20) - да/нет (примечания).

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 и др.)

Внешний вид поваров (наличие медицинских масок, одноразовых перчаток и специальных щипцов) \_\_\_\_\_

Соблюдение правил при порционировании и раздаче готовых блюд (наличие специального инвентаря, в том числе 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 \_\_\_\_\_

Соответствие рационов питания утвержденному 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:

\_\_\_\_\_

Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями \_\_\_\_\_

Визуальная оценка объёма и вида пищевых отходов после приёма пищи \_\_\_\_\_

Качество готовой пищи (Приложение 2).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Члены комиссии:

Со справкой ознакомлен представитель администрации общеобразовательной организации

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2

### График работы Общественной комиссии по изучению вопросов организации питания

№	Примерная дата	Ответственный
1	Октябрь	
2	Апрель	

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (обед, завтрак, полдник)	критерии оценки						
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			Примечание
					Эстетическое оформление (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;

(3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

**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  $(215 \text{ г} + 226 \text{ г} + 226 \text{ г}) / 3$  порц.). Масса одной порции котлет картофельных со сметаной может отклоняться от



нормы в сторону уменьшения до 213 г (220 г \* 97%), в сторону увеличения до 227 г (220 г \* 103%). Данное условие соблюдается. Следовательно, блюдо «Котлеты картофельные со сметаной» прошло оценку по норме выхода.

### **Памятка**

Мониторинг организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях осуществляется по согласованию с администрацией организации во время приёма пищи.<sup>1</sup>

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 связи с мероприятиями по предупреждению распространения коронавирусной инфекции, указанные места должны быть обеспечены условиями для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в образовательное учреждение и помещение для приема пищи.

В общедоступном месте должны быть размещены график работы столовой, график приёма пищи обучающимися, меню на текущий день (утверждается председателем бракеражной комиссии и медицинским работником). Особое внимание необходимо уделить времени, отведённому на приём пищи (не менее 20 минут).

Санитарное состояние помещения должно быть удовлетворительным, все работники столовой - в чистой одежде, с коротко обстриженными ногтями, в головном уборе, длинные волосы заколоты. В связи с мероприятиями по предупреждению распространения коронавирусной инфекции сотрудники, осуществляющие порционирование и раздачу готовых блюд, должны быть в одноразовых масках, перчатках и использовать специальные щипцы.

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.

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 должны браться суточные пробы каждого из них.

Продажа табачной и алкогольной продукции на территории школы запрещены. При реализации буфетной продукции не должны реализовываться запрещенные для этого продукты и блюда, соблюдаться условия их хранения.

Члены комиссии имеют право провести выборочный опрос и анкетирование несовершеннолетних (при наличии добровольного согласия родителей (иных законных представителей)).

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

***В рамках реализации мер по недопущению распространения коронавирусной инфекции члены комиссии при посещении образовательной организации должны быть в средствах индивидуальной защиты (бахилы, защитная маска, одноразовые перчатки) и протипи термометрию.***