

ПРИНЯТО
на заседании Совета школы
МБОУ СОШ №93
Протокол от 10.03.2017 № 2



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №93
Д.В.Судариков
Приказ от 10.03.2017 № 90-од

ПОЛОЖЕНИЕ
о комиссии по изучению вопросов организации питания в школе

1. Общие положения

1.1. Положение о комиссии по изучению вопросов организации питания в школе (далее – комиссия) разработано с целью создания оптимальной системы питания и направлено на усиление мер по организации качественного питания для учащихся школы.

1.2. Комиссия по изучению вопросов организации питания – 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 Федеральными законами и нормативными правовыми актами Новосибирской области, регулирующими вопросы организации питания учащихся.

1.4. Комиссия является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания учащихся в школе.

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

1.6. Состав комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год.

1.7. 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, педагогического коллектива, родители учащихся (не менее 2 человек), медицинский работник. Обязательным требованием является участие в ней ответственного за организацию питания учащихся.

2.2. Комиссия избирает из числа ее членов: председателя комиссии, заместителя председателя и секретаря.

2.3. Член комиссии может быть выведен из состава комиссии по его заявлению, направленному директору школы.

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 общешкольных родительских собраниях.

2.5. Заместитель председателя комиссии исполняет обязанности председателя комиссии в случае его отсутствия, оказывает помощь председателю комиссии в подготовке заседаний комиссии.

2.6. Секретарь комиссии:

- ведет протоколы заседаний комиссии;
- фиксирует принятые комиссией решения;
- осуществляет оперативную связь с членами комиссии.

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 в школе.

3.3. Повышение охвата учащихся горячим питанием, культуры питания.

4. Функциональные обязанности комиссии

4.1. Формирование плана работы комиссии, который согласовывается с директором школы.

4.2. Осуществление изучения вопросов организации и качества питания учащихся проводится планоно (на основании утвержденного комиссией плана-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) 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, объект 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 определенный 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 директору школы.

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 числа членов комиссии.

5.4.Решения комиссии принимаются 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.

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 школе

(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))

Наличие мыла _____

Наличие графика работы столовой _____

Наличие графика приема пищи учащимися _____

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) _____

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 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 _____

Наличие пищевых отходов:

(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 школы

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 | 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 (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 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 $\pm 3\%$.

Пример 1. При норме выхода блюда в 75г. фактический вес блюда может составлять от 72,75г до 77,25г, 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.

Путем взвешивания установлено, что вес одной порции равен 215г, второй – 226г, третьей – 223 г. Средняя масса готового блюда составляет 221г $((215г + 226г + 226г) / 3$ порции). Масса одной порции котлет картофельных со сметаной может отклоняться от нормы в сторону уменьшения до 213г $(220г * 97\%)$, в сторону увеличения до 227г $(220г * 103\%)$. Данное условие соблюдается. Следовательно, блюдо «Котлеты картофельные со сметаной» успешно прошло оценку по норме выхода.

Приложение 3
к Положению

Анализ охвата горячим питанием учащихся
Охват учащихся горячим питанием (за счет средств, поступающих от родителей)

Таблица 1

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
|-----------------|---------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|---|---|---|---|--|--|--|--|---|---|---|------------------------------------|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование ОУ | Количество детей с 1 по 4 класс | Количество детей с 5 по 9 класс | Количество детей с 10 по 11 класс | Общая численность учащихся | Количество детей, получающих горячее питание с 1 по 4 класс | Количество детей, получающих горячее питание с 5 по 9 класс | Количество детей, получающих горячее питание с 10 по 11 класс | Общая численность, получающих горячее питание | Количество детей, получающих 1-разовое горячее питание | Количество детей, получающих 2-разовое горячее питание | Количество детей, получающих 3-разовое горячее питание | Количество детей, получающих 4-разовое горячее питание | Охват горячим питанием детей с 1 по 4 класс (в %) | Охват горячим питанием детей с 5 по 9 класс (в %) | Охват горячим питанием детей с 10 по 11 класс (в %) | Общий охват горячим питанием (в %) | Охват 1-разовым горячим питанием (в %) | Охват 2-разовым горячим питанием (в %) | Охват 3-разовым горячим питанием (в %) | Охват 4-разовым горячим питанием (в %) |

Примечание:

- наличие в столовой (буфете) только чая, кофе, булочек и пирожков не считается горячим питанием;
- завтрак (обед) включает в себя не менее трех блюд;
- столбец №5 - складывается из столбцов №2 + №3 + №4;
- столбец №9 – складывается из столбцов №6 + №7 + №8;
- столбцы с №14 по №21 – считаются в процентах.

Анализ охвата горячим питанием учащихся
Охват льготных категорий учащихся горячим питанием (детьми из многодетных и малоимущих семей)

Таблица 2

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
|-----------------|---------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|---|---|---|---|--|--|--|--|---|---|---|------------------------------------|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование ОУ | Количество детей с 1 по 4 класс | Количество детей с 5 по 9 класс | Количество детей с 10 по 11 класс | Общая численность учащихся | Количество детей, получающих горячее питание с 1 по 4 класс | Количество детей, получающих горячее питание с 5 по 9 класс | Количество детей, получающих горячее питание с 10 по 11 класс | Общая численность, получающих горячее питание | Количество детей, получающих 1-разовое горячее питание | Количество детей, получающих 2-разовое горячее питание | Количество детей, получающих 3-разовое горячее питание | Количество детей, получающих 4-разовое горячее питание | Охват горячим питанием детей с 1 по 4 класс (в %) | Охват горячим питанием детей с 5 по 9 класс (в %) | Охват горячим питанием детей с 10 по 11 класс (в %) | Общий охват горячим питанием (в %) | Охват 1-разовым горячим питанием (в %) | Охват 2-разовым горячим питанием (в %) | Охват 3-разовым горячим питанием (в %) | Охват 4-разовым горячим питанием (в %) |

Примечание:

- наличие в столовой (буфете) только чая, кофе, булочек и пирожков не считается горячим питанием;
- завтрак (обед) включает в себя не менее трех блюд;
- столбец №5 - складывается из столбцов №2 + №3 + №4;
- столбец №9 – складывается из столбцов №6 + №7 + №8;
- столбцы с №14 по №21 – считаются в процентах.

