

Приказ

09.10.2020

№245

О создании общественной комиссии по изучению вопросов организации питания в МБОУ «Борисовская ООШ №4»

На основании методических рекомендаций Департамента образования Белгородской области по деятельности общественной комиссии по изучению вопросов организации питания в общеобразовательных организациях Белгородской области с включением в ее состав родителей (законных представителей) обучающихся и представителей советов отцов (в ред. по состоянию на 01.09.2020),

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить «Положение о деятельности общественной комиссии по изучению вопросов организации питания в МБОУ «Борисовская ООШ №4» с включением в ее состав родителей (законных представителей) обучающихся и представителей советов отцов» (Приложение 1).
2. Утвердить план-график работы общественной комиссии по изучению вопросов организации питания в МБОУ «Борисовская ООШ №4» на 2020-2021 учебный год.
3. Создать общественную комиссию по изучению вопросов организации питания в МБОУ «Борисовская ООШ №4» в количестве 7 человек:
 1. Скрынник Марина Николаевна – директор школы;
 2. Гарькавая Ирина Евгеньевна – ответственный за организацию питания;
 3. Мурзина Елена Николаевна – учитель;
 4. Ряполова Татьяна Георгиевна – родитель, член Управляющего совета школы;
 5. Михайлова Светлана Юрьевна – родитель;
 6. Тимофеев Александр Николаевич – представитель Совета отцов;
 7. Щегленко Татьяна Александровна – медицинская сестра.
4. Комиссии в своей работе руководствоваться Положением о деятельности общественной комиссии по изучению вопросов организации питания в МБОУ «Борисовская ООШ №4» с включением в ее состав родителей (законных представителей) обучающихся и представителей советов отцов»

5. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «Борисовская ООШ №4»



Скрынник М.Н.

Приложение 1
к приказу №245
от 09.10.2020

ПРИНЯТО
педагогическим советом
протокол №02 от 09.10. 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом № 245 от 09.10.2020 г.

Положение
о деятельности общественной комиссии по изучению вопросов
организации питания в МБОУ «Борисовская ООШ №4» с включением
в ее состав родителей (законных представителей) обучающихся и
представителей советов отцов

1. Общие положения

1.1. Положение о деятельности общественной комиссии по изучению вопросов организации питания в МБОУ «Борисовская ООШ №4» с включением в ее состав родителей (законных представителей) обучающихся и представителей советов отцов разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;

- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

-Методических рекомендаций Департамента образования Белгородской области по деятельности общественной комиссии по изучению вопросов организации питания в общеобразовательных организациях Белгородской области с включением в ее состав родителей (законных представителей) обучающихся и представителей советов отцов (в ред. по состоянию на 01.09.2020).

1.2. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

1.2. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

1.3. Главная цель деятельности общественной комиссии - создание оптимальной системы питания в МБОУ «Борисовская ООШ №4» и направлено на усиление мер по организации качественного питания для обучающихся МБОУ «Борисовская ООШ №4»

1.4. Общественная комиссия (далее – комиссия) по изучению вопросов организации питания в МБОУ «Борисовская ООШ №4» с включением в ее состав родителей (законных представителей) обучающихся и представителей совета отцов (далее – Комиссия) – это орган, который призван снять затруднения, решить проблемные вопросы, касающиеся организации питания обучающихся, повысить уровень организации питания в общеобразовательном учреждении.

1.5. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками общеобразовательной организации правил и норм по организации питания в школе.

1.6. Положение о деятельности комиссии «Борисовская ООШ №4» утверждается приказом директора общеобразовательной организации.

1.7. Состав и график работы комиссии утверждается приказом директора «Борисовская ООШ №4» на каждый учебный год.

1.8. Деятельность членов Комиссии основывается на принципах добровольности участия в ее работе, коллегиальности принятия решений, гласности, осуществляется по согласованию с администрацией «Борисовская ООШ №4» .

