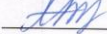


МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МЕЛЧХИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»

СОГЛАСОВАНО

председатель профсоюзного органа

 /Лорсанов М.А./

Протокол №01 от «31»08. 2020г.



УТВЕРЖДЕНО

приказом директора

МБОУ «Мелчхинская СШ»

Баташев Р.Х./

Приказ №64

от «01»09.2020г.

Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МБОУ «Мелчхинская СШ»

1. Общие положения

1.1. Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МБОУ «Мелчхинская СШ» разработано в соответствии с требованиями следующих нормативных правовых документов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-03 «Об образовании в Российской Федерации»;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. № 45 (с изменениями на 25 марта 2019 года в редакции, действующей с 1 января 2020 года);
- Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 6 ноября 2001 г.;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.43172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 04 июля 2014 г. № 41 ;
- Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20, утвержденных руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020;
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 12 апреля 2012 г. № 06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников»;
- Закон Чеченской Республики от 30 ноября 2014 г. № 37-РЗ «Об образовании в Чеченской Республике»; - Устав школы.

2. Цели и задачи Комиссии по контролю за организацией и качеством за питания

- 2.1. Создание оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием, качественного приготовления, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований Роспотребнадзора.
- 2.2. Организация общественного контроля над питанием обучающихся, работой школьной столовой, соблюдением работниками столовой и обучающимися требований СанПиН, ведением необходимой документации по бухгалтерскому учету и финансовой отчетности школьной столовой.
- 2.3. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания, в том числе и за счет дополнительных внебюджетных (родительских) финансовых средств.
- 2.4. Исполнение нормативно-правовых актов, регламентирующих деятельность [ШОЛЫ в области защиты прав и свобод обучающихся, их здоровья, питания, охраны труда, отдыха, самоуправления.
- 2.5. Реализация принципов государственной политики в области образования, охраны здоровья и безопасности жизнедеятельности обучающихся граждан Российской Федерации.

3. Организационная структура и порядок работы Комиссии

- 3.1. Состав школьной Комиссии утверждается приказом директора школы. В состав Комиссии входят представители администрации и педагогического коллектива образовательной организации, родительской общественности, медицинский работник. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания учащихся.
- 3.2. Комиссия избирает из числа её членов: председателя Комиссии, заместителя председателя и секретаря.
- 3.3. Член Комиссии может быть выведен из состава Комиссии по его заявлению, направленному директору школы.
- 3.4. Председатель Комиссии осуществляет управление деятельностью Комиссии, в том числе: —организует работу;
—ведет заседания;
—подписывает от ее имени протоколы заседаний, ведомости и прочую исполнительную и отчетную документацию;
—отвечает за сохранность документации;
—отчитывается о работе Комиссии на общешкольных родительских собраниях.
- 3.5. Секретарь Комиссии:
—ведёт протоколы заседаний Комиссии;
—фиксирует принятые Комиссией решения;
—осуществляет оперативную связь с членами Комиссии.

3.6. Работа Комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с директором школы. Заседание Комиссии проходят в соответствии с графиком работы Комиссии, но не реже четырех раз в год.

3.7. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях Комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

4. Основные направления деятельности Комиссии

4.1. Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.

4.2. Осуществляет контроль:

- за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
- за целевым использованием продуктов питания и итоговой продукции;
- за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
- за качеством готовой продукции;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за организацией приема пищи обучающимися;

4.3. Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, норм понижения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

4.4. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.

4.5. Вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

5. Функциональные обязанности Комиссии

5.1. Формирование плана работы Комиссии, который согласуется с администрацией школы.

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

—плановые изучения вопросов организации питания проводятся в соответствии с утверждённым 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, объем 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 определённый срок выявленных нарушений.

5.3. Осуществление анализа охвата горячим питанием обучающихся и внесение изменений по его увеличению.

5.4. Организация и проведение опросов, обучающихся их родителей (законных представителей) по организации питания, ассортименту и качеству отпускаемой продукции и предоставление полученной информации законному представителю юридического лица общеобразовательной организации.

5.5. Внесение предложений администрации школы по улучшению обслуживания обучающихся.

5.6. Оказание содействия администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

6. Порядок проведения заседаний КОМИССИИ

6.1. Заседания Комиссии проводятся по мере необходимости.

6.2. Внеочередные заседания проводятся:

—по требованию законно представителя юридического лица школы; —по инициативе председателя Комиссии.

6.3. Заседания Комиссии являются правомочными, если в них принимают участие не менее половины от общего количества членов Комиссии.

6.4. Решения Комиссии принимаются простым большинством голосов от числа присутствующих на заседании членов Комиссии.

6.5. При равном количестве голосов решающим является голос председателя Комиссии.

6.6. Заседания Комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем и секретарем.

6.7. В протоколе заседания Комиссии указываются следующие сведения:

—место и время проведения заседания;

—члены Комиссии, присутствующие на заседании; —повеспа дня заседания Комиссии:

—вопросы, поставленные на голосование;

—итоги голосования по поставленным вопросам;

—принимаемые в ходе заседания Комиссии решения.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся являются локальным нормативным актом, принимается на заседании Управляющего совета и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора общеобразовательной организации.

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

7.3. Положение комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся общеобразовательной организации принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 7.1. настоящего Положения.

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

Приложение 1

СПРАВКА по изучению организации
питания в организации, осуществляющей общеобразовательную
деятельность

_____ (наименование образовательной организации)

_____ (основания)

Комиссия в составе:
Председатель комиссии

_____ Члены комиссии:

В присутствии _____

составили настоящую справку о том, что «_____ 202 г. в _____ час. _____ мин.

проведено изучение организации питания в _____ организации, осуществляющей
общеобразовательную деятельность.

В ходе изучения выявлено:

_____ при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве _____
(примечание: если есть замечания (подведена вода хлопная и трячая))

Наличие графика работы столовой _____

Наличие графика приёма пищи обучающимися _____
Продолжительность перемены (успевакп _____

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: дос.гшочно .гш посадчных мест и др.)

Внешний вид поваров

—гигиеническое состояние столов

—наличие комплектов подносов _____

—наличие комплектов столовых приборов _____

—гигиеническое состояние столовых приборов _____

Наличие и доступность размещения меню:

Соответствие рационов питания утверждённому меню _____

Наличие и место расположения контрольных блюд: _____

Наличие пищевых отходов:

Качество итоговой «ищи (Таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического типа общеобразовательной организации

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 — путём 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 220г. Путем взвешивания установлено, что вес одной порции равен 215г, второй — 226г, третьей — 223г. Средняя масса готового блюда составляет 221г $((215г + 226г + 226г)/3\text{порц.})$. Масса одной порции котлет картофельных со сметаной может отклоняться от нормы в сторону уменьшения до 213г $(220г * 91\%)$, в сторону увеличения до 227г $(220г * 103\%)$. Данное условие соблюдается. Следовательно, блюдо «Котлеты картофельные со сметаной» успешно прошло оценку по норме выхода.