

ПРИНЯТО на Педагогическом совете  
Протокол № 3 от 30.11.2020 г.

СОГЛАСОВАНО с Советом родителей  
Протокол № 2 от 26.11.2020 г.



УТВЕРЖДЕНО  
Приказом директора ГКОУ УР  
«Школа № 101»  
№ 95 от 01.12.2020 г.

## **ПОЛОЖЕНИЕ** **о деятельности комиссии по изучению вопросов организации** **питания в школе**

### **I. Общие положения**

1.1. Положение о деятельности комиссии по изучению вопросов организации питания в школе разработано на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. №273-ФЗ, ст.37. и руководствуясь в своей деятельности нормативными правовыми актами Российской Федерации, Удмуртской Республики, приказами и распоряжениями Министерства образования и науки Удмуртской Республики, регламентирующими вопросы организации питания обучающихся, Уставом и локальными актами государственного казенного общеобразовательного учреждения Удмуртской Республики «Школа № 101» (далее - ГКОУ УР «Школа № 101»).

1.2. Положение разработано с целью создания оптимальной системы питания в ГКОУ УР «Школа № 101» и направлено на усиление мер по организации качественного питания для обучающихся школы.

1.2. Комиссия по изучению вопросов организации питания в школе с включением в её 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 школе.

1.3. Комиссия является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания обучающихся школы.

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

1.5. Положение о работе Комиссии разрабатывается с учётом мнения родителей (законных представителей) обучающихся и утверждается директором общеобразовательной организации.

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.

## **II. Состав Комиссии**

2.1. В состав Комиссии входят представители администрации школы, педагогического коллектива, родители обучающихся (не менее 2-х человек), медицинский работник (при наличии). Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

2.2. Комиссия избирает из числа её 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 ее имени протоколы заседаний, ведомости и прочую исполнительную и отчетную документацию;
- отвечает за сохранность документации;
- отчитывается о работе Комиссии на общешкольных родительских собраниях.

2.5. Секретарь Комиссии:

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

## **III. Цели и задачи Комиссии**

3.1. Изучение вопросов организации и качества питания обучающихся.

3.2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся общеобразовательных организаций.

## **IV. