

Принято
педагогическим советом
протокол №1
от «27» августа 2022 года



Утверждаю
Директор МБОУ «Кубасская оош»
Л.А.Пальцева
Введено в действие приказом
№ 135 от «29» августа 2022 года

Положение
о комиссии из числа родителей по изучению вопросов
организации питания учащихся
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Кубасская основная общеобразовательная школа»
Чистопольского муниципального района Республики Татарстан

1. Общие положения.

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

Положение составлено в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 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 №213н, Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 года «об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Методическими рекомендациями МР 2.4.5.0131-18 «Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания»).

2. Задачи.

- 2.1. Включение родительской общественности в процесс 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 удовлетворенности 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 состав родителей (законных представителей) учащихся, в целях осуществления родительского контроля за качеством питания. Совет является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения вопросов, связанных с организацией питания учащихся.
- 3.2. Деятельность Совета основывается на принципах добровольности участия в ее работ, коллегиальности принятия решений, гласности.
- 3.3. В состав Совета входят представители администрации. Педагогического коллектива, родители учащихся (не менее 3 человек), лицо, назначенное ответственным за организацию питания в ОУ. Состав комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год. Заседание общественного Совета не реже 1 раза в полугодие.
- 3.2. 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;
 - соблюдением культуры обслуживания учащихся;
 - санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока.

Результаты контроля фиксируются в Журнале контроля за организацией питания учащихся.

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

3.4. Результаты проверки и решения Совета фиксируются протоколом (Приложение 1). Необходимо также включить в протокол рекомендации об устранении выявленных нарушений в определенные Советом сроки.

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;

ПРОТОКОЛ
исследования организации питания
в МБОУ «Кубасская ООШ»

основание

Комиссия в составе: _____

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии _____

В присутствии _____

Составили настоящую справку о том, что «_____» _____ 202_ года в «_____» час _____ мин проведено исследование организации питания в МБОУ «Кубасская ООШ».

В ходе исследования выявлено:

При входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

_____ (есть ли замечания (подведена вода холодная и горячая))

Рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____

Наличие мыла _____

Наличие графика работы столовой _____

Наличие графика приема пищи _____

Продолжительность перемены (успевают ил дети принять пищу) _____

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

Дежурство обучающихся в столовой _____

Дежурство педагогов _____

Чистота зала _____

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью, количество посадочных мест в обеденном зале _____

Внешний вид поваров _____

Эстетичность накрытия столов: _____

- гигиеническое состояние столов _____

Наличие 2-х комплектов столовых приборов _____

Гигиеническое состояние столовых приборов _____

Наличие и доступность размещения меню _____

Соответствие рационов питания утвержденному меню: _____

Наличие и местонахождение контрольных блюд: _____

Качество готовой продукции _____

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: _____

Члены комиссии: _____

Со справкой ознакомлен законный представитель МБОУ «Кубасская ООШ»

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование пищи (завтрак, обед)	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	

(1) – блюдо доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное не сырое и .д.

(2) – контрольное взвешивание блюда

(3) – обобщены результат оценки качества готового блюда

На основании вышеизложенного Совет рекомендует:

ПАМЯТКА ДЛЯ РОДИТЕЛЕЙ
(законных представителей), участвующих в процессе контроля качества питания
в МБОУ «Кубасская ООШ»

Совместно с администрацией и представителями органов родительского комитета

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 12 дневное меню и выясните:

- кто составляет меню
- разнообразие блюд
- калорийность по составу продуктов в сравнении с рекомендуемыми нормативами
- поставщики продуктов питания и условия хранения

5. Важно также знать:

- наличие санитарных книжек у работников пищеблока
- наличие бракеражного журнала и его содержание
- наличие суточной пробы и условия их хранения
- кто проводит бракераж пищи и время проведения в день проверки
- исправность оборудования пищеблока, дата последней проверки санитарного состояния пищеблока
- наличие спецодежды у работников пищеблока

6. Определите систему организации школьного питания:

- наличие графика работы столовой
- категории школьников, которым предоставляется льготное питание
- принцип организации дежурства в школе
- система обучения детей культуре питания
- организация работы с родителями по вопросам правильного питания школьников

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.