

обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; Методические рекомендации МР 2.4.5.0131-18 «Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10 августа 2018 г.).

1.2. В целях осуществления родительского контроля качества питания рекомендуется сформировать Комиссию по изучению вопросов организации питания в МБОУ «СОШ №5» МО «ЛМР» РТ (далее – Комиссия) с включением в ее состав родителей (законных представителей) обучающихся. Комиссия является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания обучающихся МБОУ «СОШ №5» МО «ЛМР» РТ (далее – Учреждение).

1.3. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с Федеральными законами и нормативными правовыми актами Республики Татарстан, органов местного самоуправления, регулируемыми вопросы организации питания обучающихся.

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

1.5. В состав Комиссии должны войти представители администрации Учреждения, педагогического коллектива, родители обучающихся (не менее 3-х человек), лицо, назначенное ответственным за организацию питания в Учреждении. Состав Комиссии утверждается приказом директора Учреждения на каждый учебный год.

2. Контроль осуществляется над:

- соответствием ежедневного меню утвержденного директором Учреждения, двухнедельному 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 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии РТ» в Лениногорском районе.

3. 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.

3.1. 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).

3.2. Комиссия по изучению вопросов организации питания в Учреждении не идентична по

своим целям и задачам с бракеражной комиссией, не дублирует ее функций и не уполномочена ее заменять.

4. Права и обязанности участников Комиссии.

4.1. 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 Учреждения;
- 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 ИК МО «ЛМР» РТ Учреждения;
- вносить предложения администрации общеобразовательной организации по улучшению процесса организации питания обучающихся;
- оказывать содействия администрации Учреждения в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

4.2. 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 Учреждения, санитарно-эпидемические требования;
 - периодически (но не реже 1 раза в четверть) отчитываться о работе по осуществлению контроля и выполнению данных Комиссией поручений на совещании при директоре Учреждения, 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 директором Учреждения осуществлять мероприятия по улучшению организации качества питания. Всем членам Комиссии рекомендовано иметь медицинские книжки или справку о состоянии здоровья при посещении пищеблоков.

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в МБОУ «СОШ №5» МО «ЛМР» РТ

_____ (наименование общеобразовательной организации)

_____ (основания)

Комиссия в составе:
Председатель комиссии

_____ Члены комиссии:

_____ В присутствии

_____ составили 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:

Качество готовой пищи (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						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);

– обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

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

Совместно с администрацией и представителями органов родительского самоуправления:

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.

