

Рассмотрено
на заседании педагогического совета
Протокол от 25.03.2019 № 8



ПОЛОЖЕНИЕ

о работе Комиссии по изучению вопросов организации питания в МКОУ «Золотухинская основная общеобразовательная школа» Золотухинского района Курской области

1. Общие положения

- 1.1 Настоящее положение разработано в целях создания оптимальной системы питания в МКОУ «Золотухинская основная общеобразовательная школа» Золотухинского района Курской области и направлены на усиление мер по организации качественного питания для обучающихся МКОУ «Золотухинская основная общеобразовательная школа» Золотухинского района Курской области
- 1.2. Комиссия 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) (далее – Комиссия) – это орган, который призван снять затруднения, решить проблемные вопросы, касающиеся организации питания обучающихся, повысить уровень организации питания в МКОУ «Золотухинская основная общеобразовательная школа» Золотухинского района Курской области
- 1.3. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с Федеральными законами и нормативными правовыми актами Курской области, регулирующими вопросы организации питания обучающихся.
- 1.4. Комиссия является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания обучающихся в МКОУ «Золотухинская основная общеобразовательная школа» Золотухинского района Курской области
- 1.5. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах своей компетенции, в порядке мониторинга соблюдения работниками общеобразовательной организации правил и норм по организации питания в МКОУ «Золотухинская основная общеобразовательная школа» Золотухинского района Курской области
- 1.6. Положение о работе Комиссии разрабатывается на основании данных

методических рекомендаций с учетом мнения родителей (законных представителей) обучающихся и уполномоченного по защите прав участников образовательного процесса (школьного уполномоченного) и утверждается директором общеобразовательной организации.

1.7. Состав Комиссии утверждается приказом директора общеобразовательной организации 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 обучающихся (не менее 2-х человек), уполномоченный по защите прав участников образовательного процесса (школьный уполномоченный), медицинский работник (при наличии). Обязательным требованием является участие вне назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

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

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

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 обучающихся.

3.2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся общеобразовательных организаций.

3.3. Повышение охвата обучающихся горячим питанием, культуры питания.

4. Функциональные обязанности Комиссии

4.1. Формирование плана работы Комиссии, который согласуется администрацией общеобразовательной организации.

4.2. Осуществление изучения вопросов организации и качества питания обучающихся проводится планоно (на основании утвержденного Комиссией плана графика) и внепланово:

методических рекомендаций с учетом мнения родителей (законных представителей) обучающихся и уполномоченного по защите прав участников образовательного процесса (школьного уполномоченного) и утверждается директором общеобразовательной организации.

1.7. Состав Комиссии утверждается приказом директора общеобразовательной организации 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 обучающихся (не менее 2-х человек), уполномоченный по защите прав участников образовательного процесса (школьный уполномоченный), медицинский работник (при наличии). Обязательным требованием является участие вне назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

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

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

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 обучающихся.

3.2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся общеобразовательных организаций.

3.3. Повышение охвата обучающихся горячим питанием, культуры питания.

4. Функциональные обязанности Комиссии

4.1. Формирование плана работы Комиссии, который согласуется администрацией общеобразовательной организации.

4.2. Осуществление изучения вопросов организации и качества питания обучающихся проводится планомерно (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 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 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:

- 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__ 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 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 подносов _____

- 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:

Ассортимент буфетной продукции _____

(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 _____

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).

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 отдельного 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.

Пронумеровано, прошнуровано и скреплено печатью

8 (Восемь) листов

Директор Титина Н.П.Тишина



СПРАВКА

по изучению организации питания в МКОУ «Золотухинская основная общеобразовательная школа» Золотухинского района Курской области
(наименование учреждения)

В соответствии с планом внутришкольного контроля 23.04.2019 г. была проведена проверка организации питания в МКОУ «Золотухинская основная общеобразовательная школа»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Мартакова Т.А.

Члены комиссии:

Карпова Н.П. заместитель директора по УВР

Кременецкая С.А. школьный уполномоченный по правам ребенка

Золотухин Н.И. –руководитель Совета отцов

Лыков А.Г.- родитель, член совета отцов

В присутствии Миненковой Е.А.- лаборант (ответственная за раздачу обедов)

составили настоящую справку о том, что «23» апреля 2019 г. в 10. час.30 мин. Проведено изучение организации питания в МКОУ «Золотухинская основная общеобразовательная школа» Золотухинского района Курской области.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены 1 умывальник. Вода горячая и холодная подведена. Руки дети вытирают одноразовыми полотенцами

Наличие мыла- имеется жидкое мыло

Наличие графика работы столовой – имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся – имеется

Продолжительность перемены 2 перемены по 15 минут. Дети успевают принять пищу.

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Ответственный за организацию питания- завхоз школы

Дежурство обучающихся в столовой

Обучающиеся в школьной столовой не дежурят.

Дежурство педагогов. Педагоги дежурят по графику. Они следят за поведением детей в столовой. Чистота зала - Зал чистый.

Обеденный зал не оборудован столовой мебелью. Для обедов используются парты, накрытые клеенкой, скамейки. За 1 раз обедают 52 человека. Посадочных мест достаточно

Повара в школе нет. Школа питается привозными обедами.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов.- клеенка, используемая для покрытия столов, обрабатывается дезинфицирующими средствами

- наличие 2-х комплектов подносов - имеются

- наличие 2-х комплектов посуды - не имеется _____

- гигиеническое состояние столовых приборов - посуда и столовые приборы новые, края не битые.

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: Буфетной продукции нет

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует

Оборудовать столовую мебелью для удобства приема пищи. Разнообразить питание детей овощными салатами, соком. Проводить С витаминизацию питания

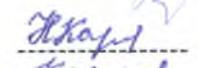
Члены комиссии:

Мартакова Т.А.

Члены комиссии



Мартакова Т.А. завхоз



Карпова Н.П. заместитель директора по УВР



Кременецкая С.А. школьный уполномоченный по правам ребенка



Золотухин Н.И. –руководитель Совета отцов



Лыков А.Г.- родитель, член совета отцов

Со справкой ознакомлен



Н .П. Тишина