

ПОЛОЖЕНИЕ
об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания
МБОУ «Медянская ООШ»

1.1. Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28.

1.2. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее - Комиссия) создается в МБОУ «Медянская ООШ» в целях контроля за предоставлением качественного питания обучающимся.

1.3. Состав Комиссии утверждается приказом директора школы ежегодно в сентябре на каждый учебный год после согласования с родительской общественностью.

1.4. В состав Комиссии могут входить представители школы, родительской общественности, педагогического коллектива, медицинских учреждений здравоохранения, независимые эксперты.

1.5. Прием заявлений от родителей (законных представителей) обучающегося, изъявивших желание участвовать в мониторинге питания, направляется в общеобразовательную организацию. Ответ на обращение родителя по участию необходимо направить не позднее 5 рабочих дней.

1.6. Деятельность членов Комиссии основывается на принципах добровольности участия, коллегиальности принятия решений, гласности, объективности.

1.8. Положение по контролю за организацией питания обучающихся, состав Комиссии утверждаются приказом директора школы. В случае изменений в законодательстве Российской Федерации в Положение вносится соответствующая корректировка.

2. Основные направления деятельности Комиссии

2.1. Проведение общественного контроля (не реже 1 раза в месяц) за:

- соответствием реализуемых блюд утвержденному меню;
- качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- санитарным-техническим содержанием обеденного зала, состоянием мебели, столовой посуды, наличием салфеток и т.п.;
- условиями соблюдения правил личной гигиены обучающимися, сотрудниками столовой;
- наличием и состоянием специальной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объемами и видами пищевых отходов после приема пищи;
- вкусовыми предпочтениями детей, удовлетворенностью ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информированием родителей и детей о здоровом питании;
- организацией приема пищи обучающимися;
- соблюдением графика работы столовой;
- соблюдением питьевого режима;
- своевременностью завоза в столовую продуктов питания в необходимом ассортименте и надлежащего качества, условия их хранения

2.2. Проведение контроля своевременности реагирования администрации школы и работников столовой на замечания и предложения родителей по организации питания.

2.3. Оказание содействия администрации школы в проведении просветительской работы среди детей и их родителей по вопросам рационального питания.

2.4. Изучение мнения детей и их родителей по организации питания и повышению его качества путем анкетирования, опросов, обсуждений и проведения дегустаций новых блюд с участием родителей и детей.

2.5. Формирование предложений по совершенствованию организации питания направляются директору школы

3. Права и ответственность комиссии.

В рамках осуществления предусмотренных направлений деятельности Комиссия и ее члены наделены следующим правовым статусом:

Комиссия вправе:

3.1. Руководствоваться методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 года.

3.2. Родители (законные представители) обучающихся должны соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные школой.

3.3. Задавать ответственному представителю школы вопросы в рамках компетенций и в пределах полномочий Комиссии.

3.4. Запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии.

3.5. Лично оценивать органолептические показатели пищевой продукции в результате дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств. При проведении дегустации использовать одноразовую посуду, которая предоставляется школой.

3.6. Запрашивать сведения о результатах лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в рамках производственного контроля.

3.7. Участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания.

3.8. Приглашать на заседания представителей школы для обсуждения вопросов оказания услуги по питанию и выработки мер по устранению/не допущению выявленных Комиссией нарушений.

3.9. Проводить заседание в присутствии не менее 2/3 членов комиссии. Решение Комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются протоколом (Актом).

3.10. Вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся на заседания руководителю школы.

Комиссия не вправе:

3.11. Проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности и исключения нарушений производственного процесса.

3.12. Отвлекать обучающихся во время приема пищи.

3.13. Производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе от 27 июля 2006 года № 152-ФЗ «О персональных данных» как «персональные данные». Фото- и видеоматериалы могут быть использованы при подготовке акта проверки по результатам работы Комиссии.

3.14. Прикасаться к пищевым продуктам, оборудованию, кухонному инвентарю, посуде. Оценка качества и состояния проводится визуально.

3.15. Требовать для проведения бракеража готовых блюд отдельную порцию блюда.

3.16. Изымать любую документацию пищеблока. Копии документов могут быть предоставлены по запросу.

4. Организация деятельности Комиссии

4.1. Полномочия Комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

4.2. Работа Комиссии осуществляется в соответствии с графиком работы, утвержденным директором школы. Внеплановые контрольные мероприятия комиссией осуществляются по согласованию с директором школы.

4.3. Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения педагогического коллектива, работников столовой, обучающихся и родителей обучающихся.

4.4. Результаты проверок Комиссии рассматриваются на заседании Комиссии, оформляются соответствующим Актом, направляются директору школы.

4.5. Результаты проверок и принятые меры при необходимости и по решению руководителя школы могут быть доведены на общешкольном родительском собрании, размещены на официальном сайте школы в разделе «Организация горячего питания».

4.6. По итогам учебного года Комиссия готовит аналитическую справку.

4.7. Обучение членов Комиссии направлено на изучение основных направлений родительского контроля за организацией питания, рекомендованных МР 2.4.0180-20, от 18 мая 2020 года.

5. Проведение мониторинга

5.1. Проведение мониторинга качества организации питания с участием родителей (законных представителей) обучающихся осуществляется на основании методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 года в порядке, установленном локально-нормативным актом школы. Количество членов комиссии, при одновременном посещении помещения для приема пищи, не должно нарушать режима питания обучающихся.

