



БЕЛГОРОДСКАЯ ОБЛАСТЬ  
АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА БЕЛГОРОДА  
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 20» Г. БЕЛГОРОДА

**П Р И К А З**

« 01 » сентября 2023 г.

№ 600 - од

**О создании общественной комиссии  
по изучению вопросов организации  
питания в 2023-2024 учебном году**

В соответствии с Федеральным законом от 21.07.2014 года №212-ФЗ «Об основах общественного контроля в Российской Федерации», Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273 – РФ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 года № 45 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», приказом Минздравсоцразвития России №231-н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 года «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», методических рекомендаций 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» и в целях создания оптимальных условий организации питания обучающихся **приказываю:**

1. Утвердить Положение о деятельности общественной комиссии по изучению вопросов организации питания (приложение № 1).
2. Утвердить состав общественной комиссии по изучению вопросов организации питания обучающихся (приложение №2).
3. Утвердить план работы общественной комиссии по изучению вопросов организации питания обучающихся (приложение №3).
4. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора Фарафонову Н.Ф.

**Директор школы**

Исп. Фарафонов Н.Ф.,  
Шпилевая Е.В. 31-13-28



**В.А. Маслова**

**Положение о деятельности общественной комиссии по изучению вопросов организации питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 20» г. Белгорода**

**1. Общие положения**

1.1. Положение о деятельности Общественной комиссии по изучению вопросов организации питания разработано в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2014 года №212-ФЗ «Об основах общественного контроля в Российской Федерации», Федеральным законом от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 года №45 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», приказом Минздравсоцразвития России № 231н и Минобрнауки России №178 от 11 марта 2012 года «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

1.2. Общественная комиссия создаётся для усиления мер по организации качественного питания обучающихся МБОУ СОШ № 20.

1.3. Общественная комиссия по изучению вопросов организации питания с включением в её состав родителей (законных представителей) обучающихся – это орган, который призван снять затруднения, решить проблемные вопросы, касающиеся организации питания обучающихся, повысить уровень организации питания в МБОУ СОШ № 20.

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

1.5. Положение о деятельности Общественной комиссии по изучению вопросов организации питания, состав, график работы Общественной комиссии утверждается приказом директора МБОУ СОШ № 20 на каждый учебный год.

1.6. Деятельность членов Общественной комиссии основывается на принципах добровольности участия в её работе, коллегиальности принятия решений, гласности, осуществляется по согласованию с администрацией МБОУ СОШ № 20.

**2. Состав Общественной комиссии**

2.1. В состав Общественной комиссии входят представители администрации, педагогического коллектива МБОУ СОШ № 20, родители обучающихся (не менее 2-х человек), медицинский работник и назначенный директором школы ответственный за организацию питания обучающихся.

2.2. Член Общественной комиссии может быть выведен из состава Общественной комиссии по его заявлению, направленному директору МБОУ СОШ № 20.

**3. Цели и задачи Общественной комиссии**

3.1. Общественная комиссия

- изучает вопросы организации и качества питания обучающихся;
- содействует созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся;
- даёт рекомендации по повышению охвата обучающихся горячим питанием, культуры питания.

**4. Функциональные обязанности Общественной комиссии**

4.1. Общественная комиссия формирует план работы, который согласуется с администрацией МБОУ СОШ № 20.

4.2. Осуществление изучения вопросов организации и качества питания обучающихся проводится планово (на основании утверждённого план-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 Общественной 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) обучающихся или урегулирования конфликтных ситуациях;

- 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, выявленные нарушения, а также ответственные за эти нарушения лица, даются рекомендации об устранении в определённый срок выявленных нарушений;

- председатель Общественной комиссии знакомит педагогов с содержанием справки на совещании при директоре.

4.3. Осуществление анализа охвата горячим питанием обучающихся и внесение изменений по его увеличению.

4.4. Организация и проведение опросов обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации питания, ассортименту и качеству отпускаемой продукции и предоставление полученной информации законному представителю юридического лица МБОУ СОШ № 20.

4.5. Внесение предложений администрации МБОУ СОШ № 20 по улучшению обслуживания обучающихся.

4.6. Оказание содействий администрации МБОУ СОШ № 20 в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

### **5. Порядок проведения заседаний Общественной комиссии**

5.1. Заседания Общественной комиссии проводятся по мере необходимости.

5.2. Внеочередные заседания проводятся:

- по требованию законного представителя юридического лица МБОУ СОШ № 20;

- по инициативе председателя Общественной комиссии.

5.3. Заседания Общественной комиссии являются правомочными, если в них принимают участие не менее половины от общего числа её членов.

5.4. Решения Общественной комиссии принимаются простым большинством голосов от числа присутствующих на заседании её членов.

5.5. При равном количестве голосов решающим является голос председателя Общественной комиссии.

5.6. Заседания Общественной комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем и секретарём.

5.7. В протоколе заседания Общественной комиссии указываются следующие сведения:

- место и время проведения заседания;

- члены Общественной комиссии, присутствующие на заседании;

- повестка дня заседания Общественной комиссии;

- вопросы, поставленные на голосование;

- итоги голосования по поставленным вопросам;

- принимаемые в ходе заседания Общественной комиссии решения.

**СПРАВКА**  
**по изучению организации питания**

\_\_\_\_\_  
(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, отсутствие нарушений в период дежурства детей)

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, наличие/отсутствие запрещенной нормами СанПин)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

---

---

Члены комиссии:

---

---

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица МБОУ СОШ № 20 \_\_\_\_\_

**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.

Приложение № 2  
к приказу  
от « 01 » 09 2023 года  
№ 600 -од

Состав общественной комиссии  
по изучению вопросов организации питания

1. Фарафонова Н.Ф., заместитель директора.
2. Шпилева Е.В.- ответственная за организацию питания.
3. Вишникина Е.А.- медицинский работник.
4. Исаева М.Ю.- учитель
5. Уваров А.В. – родитель
6. Бубликова В.А.- родитель
7. Шорина С.В.- родитель

**План работы общественной комиссии на 2023-2024 учебный год**

№ п/п	Тема контроля	Содержание работы	Сроки	Ответственные	Документ по итогам контроля	Где заслушан
1.	Соблюдение учащимися и педагогами графика питания. Культура питания.	График приёма питания, соблюдение правил личной гигиены учащимися	4-я неделя сентября 2023г	Члены общественной комиссии	справка	Заседание общественной комиссии
2	Изучение вкусовых предпочтений детей, удовлетворённости ассортиментом и качеством потребляемых блюд	Анализ анкетирования учителей и учащихся	Октябрь 2023г	Члены общественной комиссии, ответственный за организацию питания	справка	Совещание при директоре
3.	Мониторинг «Изучение общественного мнения об организации школьного питания»	Анализ анкетирования учителей и учащихся	Октябрь 2023год, Май 2024г	Члены общественной комиссии	Анкеты, их анализ	Совещание при директоре
4	Охват учащихся горячим питанием	наблюдение	Январь 2024г	Бракеражная комиссия, члены общественной комиссии	справка	ознакомление работников школьной столовой
5	Санитарно-техническое состояние столовой, наличие санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Наблюдение за санитарным состоянием столовой (состояние мебели, посуды, наличие салфеток и пр.),	Апрель 2024г	Члены общественной комиссии	справка	Совещание при директоре
6	Соответствие реализуемых блюд утвержд. меню	Меню, блюда с продукцией	декабрь 2023г	Члены общественной комиссии	справка	Ознакомление работников школьной столовой