


«Рассмотрено»

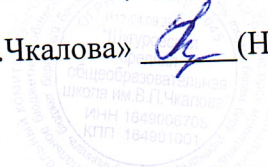
На педагогическом совете

от 29.08.19 г.

«Утверждаю»

Директор МБОУ «Шугуровская СОШ

имени В.П.Чкалова»  (Низамова Г.Р.)



Положение о комиссии по контролю качества питания с привлечением родительской общественности

1. Общие положения.

Комиссия по контролю за качеством питания обучающихся создается в МБОУ «Шугуровская СОШ имени В.П.Чкалова» (далее образовательная организация) с участием родительской общественности для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся.

Положение по контролю за качеством питания обучающихся утверждается директором школы образовательной организации.

Состав комиссии утверждается директором школы на каждый учебный год. В состав комиссии входят представители администрации образовательной организации, родительской общественности, медицинских работников (по согласованию)

Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными актами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, Республики Татарстан, приказами и распоряжениями органов Управления образования, органов местного самоуправления, Уставом и локальными актами образовательной организации.

Деятельность членов Комиссии основывается на принципах добровольности, коллегиальности принятия решений и гласности.

2. Функциональные обязанности комиссии по контролю за питанием

Комиссия осуществляет контроль за:

- соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд;
- отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;
- соблюдением культуры обслуживания обучающихся;
- санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;

- своевременностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с рекомендациями, в соответствии с приложением N 12 к СанПиН 2.4.5.2409-08 и договором с юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем.

3. Права и обязанности участников

Члены Комиссии имеют право:

- участвовать в плановых исследованиях вопросов организации питания в соответствии с утвержденным планом-графиком, который обеспечивает периодичность, исключает нерациональное дублирование в изучении вопросов организации питания;
 - проводить внеплановые проверки в случае обращений, жалобах родителей (законных представителей) обучающихся или возникновения конфликтных ситуаций;
 - запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к предмету изучения;
 - проходить обучение по вопросам, связанным с организацией питания, в рамках образовательных проектов общеобразовательной организации;
 - принимать участие в анализе охвата горячим питанием обучающихся и вносить предложения по его увеличению;
 - проводить опросы обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации питания, ассортименту и качеству отпускаемой продукции и предоставление полученной информации законному представителю юридического лица общеобразовательной организации;
 - вносить предложения администрации общеобразовательной организации по улучшению процесса организации питания обучающихся;
- оказывать содействия администрации общеобразовательной организации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания

Члены Комиссии обязаны:

- придерживаться этических норм поведения при проведении проверок;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования: участников мероприятий рекомендовано обеспечить специальной санитарной одеждой (халат или куртка, головной убор), всем необходимо тщательно вымыть руки с мылом перед началом исследований;
- соблюдать федеральные и региональные законодательные акты, локальные нормативные акты общеобразовательной организации, санитарно-эпидемиологические требования;
- периодически (но не реже 1 раза в четверть) отчитываться о работе по осуществлению контроля и выполнению данных Комиссией поручений на совещании при директоре общеобразовательной организации, а также информировать педагогический коллектив, обучающихся и родительскую общественность о результатах проведенных проверок и принятых мерах.

Комиссия призвана не только контролировать работу столовой, но и оказывать всемерную помощь в организации рационального питания обучающихся, совместно с руководителем общеобразовательной организации осуществлять мероприятия по улучшению организации качества питания.

Всем членам Комиссии рекомендовано иметь медицинские книжки или справку о состоянии здоровья при посещении пищеблоков.

4. Документация комиссии по контролю за качеством питания

В начале учебного года формируется план работы комиссии в части проведения проверок. Проверки могут быть плановые и внеплановые. Внеплановые (экстренные) проверки осуществляются для установления фактов и сведений о нарушениях, указанных в обращениях, жалобах родителей (законных представителей) обучающихся или урегулирования конфликтных ситуаций.

Результаты проверки и решения Комиссии фиксируются протоколом (приложение 1). Необходимо также включить в протокол рекомендации об устранении выявленных нарушений в определенные Комиссией сроки. Протокол считается действительным при наличии кворума (3/4 состава Комиссии).

Комиссия по изучению вопросов организации питания в общеобразовательных организациях не идентична по своим целям и задачам с бракеражной комиссией, не дублирует ее функций и не уполномочена ее заменять.

Приложение 1

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

(наименование общеобразовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии _____

_____ Члены
комиссии:

В присутствии

_____ со
ставили настоящую справку о том, что « ____ » _____ 20 ____ г. в ____ час. ____
мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи 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

Помещение для приема пищи оборудовано 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 подносов

- наличие столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов

Наличие и доступность размещения меню,

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Качество готовой пицци (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					
		Пр ав ил ьн ост ь ку ли на рн ой об ра бо тк и (1)	Выхо д блю д согла сно меню	Контрол ьное взвешив ание блюда (2)	Качество блюда		
Эстетиче ское оформле ние (внешни й) вид блюда)	Органолепти ческая оценка (вкус, цвет, запах, консистенци я) (3)				Соблюден ие температу рного 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).

Приложение 2

**Памятка для родителей (законных представителей),
участвующих в процессе контроля качества питания**

Совместно с администрацией и представителями органов родительского контроля:

1. После звонка на перемену обратите внимание:

- каким образом дети входят в помещение для приема пищи,
- как рассаживаются за столы,
- как ведут себя за столом,
- какова культура приема пищи,
- кто убирает посуду, как дети покидают помещение для приема пищи,
- вид обслуживания: кто и когда накрывает на столы, кто сопровождает детей, и т.д.

2. Изучите меню и сравните его с фактическим набором блюд.

3. Снимите пробу блюд, предлагаемых детям, и дайте оценку их вкусовых качеств.

4. Изучите недельное или 10-дневное меню и выясните:

- кто составляет меню,
- разнообразие блюд,
- наличие и разнообразие овощного меню,
- калорийность по составу продуктов в сравнении с рекомендуемыми нормативами,
- стоимость завтраков и обедов и ее обоснованность,
- поставщиков продуктов питания и условия хранения.

5. Важно также узнать:

- организационно-правовую форму школьной столовой,
- организатора питания: внешняя организация или работники пищеблока общеобразовательной организации,
- наличие санитарных книжек у работников пищеблока,
- наличие бракеражного журнала и его содержание,
- наличие суточной пробы и условия ее хранения,
- кто проводит бракераж пищи и время проведения в день проверки,
- исправность оборудования пищеблока, дата последней проверки санитарного состояния пищеблока, органы, осуществившие проверку, и сделанные ими замечания/предложения, их устранение/выполнение.
- наличие спецодежды у работников пищеблока.

6. Определите систему организации школьного питания:

- наличие графика работы столовой,
- категории школьников, которым предоставляется льготное питание, и соответствие их определения нормативно-правовому акту Исполнительного комитета муниципального образования;
- принцип организации дежурства в школе,
- система обучения детей культуре питания,
- организация работы с родителями по вопросам правильного питания школьников,
- роль школьной медсестры в вопросах организации школьного питания.

7. Проанализируйте полученные факты и совместно с администрацией школы решите, что должны делать администрация, родители, работники пищеблока в деле улучшения питания детей, **составьте протокол и определите сроки исполнения.**

8. Не забудьте проверить исполнение рекомендаций. Добивайтесь действенности контроля, а не его видимости.

Школьное питание должно быть полезным и сбалансированным.

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 $((215 \text{ г} + 226 \text{ г} + 226 \text{ г}) / 3 \text{ порц.})$. 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.