2. Состав комиссии

2.1. В состав Комиссии входят представители администрации школы, педагогического коллектива, родители обучающихся (не менее 2-х человек), представитель совета отцов, медицинский работник (при наличии). Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

2.2. Член Комиссии может быть выведен из состава Комиссии по его заявлению, направленному директору общеобразовательной организации.

2.3. В период карантина, пандемии и других форс-мажорных ситуаций в состав комиссии родители не входят.

3. Цели и задачи Комиссии

3.1. Изучение вопросов организации и качества питания обучающихся.

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

3.3. Повышение охвата обучающихся горячим питанием, культуры питания.

4. Функциональные обязанности Комиссии

4.1. Формирование плана работы Комиссии, который согласуется с администрацией «Борисовская ООШ №4»

4.2. Осуществление изучения вопросов организации и качества питания обучающихся проводится планоно (на основании утвержденного Комиссией план- графика) и внепланово:

плановые изучения вопросов организации питания проводятся в соответствии с утвержденным 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) обучающихся 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, объект изучения, выявленные нарушения, а также ответственные за эти нарушения лица;

- в справке по изучению вопросов организации питания в 4

обязательном порядке даются рекомендации об устранении в определенный срок выявленных нарушений.

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

4.4.Организация и проведение опросов обучающихся 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 «Борисовская ООШ №4» по улучшению обслуживания обучающихся.

4.6.Оказание содействия администрации общеобразовательной организации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

5.Порядок проведения заседаний Комиссии

5.1.Заседания Комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже, чем один раз в четверть.

5.2.Внеочередные заседания проводятся:

по требованию законного представителя юридического лица общеобразовательной организации;

по инициативе председателя Комиссии.

5.3.Заседания Комиссии являются правомочными, если в них принимают участие не менее половины от общего числа 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.

-
-
-
-
-
-

- .Приложение 2

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

(наименование учреждения)

Комиссия в составе:

(основания)

Председатель комиссии _____

Члены комиссии:

В присутствии _____

составили настоящую справку о том, что «___» _____ 20___ г. в _____ час. _____ мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой 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 _____

(примечание)

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

дежурство педагогов _____

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.

мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале _____

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров _____

- 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 место расположения контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции _____

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке, наличие/отсутствие запрещенной нормами СанПин)
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 – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Определение средней массы блюд, отобранных на раздаче, осуществляется путем отдельного 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 г + 226 г +

226 г) / 3 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.

Приложение 3 Памятка

Мониторинг организации питания учащихся в общеобразовательном учреждении осуществляется по согласованию с директором школы.

При организации питания учащихся согласно пункту 3.4. постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее – СанПин) при обеденном зале столовой устанавливаются умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками следует предусмотреть установку электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца, также пунктом

11.2. СанПин закреплено наличие мыла.

В общедоступном месте должны быть размещены график работы столовой, график приёма пищи учащихся, меню на текущий день (утверждается председателем бракеражной комиссии и медицинским работником). Особое внимание необходимо уделить времени, отведённому на приём пищи.

Санитарное состояние помещения должно быть в удовлетворительном, все работники столовой в чистой одежде, с коротко обстриженными ногтями, в головном уборе, длинные волосы заколоты.

Дети, которые дежурят в школьной столовой, должны быть осмотрены медицинским сотрудником, в опрятной одежде и в головном уборе. Подготовка продуктов, приготовление и раздача пищи, мытьё посуды детьми не допускается.

Обеденный зал должен быть оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (пункт 4.4).

Столовые приборы должны быть чистыми, без механических повреждений, сколов. Не допускается использование алюминиевой посуды.

Обращаем внимание, что члены общественной комиссии не наделены полномочиями находиться на пищевом блоке.

Блюда и количество подаваемой пищи должны соответствовать утверждённому меню, также берут суточные пробы каждого из них.

Продажа табачной и алкогольной продукции на территории школы запрещены.

С итогами изучения организации питания необходимо ознакомить ответственного за организацию питания, при необходимости администрации образовательной организации даются рекомендации.