

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3  
ИМЕНИ СЕМЁНА ВАСИЛЬЕВИЧА ДУБИНСКОГО  
СТАНИЦЫ БЕРЕЗАНСКОЙ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ВЫСЕЛКОВСКИЙ РАЙОН**

Рассмотрено и принято  
Решение педсовета МАОУ СОШ №3  
им. С.В. Дубинского ст. Березанской  
протокол № 3 от 17.11. 2021г

УТВЕРЖДЕНО  
приказом по МАОУ СОШ № 3  
им. С.В. Дубинского ст. Березанской  
от 17.11.2021 года № 137 - ОД  
И.о. директора \_\_\_\_\_/А.А. Андреев/

Согласовано  
Совет родителей (законных представителей) обучающихся  
МАОУ СОШ №3 им. С.В. Дубинского ст. Березанской  
протокол № 1 от 17.11. 2021 г

**Положение**

**о комиссии общественного контроля организации и качества питания**

**1. Общие положения**

1.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся создается приказом директора школы.

1.2. В своей деятельности Комиссия руководствуется ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 8 декабря 2020 года, законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами организации, осуществляющей образовательную деятельность, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

**2. Цели и задачи Комиссии по контролю организацией и качеством за питания**

2.1. Создание оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием, качественного приготовления, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований Роспотребнадзора.

2.2. Организация общественного контроля над питанием обучающихся, работой школьной столовой, соблюдением работниками столовой и обучающимися требований СанПиН.

2.3. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания.

2.4. Исполнение нормативно-правовых актов, регламентирующих деятельность школы в области защиты прав и свобод обучающихся, их здоровья, питания, охраны труда, отдыха, самоуправления.

2.5. Реализация принципов государственной политики в области образования, охраны здоровья и безопасности жизнедеятельности обучающихся граждан Российской Федерации.

### **3. Организационная структура и порядок работы Комиссии**

3.1. Состав школьной Комиссии утверждается приказом директора школы. В состав Комиссии входят представители администрации образовательной организации, родительской общественности. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания учащихся.

3.2. Комиссия избирает из числа её членов: председателя Комиссии, заместителя председателя и секретаря.

3.3. Член Комиссии может быть выведен из состава Комиссии по его заявлению, направленному директору школы.

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

- организует работу;
- ведет заседания;
- подписывает от ее имени протоколы заседаний, ведомости и прочую исполнительную и отчетную документацию;
- отвечает за сохранность документации;
- отчитывается о работе Комиссии на общешкольных родительских собраниях.

3.5. Секретарь Комиссии:

- ведёт протоколы заседаний Комиссии;
- фиксирует принятые Комиссией решения; — осуществляет оперативную связь с членами Комиссии.

3.6. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на заседаниях Комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

### **4. Основные направления деятельности Комиссии**

4.1. Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.

4.2. Осуществляет контроль:

- за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
- за качеством готовой продукции;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой.

4.3. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.

4.4. Вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

### **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 секретарем.

## **6. Заключительные положения**

7.1. Настоящее Положение о комиссии общественного контроля организации и качества питания обучающихся является локальным нормативным актом и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора общеобразовательной организации.

7.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

7.3. Положение о комиссии общественного контроля организации и качества питания обучающихся общеобразовательной организации принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.7.1. настоящего Положения.

7.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

**СПРАВКА**  
**по изучению организации питания в организации, осуществляющей**  
**общеобразовательную деятельность**

\_\_\_\_\_ (наименование образовательной организации)

\_\_\_\_\_ (основания)

**Комиссия в составе:**  
Председатель комиссии

Члены комиссии:

В присутствии \_\_\_\_\_

составили настоящую справку о том, что «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. в \_\_\_\_\_ час. \_\_\_\_\_ мин. проведено изучение организации питания в организации, осуществляющей общеобразовательную деятельность.

**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 \_\_\_\_\_ ;

Наличие мыла

Наличие графика работы столовой

Наличие графика приёма пищи обучающимися

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) \_\_\_\_\_

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 утверждённому 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  
общеобразовательной организации

---

---

**Таблица 1**

**Изучение качества готовой пищи**

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки <sup>1</sup>	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда <sup>2</sup>	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>3</sup>	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	

<sup>1</sup> Блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

<sup>2</sup> Контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2).

<sup>3</sup> 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 – путём 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 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. Путем 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.