

Государственное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Чистопольская кадетская школа-интернат
имени Героя Советского Союза Кузьмина
Сергея Евдокимовича»

«Советлар Союзы Герое Кузьмин Сергей
Евдоким улы исемендәге Чистай кадет –
мәктәп интернаты»
дәүләт бюджет гомуни
белем бирү учреждениесе

ПРИКАЗ

БОЕРЫК

« 18 » октября 2022 г.

№ 263

«Об изменениях в положении о питании учащихся»

В соответствии с Постановлением об установке санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» с 1 января 2021 года, а также в целях усиления родительского контроля за питанием обучающихся

Приказываю:

1. Внести и утвердить «Положение об организации питания учащихся».
2. Вывести отдельным положением и утвердить «Положение о брокерской комиссии» и «Положение о комиссии из числа родителей учащихся по изучению вопросов организации питания».
3. Контроль над исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



В.И. Буслаева

Регистр. № 18
Принято на совещании
при директоре
Протокол №5
от 18.10.2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор «ГБОУ Чистопольская
кадетская школа-интернат имени
Героя Советского Союза Кузьмина
Сергея Евдокимовича»

В.И. Буслаева

Положение

о комиссии из числа родителей учащихся по изучению вопросов организации питания в ГБОУ «Чистопольская кадетская школа-интернат имени Героя Советского Союза Кузьмина Сергея Евдокимовича»

1. Общие положения

Настоящее положение разработано в целях совершенствования системы питания в общеобразовательном учреждении и обеспечить единства практики родительского контроля качества питания школьников.

Положение составлено в соответствии Федеральным Законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 года №273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»(с изменениями на 6 июля 2011 года); приказом Минздравсоцразвития России №178 от 11.03.2012 « Об утверждении методических рекомендациях по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; Методические рекомендации МР2.4.5.0131-18 «Практические аспекты организации регионального питания детей и подростков, организация мониторинга питания» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10 августа 2018 г.)

2. Задачи

- 2.1. Включение родительской общественности в процессе организации и контроля качества питания школьников.
- 2.2. Содействие улучшению условий и форм организации питания учащихся общеобразовательного учреждения.
- 2.3. Увеличение охвата учащихся горячим питанием, культуры питания.
- 2.4. Повышение уровня удовлетворительности родителей (законных представителей) и детей продукцией школьной столовой.

3. Механизм организации родительского контроля качества питания

3.1. В начале учебного года формируется состав Общественного Совета по питанию с включением в его родителей (законных представителей)

учащихся, в целях осуществления родительского контроля за качеством питания. Совет является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания учащихся.

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

3.3. В состав Совета входят представители администрации школы, педагогического коллектива, родители учащихся (не менее 3-ех Человек), лицо, назначенным ответственным за организацию питания в общеобразовательном учреждении. Состав комиссии утверждается приказом директора общеобразовательного учреждения на каждый учебный год. Заседание Совета не реже 1 раза в полугодие.

3.4. Представители родительской общественности класса могут, обратившись с вопросами связанными с организацией питания, к ответственному по питанию и по согласованию осуществить контроль над:

- 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 (кафе) запрещенных к реализации детских

- организациях продуктов;

- соблюдением культуры обслуживания учащихся;

- санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока.

Результаты контроля фиксируются в Журнале контроля за организацией питания учащихся.

3.5. Внеплановые (экстренные) проверки осуществляются для установления фактов и сведений о нарушениях, указанных в обращениях, жалобах родителей (законных представителей) учащихся или урегулирования конфликтных ситуаций.

3.6. Результаты проверки и решения Совета фиксируются протоколом (Приложение 1).

Необходимо также включить в протокол рекомендации об устранении выявленных нарушений в определенные Советом сроки. Протокол считается действительным при наличии кворума (3/4 состава Совета).

4. Права и обязанности

4.1. Члены Совета имеют право:

- 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 общеобразовательного учреждения;

- принимать участие в анализе охвата горячим питанием учащихся и вносить предложения по утверждению списка на льготное бесплатное питание;

- проводить опросы учащихся и их родителей (законных представителей) по организации питания, ассортименту и качеству отпускаемой продукции;

- вносить предложения администрации общеобразовательного учреждения по улучшению процесса организации питания учащихся;

- оказывать содействия администрации общеобразовательного учреждения в проведении просветительской работы среди учащихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

4.2. Члены Комиссии обязаны:

- придерживаться этических норм поведения при проведении проверок;

- соблюдать федеральные и региональные законодательные акты, локальные нормативные акты общеобразовательного учреждения, санитарно-эпидемиологические требования;

- призван, не только контролировать работу столовой, но и оказывать помощь в организации рационального питания учащихся, осуществлять мероприятия по улучшению организации качества питания;

- всем членам Совета рекомендовано иметь медицинские книжки или справку о состоянии здоровья при посещении пищеблока.

ПРОТОКОЛ
исследования организации питания в общеобразовательном
учреждении

(наименование общеобразовательного учреждения)

(основания)

Общественный Совет по питанию в составе:

Председатель Совета _____

Члены

комиссии: _____

В присутствии _____

составили настоящий протокол о том, что « » 20 г. в час. мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательном учреждении.

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 учащихся _____

Продолжительность перемены _____

(успевают ли дети принять пищу) (примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой:

дежурство учащихся в столовой _____

(как организовано)

дежурство педагогов _____

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов _____

- наличие комплектов подносов _____

- наличие комплектов столовых приборов _____

- гигиеническое состояние столовых приборов

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Чистота зала

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью

(столами, стульями, табуретами и др. мебелью)
количество посадочных мест в обеденном зале _____

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						
		Правильность кулинарной обработки	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда	Качество блюда			Примечание
Эстетическое оформление (внешний вид) блюда	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)				Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд			

На основании вышеизложенного Совет рекомендует:

Члены комиссии:
