

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Купинская средняя общеобразовательная школа
Шебекинского района Белгородской области»**

Приказ

от 30.08.2024 г.

№ 373

**О создании группы Родительского контроля
организации горячего питания в МБОУ «Купинская СОШ»
в 2024-2025 учебном году**

В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями), Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 г., на основании решения Управляющего совета от 28.08.2024 г. протокол № 4, в целях реализации принципа общественно-государственного управления школой, улучшения работы по организации горячего питания обучающихся образовательного комплекса в школьных столовых в 2024-2025 учебном году

п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить Положение «Об общественной комиссии по изучению вопросов организации питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Купинская средняя общеобразовательная школа Шебекинского района Белгородской области» (приложение № 1).

2. Создать Общественную комиссию по проведению мероприятий родительского контроля организации горячего питания обучающихся в школьной столовой, в следующем составе:

Пензева Наталия Николаевна, заместитель директора, председатель комиссии, должностное лицо, ответственное за организацию питания школьников;

Кочетова Елена Николаевна, учитель, социальный педагог, секретарь комиссии;

Богачёва Наталья Александровна, родитель, председатель Управляющего совета, член комиссии;

Наумова Татьяна Николаевна, родитель, член комиссии;

Барышев Владимир Владимирович, родитель, представитель совета отцов, член комиссии;

Ковалёва Инга Михайловна, медсестра Купинского офиса семейного врача, член комиссии (по согласованию).

3. Утвердить График работы комиссии общественного контроля на 2024-2025 учебный год (приложение № 2).

4. Обеспечить информированность родительской общественности об итогах родительского контроля на общешкольных родительских собраниях, посредством электронной почты, через официальные ресурсы (сайт учреждения, страница в ВК), а также в режиме онлайн общения индивидуально по классам классными руководителями 1-11 классов.

5. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на заместителя директора Пензеву Н.Н.

Директор школы

Н.В. Селютина

С приказом ознакомлен

Е.Н. Кочетова
Н.Н. Пензева
Н.А. Богачёва



Наумова Т.Н.

РАССМОТРЕНО
на заседании Управляющего совета
протокол № 4
от «18» 08 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом по МБОУ «Купинская СОШ»
от «30» 08 2024 г. № 373

Положение
об общественной комиссии по изучению вопросов организации питания в
муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Купинская
средняя общеобразовательная школа Шебекинского района Белгородской
области» (МБОУ «Купинская СОШ») с включением в её состав родителей
(законных представителей) обучающихся и представителей совета 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 ЛГ2 231н и Минобрнауки России N2 178 от 11 марта 2012 года «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».
- 1.2. Настоящее положение разработано с целью создания оптимальной системы питания в школе и направлены на усиление мер по организации качественного питания для обучающихся школы.
- 1.3. Общественная комиссия (далее — комиссия) по изучению вопросов организации питания — 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 своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками общеобразовательной организации правил и норм по организации питания в школе.
- 1.5. Положение о работе Комиссии разработано на основании методических рекомендаций по деятельности общественной комиссии по изучению вопроса организации питания в общеобразовательных организациях Белгородской области, с учетом мнения родителей (законных представителей) обучающихся.
- 1.6. Состав и план-график работы Комиссии 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 образовательного учреждения.

2. Состав комиссии

- 2.1. В состав Комиссии входят представители администрации школы, педагогического коллектива, родители обучающихся (не менее 2-х человек), представитель совета отцов (при наличии), медицинский работник (при наличии). 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 в школе.
- 3.2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся школы.
- 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 справка (см. Приложение № 1 к положению), 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

- 4.4. Организация и проведение опросов обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации питания, ассортименту и качеству отпускаемой продукции (Приложение ЛФ 2 к положению) 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 и согласно графику.

- 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 одной трети 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
МБОУ «Купинская СОШ»

(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 МБОУ «Купинская СОШ».

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 дезинфицирующих средств _____

Наличие графика работы столовой _____

Наличие графика приема пищи обучающимися _____

Количество выделенного времени для приема пищи (не менее 20 минут) _____

(примечание)

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

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 приема 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 одну перемену _____

(примечание: достаточно ли посадочных мест 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 приемам 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:

Ассортимент буфетной продукции _____

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке, наличие/отсутствие запрещенной нормами (СанПин)
Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями _____

Визуальная оценка объема и вида пищевых отходов после приема пищи

Выборочный опрос детей (с согласия родителей (иных законных представителей) _____

Анкетирование (приложение 1 к МР 2.4.0180-20) _____

Качество готовой пищи (см. приложение 2 к положению).
На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии: _____

Со справкой ознакомлен законный представитель администрации общеобразовательной организации _____

Изучение качества готовой пищи

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			Примечание
					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. рекомендации «Проверка соблюдения нормы выхода блюд»);

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

Рекомендации «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 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 $(220 \text{ г} * 97,94\%)$, в сторону увеличения до 227 г $(220 \text{ г} * 103\%)$. 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 приема пищи.

При организации питания учащихся СОШ согласно пункту 3.4. постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 «Санитарноэпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее — СанПин) при обеденном зале столовой устанавливают умывальники из расчета кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками следует предусмотреть установку электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца, также пунктом 1 12. 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, должны 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.

¹В 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 пройти термометрию.

**План-график работы
Комиссии общественного контроля организации и качества питания
МБОУ «Купинская СОШ» на 2024-2025 учебный год**

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные
1.	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	сентябрь	Председатель комиссии
2.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока школы	1 раз в четверть	Члены комиссии
3.	Выполнение графика работы школьной столовой	1 раз в четверть	Члены комиссии
4.	Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	1 раз в месяц	Члены комиссии
5.	Соблюдение норм питьевого режима	1 раз в месяц	Члены комиссии
6.	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	1 раз в месяц	Члены комиссии
7.	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	в течение года	Члены комиссии
8.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	в течение года	Члены комиссии
9.	Контроль выполнения перспективного меню и рациона питания	в течение года	Члены комиссии
10.	Контроль за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Члены комиссии
11.	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь май	Председатель комиссии, классные руководители

12.	Контроль за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся	в течение года	Члены комиссии
13.	Анкетирование учащихся о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	в течение года	Председатель комиссии, классные руководители
14.	Взятие проб готовой продукции общественной комиссией	в течение года	Члены комиссии