5.2. В ходе проведения мониторинга члены комиссии заполняют оценочные листы (приложение № 3 МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 года), на основании которых составляют Акт.

5.3. По результату мониторинга организации питания члены Комиссии составляют отчет с рекомендациями и предложениями (в пределах полномочий комиссии), докладывают о результатах мониторинга на заседании Комиссии, вносят предложения и замечания, направляют протокол заседания Комиссии в адрес администрации школы.

5.4. Школа обеспечивает доступность для широкого круга родительской общественности итоговых результатов мониторинга.

5.5. Школа проводит мероприятия по предложениям членов Комиссии и родителей (законных представителей), направленных на улучшение системы организации питания обучающихся.

6. Ответственность членов Комиссии

6.1. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

7. Документация комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

7.1. Заседания Комиссии проводятся не реже 1 раза в месяц и оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем, доводятся до сведения директора школы не позднее чем через 5 дней после заседания.

ПЛАН РАБОТЫ

Общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания
МБОУ «Медянская ООШ» на 2023-2024 учебный год

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Организационное заседание общественной комиссии	сентябрь	Председатель комиссии
2	Контроль соблюдения графика работы столовой, графика питания обучающихся	сентябрь-октябрь	Члены комиссии
3	Проведение контрольных проверок соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качества и норм выдачи завтраков и обедов, температурой блюд на выдаче.	сентябрь	Члены комиссии
4	Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды. Проверка эстетического оформления зала столовой.	октябрь, декабрь, февраль, апрель	Члены комиссии
5	Контроль за полнотой потребления блюд, объемами и видами пищевых отходов после приема пищи;	сентябрь-май	Члены комиссии
6	Контроль выполнения соблюдения правил личной гигиены обучающимися, сотрудниками столовой, наличием и состоянием специальной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	сентябрь-май	Члены комиссии
7	Контроль за соблюдением питьевого режима.	сентябрь	Члены комиссии
8	Контроль за своевременностью завоза в столовую продуктов питания в необходимом ассортименте и надлежащего качества, условия их хранения.	ноябрь, январь, март	Члены комиссии
9	Организация просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам здорового питания.	ноябрь, март	Члены комиссии
10	Социологическое исследование среди обучающихся и родителей с целью выяснения вкусовых предпочтений детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность организацией питания.	один раз в год	Члены комиссии
11	Контроль за устранением замечаний по организации и качеству питания, внесение предложений по устранению замечаний	ежемесячно	Члены комиссии
12	Участие в педсоветах, семинарах, совещаниях, круглых столах, по вопросам качества питания	по плану школы	Члены комиссии
13	Итоговое заседание	май	Председатель комиссии

АКТ ПРОВЕРКИ № _____
комиссией по родительскому контролю за организацией и
качеством питания обучающихся в МБОУ «Медянская ООШ»

На основании _____

Была проведена проверка _____

Время проверки: _____

Проверку провели: _____

При проведении проверки присутствовали: _____

В ходе проведения проверки:

– выявлены нарушения:

– сформированы предложения:

Приложения к акту: _____

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией и качеством питания обучающихся:

_____/_____
_____/_____
_____/_____
_____/_____
_____/_____
_____/_____

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта получил(а):

Чек – лист
проверки организации питания в столовой МБОУ «Медянская ООШ»

Дата и время проведения проверки: _____, _____

Члены комиссии, проводивший проверку:

№	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть Положение об организации питания обучающихся		
2	Есть формы заявлений о получении питания		
3	Имеется акт об утверждении стоимости питания		
4	Есть утвержденное основное меню для возрастных категорий:		
5	В основном меню отсутствуют повторы блюд		
6	Есть утвержденное ежедневное меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей		
7	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей (законных представителей)		
8	Количество обязательных приемов пищи в основном и ежедневном меню соответствуют продолжительности, либо времени нахождения детей в образовательной организации		
9	Организовано дополнительное питание. Если да, то:		
	– имеется ли утвержденное меню дополнительного питания		
	– оно размещено для ознакомления родителей (законных представителей)		
10	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися		
11	Имеется табель учета получения питания обучающимися		
12	Имеется акт об утверждении стоимости питания		
13	Имеются документы о лабораторно-инструментальных исследованиях качества и безопасности поступающей пищевой продукции		
14	Имеются документы о лабораторно-инструментальных исследованиях качества и безопасности готовых блюд		

Член(ы) комиссии:

_____ / _____

_____ / _____

_____ / _____

_____ / _____

_____ / _____

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;		
	мылу;		
	средствам для сушки рук;		
	средствам дезинфекции		
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый		
4	Обеденные столы чистые (протерты)		
5	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи		
6	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений		
7	Столовая посуда без сколов и трещин		
8	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются		
3. Режим работы школьной столовой			
9	Имеется режим работы школьной столовой		
10	Имеется расписание приема пищи обучающимися		
11	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы		
12	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в школе		
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
13	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)		
14	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой		
15	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены		
16	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты		
17	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья		
18	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах		
5. Культура обслуживания			
19	Наличие специальной одежды (формы, колпаки, косынки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд		
20	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное		
21	На обеденных столах имеются салфетки		
22	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит		
6. Оценка готовых блюд			
23	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)		

Член(ы) комиссии:

_____/ _____ /

_____/ _____ /

_____/ _____ /

_____/ _____ /

_____/ _____ /