

СОГЛАСОВАНО

с Управляющим Советом  
МОУ «Тавровская СОШ  
«Формула Успеха»

Протокол № 1  
от «25» августа 2022 года

Утверждаю

директор МОУ «Тавровская  
СОШ «Формула Успеха»



В.О. Боболович  
Приказ № 64  
от «1» сентября 2022 года

## ПОЛОЖЕНИЕ

### об общественной комиссии по изучению вопросов организации питания муниципального общеобразовательного учреждения «Тавровская средняя общеобразовательная школа «Формула Успеха» Белгородского района Белгородской области»

#### 1. Общие положения

1.1. Положение об общественной комиссии по вопросам организации питания в МОУ «Тавровская СОШ «Формула Успеха» (далее по тексту - Учреждение) осуществляет свою деятельность в соответствии с:

- Федеральным законом от 21 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (со всеми изменениями и дополнениями),
- Федеральным законом от 21 июля 2014 года № 212-ФЗ «Об основах общественного контроля в Российской Федерации»,
- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 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»,
- «Методическими рекомендациями по деятельности общественной комиссии по изучению вопросов организации питания в общеобразовательных организациях Белгородской области с включением в ее состав родителей (законных представителей) обучающихся и представителей совета отцов», утвержденными советником Губернатора Белгородской области-уполномоченным по правам ребенка в Белгородской области Г.А.Пятых, начальником департамента образования Белгородской области Е.Г.Тишиной, начальником управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в Белгородской области Е.Е.Оглезневой.

1.2. **Общественная комиссия по изучению вопросов организации питания** в Учреждении 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 общеобразовательной организации.

1.3. 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.

1.4. Положение о работе Комиссии разработано с учетом мнения родителей (законных представителей) обучающихся и утверждено директором общеобразовательной организации.

1.5. Положение о работе Комиссии, состав и график работы утверждается приказом директора Учреждения на каждый учебный год.

1.6. Деятельность членов Комиссии основывается на принципах добровольности участия в ее работе, коллегиальности принятия решений, гласности, осуществляется по согласованию с администрацией образовательных учреждений.

## **2. Состав Комиссии**

2.1. В состав Комиссии входят представители администрации школы, педагогического коллектива, родители обучающихся (не менее 2-х человек), социальный педагог, медицинский работник (общая численность комиссии не менее 7-ми человек).

2.2. Член Комиссии может быть выведен из состава Комиссии по его заявлению, направленному директору Учреждения.

## **3. Цели и задачи Комиссии**

3.1. Изучение вопросов организации и качества питания обучающихся.

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

3.3. Повышение охвата обучающихся горячим питанием.

3.4. Формирование культуры питания как фактора сохранения и укрепления здоровья обучающихся.

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

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

## **4. Функциональные обязанности Комиссии**

4.1. Формирование плана работы Комиссии, который согласуется с администрацией Учреждения.

4.2. Осуществление изучения вопросов организации и качества питания обучающихся проводится планоно (на основании ежегодного утвержденного Комиссией план-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) обучающихся или урегулирования конфликтных ситуаций.

4.3. Уполномоченные в изучении вопросов организации питания лица имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к предмету изучения;

4.4. 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.

4.5. В справке по изучению вопросов организации питания в обязательном порядке даются рекомендации об устранении в определенный срок выявленных нарушений.

4.6. Осуществление анализа охвата горячим питанием обучающихся и внесение рекомендаций по его увеличению (Приложение 2).

4.7. Организация и проведение опросов обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации питания, ассортименту и качеству отпускаемой продукции и предоставление полученной информации ответственному за организацию питания в школе.

4.8. Внесение предложений администрации Учреждения по улучшению обслуживания обучающихся.

4.9. Оказание содействия администрации Учреждения в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания как фактора сохранения и укрепления здоровья обучающихся.

### **5. Порядок проведения заседаний Комиссии**

5.1. Заседания Комиссии проводятся по мере необходимости.

5.2. Внеочередные заседания проводятся:

- по запросу представителя общеобразовательной организации;
- 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 секретарем.

5.7. В протоколе заседания Комиссии указываются следующие сведения:

- место и время проведения заседания;
- члены Комиссии, присутствующие на заседании;
- повестка заседания Комиссии;
- вопросы, поставленные на голосование;
- итоги голосования по поставленным вопросам;
- принимаемые в ходе заседания Комиссии решения.

5.8. Протоколы заседания комиссии и справки по итогам изучения организации питания, изучения качества готовой пищи хранятся у Председателя комиссии.

**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 **МОУ «Тавровская СОШ «Формула Успеха»**.

**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  
 общеобразовательной организации \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## 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).