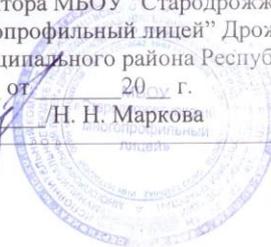


Принято на заседании педагогического совета
МБОУ «Стародрожжановский
многопрофильный лицей» Дрожжановского
муниципального района Республики Татарстан
Протокол № 2 от 27.10 2022 г.

Утверждено и введено в действие приказом
директора МБОУ «Стародрожжановский
многопрофильный лицей» Дрожжановского
муниципального района Республики Татарстан
№ _____ от _____ 20__ г.

/ _____ Н. Н. Маркова



Положение
о деятельности комиссии по изучению вопросов
организации питания МБОУ «Стародрожжановский
многопрофильный лицей» Дрожжановского
муниципального района Республики Татарстан

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Положение разработано с целью создания оптимальной системы питания в МБОУ «Стародрожжановский многопрофильный лицей» далее – лицей) и направлено на усиление мер по организации качественного питания для учащихся лицея.
- 1.2. Комиссия по изучению вопросов организации питания в лицее с включением в её состав родителей (законных представителей) учащихся (далее - Комиссия) - это орган, который призван снять затруднения, решить проблемные вопросы, касающиеся организации питания учащихся, повысить уровень организации питания в лицее.
- 1.3. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с Федеральными законами и нормативными правовыми актами Республики Татарстан, регламентирующими вопросы организации питания учащихся.
- 1.4. Комиссия является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания учащихся лицея.
- 1.5. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками лицея правил и норм по организации питания в лицее.
- 1.6. Положение о работе Комиссии разрабатывается с учётом мнения родителей (законных представителей) учащихся и утверждается директором общеобразовательной организации.
- 1.7. Состав Комиссии утверждается приказом директора лицея на каждый учебный год.
- 1.8. Деятельность членов Комиссии основывается на принципах добровольности участия в ее работе, коллегиальности принятия решения, гласности.

2. СОСТАВ КОМИССИИ

- 2.1. В состав Комиссии входят представители администрации лицея, педагогического коллектива, родители обучающихся (не менее 2-х человек), медицинский работник (при наличии). Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором лицея ответственного за организацию питания учащихся.
- 2.2. Комиссия избирает из числа её членов: председателя Комиссии, заместителя председателя и секретаря.
- 2.3. Член Комиссии может быть выведен из состава Комиссии по его заявлению, направленному директору лицея.
- 2.4. 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.

2.5. Секретарь Комиссии:

— ведёт 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 учащихся.

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

3.3. Повышение охвата учащихся горячим питанием, культуры питания.

4. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ КОМИССИИ

4.1. Формирование плана работы Комиссии, который согласуется с администрацией лица.

4.2. Осуществление изучения вопросов организации и качества питания учащихся 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) учащихся 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.

4.3. Осуществление анализа охвата горячим питанием учащихся и внесение изменений по его увеличению (Приложение 3).

4.4. Организация и проведение опросов учащихся 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 лица по улучшению обслуживания учащихся.

4.6. Оказание содействия администрации лица в проведении просветительской работы среди учащихся 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 лица;
 - по инициативе председателя Комиссии.
- 5.3. Заседания Комиссии являются правомочными, если в них принимают участие не менее половины от общего количества 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.

**ПРОТОКОЛ (примерный)
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 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 месторасположение 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 – 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 $\pm 3\%$.

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.