

УТВЕРЖДЕНО
Педагогическим советом
№ 1 от 30.08.2021 г.



УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора
МАОУ «Гимназия № 56»
От 30.08.2021 № 357

ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации и работе комиссии родительского контроля за организацией питания в МАОУ «Гимназия № 56»

1. Общие положения

Настоящее положение разработано на основании:

1.1 Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с:

- Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ.
- ФЗ от 29.07.2014 № 212-ФЗ «Об основах общественного контроля в РФ».
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).
- Порядок доступа законных представителей обучающихся в помещение для приема пищи. От 23.04.2021 №ГД – 34/01 пр.

Контроль за организацией горячего питания осуществляется на основании действующих санитарных правил для ОУ и методических рекомендаций:

- «МР 2.4.0179-20. Рекомендации по организации питания обучающихся ОУ. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020)
- «МР 2.4.0180-20 Родительский контроль за организацией горячего питания детей в ОУ».
- Устава Гимназии.

1.2 Комиссия по изучению вопросов организации питания в Гимназии с включением в ее состав родителей (законных представителей) обучающихся (далее – Комиссия) – это орган, который призван снять затруднения, решить проблемные вопросы, касающиеся организации питания обучающихся, повысить уровень организации питания в МАОУ «Гимназия №56» (далее Гимназия).

1.3 Комиссия является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания обучающихся Гимназии.

1.4 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.

1.5 Состав Комиссии утверждается приказом директора Гимназии на каждый учебный год.

1.6 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 гимназии, педагогического коллектива, родители обучающихся (не менее 2-х человек), медицинский работник (при наличии). Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором гимназии ответственного за организацию питания обучающихся.

2.2. Комиссия избирает из числа ее членов: председателя Комиссии.

2.3. Член Комиссии может быть выведен из состава Комиссии по его заявлению.

2.4. Председатель Комиссии осуществляет управление деятельностью Комиссии, в том числе:

- организует работу Комиссии;
- ведет заседания Комиссии;
- подписывает от имени Комиссии протоколы ее заседаний, ведомости и прочую исполнительную и отчетную документацию;
- отвечает за сохранность документации Комиссии;
- отчитывается о работе Комиссии на административном совещании Гимназии.
- протоколы заседаний Комиссии;
- осуществляет оперативную связь с членами Комиссии.

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 общеобразовательной организации.

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 не реже 1 раза в неделю.

- 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;

- по итогам изучения вопросов организации питания оформляется справка (Приложение 1), в которой указываются основания изучения, объект изучения (Приложение 2), выявленные нарушения, а также ответственные за эти нарушения лица;

- в справке по изучению вопросов организации питания в 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.

4.4. Внесение предложений администрации гимназии по улучшению обслуживания обучающихся.

4.6. Оказание содействия администрации гимназии 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.

5.2. Внеочередные заседания проводятся:

- по требованию законного представителя (родителя), юридического лица, представителя гимназии;

- 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 присутствующими членами Комиссии.

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.

5.8 Срок хранения протоколов 3 года.

6. Порядок доступа законных представителей обучающихся в помещение для приема пищи.

6.1 Родители (законные представители) обучающихся, изъявившие желание участвовать в мониторинге питания, должны уведомить (письменно или устно) директора Гимназии.

6.2 Иметь личную медицинскую книжку, оформленную в соответствии с требованиями санитарного законодательства. Получить допуск медицинского работника.

6.3 Предоставить сведения результатов тестирования (ПЦР – тест отрицательный) или справку об отсутствии коронавируса или сертификат о наличии прививки от коронавирусной инфекции.

6.4 Все члены комиссии при посещении помещения для приема пищи должны быть обеспечены санитарной одеждой, масками, перчатками.

6.5 Проведение мониторинга осуществляется при сопровождении организатора питания Гимназии, либо представителя администрации Гимназии.

6.6 Родители (законные представители) обучающихся, обязаны выполнять установленные правила внутреннего распорядка Гимназии.

6.7 Родители (законные представители) обучающихся не в праве:

- проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности и не нарушения производственного процесса;
- отвлекать обучающихся во время приема пищи;
- находиться в столовой вне графика, утвержденного директором Гимназии.

СПРАВКА
по изучению организации питания в общеобразовательной организации

_____ (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 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 _____

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 _____

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 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)
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);
 (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 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 $(220 \text{ г} * 97\%)$, в сторону увеличения до 227 г $(220 \text{ г} * 103\%)$. Данное условие соблюдается. Следовательно, блюдо «Котлеты картофельные со сметаной» прошло оценку по норме выхода.