

Принято на родительском совещании
13.09.2019 г

Утверждаю директор МБОУ «Троицко-
Урайская ООШ» Рыбно-Слободского
муниципального района РТ
Мухаммаджанов Р.М.



ПОЛОЖЕНИЕ О ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ВОПРОСОВ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Положение разработано с целью создания оптимальной системы питания в МБОУ «Троицко-Урайская ООШ» Рыбно-Слободского МР РТ далее – школа) и направлено на усиление мер по организации качественного питания для учащихся школы.
- 1.2. Комиссия по изучению вопросов организации питания в школе 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 школе.
- 1.3. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с- Конституцией РФ;
 - Нормативно-правовыми актами РФ;
 - Нормативно-правовыми актами РТ;
 - Уставом учреждения;
 - Приказами и распоряжениями Отдела Образования Рыбно-Слободского МР РТ
 - Локальными актами учреждения;
 - Настоящим положением.
- 1.4. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся руководителем учреждения.
- 1.5. Срок действия данного Положения не ограничен. Данное Положение действует до принятия нового.
- 1.6. Комиссия является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания учащихся школы.
- 1.7. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками школы правил и норм по организации питания в школе.

- 1.8. Положение о работе Комиссии разрабатывается с учётом мнения родителей (законных представителей) учащихся и утверждается директором общеобразовательной организации.
- 1.9. Состав Комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год.
- 1.9.1. Деятельность членов Комиссии основывается на принципах добровольности участия в ее работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. СОСТАВ КОМИССИИ

- 2.1. В состав Комиссии входят представители администрации школы, родители обучающихся (не менее 2-х человек), медицинский работник (при наличии).
- 2.2. Член Комиссии может быть выведен из состава Комиссии по его заявлению, направленному директору школы.
- 2.3. Председатель Комиссии осуществляет управление деятельностью Комиссии, в том числе:
- организует работу;
 - ведёт заседания;
 - подписывает от её имени протоколы заседаний, ведомости и прочую исполнительную и отчётную документацию;
 - отвечает за сохранность документации;
 - отчитывается о работе Комиссии на общешкольных родительских собраниях.

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 школы.
- 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, объём 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 школы по улучшению обслуживания учащихся.

4. 6. Оказание содействия администрации школы 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 школы; —
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 секретарём.

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.

СПРАВКА по изучению организации питания в общеобразовательном учреждении

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии _____

Члены комиссии:

В присутствии _____

составили настоящую справку о том, что «__» _____ 20__ г. в ____ час. ____ мин.
проведено изучение организации питания в общеобразовательном учреждении.

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 полотенца в количестве _____;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла _____

Наличие графика работы столовой _____

Наличие графика приёма пищи обучающимися _____

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 _____

чистота зала _____

_____ 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 _____

Эстетичность накрытия столов:

— гигиеническое состояние столов _____

— наличие 2-х комплектов столовых приборов _____

— гигиеническое состояние столовых приборов _____

Наличие и доступность размещения меню:

Соответствие рационов питания утверждённому меню _____

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 блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ²	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Качество блюда Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ³	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд

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), выполненный с помощью чувств человека.

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 ещё 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 путём раздельного взвешивания трёх 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. Путём 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.