

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Благодатенская средняя общеобразовательная школа»
Корневского района Курской области

Рассмотрено и принято
на заседании педагогического совета
протокол от 02.09. 2019 г №1

Утверждено и введено в действие
приказом от 02.09.2019 г № 1-79/6
Директор школы _____



ПОЛОЖЕНИЕ

**о деятельности комиссии
по изучению вопросов организации питания в
Муниципальном казенном общеобразовательном учреждении
«Благодатенская средняя общеобразовательная школа»
Корневского района Курской области**

с. Благодатное
2019 г

Положение
о деятельности комиссии по изучению вопросов организации
питания в МК(О)У «Благодатенская средняя
общеобразовательная школа»

1. Общие положения

1.1. Положение о деятельности комиссии по изучению вопросов организации питания в МКОУ «Благодатенская средняя общеобразовательная школа» (далее Положение) разработано с целью создания оптимальной системы питания в МКОУ «Благодатенская средняя общеобразовательная школа» (далее Школа) и направлено на усиление мер по организации качественного питания для учащихся Школы.

1.2. Комиссия по изучению вопросов организации питания в Школе с включением в ее состав родителей (законных представителей) учащихся и уполномоченных по защите прав участников образовательного процесса (школьных уполномоченных) (далее — Комиссия) — это орган, который призван снять затруднения, решить проблемные вопросы, касающиеся организации питания учащихся, повысить уровень организации питания в Школе.

1.3. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с Федеральными законами и нормативными правовыми актами Курской области, регулирующими вопросы организации питания учащихся.

1.4. Комиссия является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания учащихся Школы.

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

1.6. Положение о работе Комиссии разрабатывается на основании Методических рекомендации по деятельности комиссии по изучению вопросов организации питания в общеобразовательных организациях Курской области с включением в ее состав родителей (законных представителей) обучающихся и уполномоченных по защите прав участников образовательного процесса (школьных уполномоченных), являющихся приложением к письму Департамента по опеке и попечительству, семейной и демографической политике Курской области от 02.04.2019г. №081 06-14/900 с учетом мнения родителей (законных представителей) учащихся и уполномоченного по защите прав участников образовательного процесса (школьного уполномоченного) и утверждается директором Школы.

1.7. Состав Комиссии утверждается приказом директора Школы на каждый учебный год.

1.8. Деятельность членов Комиссии основывается на принципах добровольности участия в ее работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. Состав комиссии

2.1. В состав Комиссии входят представители администрации школы, педагогического коллектива, родители учащихся (не менее 2-х человек), уполномоченный по защите прав участников образовательного процесса (школьный уполномоченный), медицинский работник. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором Школы ответственного за организацию питания учащихся.

2.2. Комиссия избирает из числа ее членов: председателя Комиссии, заместителя председателей и секретаря.

2.3. Член Комиссии может быть выведен из состава Комиссии по его заявлению, направленному директору Школы.

2.4. Председатель Комиссии осуществляет управление деятельностью Комиссии, в том числе:

- организует работу Комиссии;

- ведет заседания Комиссии; - подписывает от имени Комиссии протоколы ее заседаний, ведомости и прочую исполнительную и отчетную документацию; - отвечает за сохранность документации Комиссии;
- отчитывается о работе Комиссии на общешкольных родительских собраниях.

2.5, Секретарь Комиссии:

- ведет протоколы заседаний Комиссии;
- фиксирует принятые Комиссией решения;
- осуществляет оперативную связь с членами Комиссии.

3. Цели и задачи Комиссии

- 3.1. Изучение вопросов организации и качества питания учащихся.
- 3.2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания учащихся Школы.
- 3.3. Повышение охвата учащихся 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 учащихся 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) учащихся 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 учащихся и внесение изменений по его увеличению (Приложение 3).
- 4.4. Организация и проведение опросов учащихся и их родителей (законных представителей) по организации питания, ассортименту и качеству отпускаемой продукции и предоставление полученной информации законному представителю Школы.
- 4.5. Внесение предложений администрации Школы по улучшению обслуживания учащихся.
- 4.6. Оказание содействия администрации Школы в проведении просветительской работы среди учащихся 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 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
общеобразовательной организации

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии _____

Члены комиссии:

В присутствии _____

составили настоящую справку о том, что « 20 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 МБ1,ла _____

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) _____

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 столовых приборов _____

- гигиеническое состояние столовых приборов _____

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: _____

Соответствие рационов питания утвержденному меню _____

Наличие и место расположения контрольных блюд:

Качество готовой пищи (таблица)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Приложение 2

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					
		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).

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 отзывается 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 30/0.

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 $(220 \text{ г} * 97^0/0)$, в сторону увеличения до 227 г $(220 \text{ г} * 103^94)$. Данное условие соблюдается. Следовательно, блюдо «Котлеты картофельные со сметаной» прошло оценку по норме выхода.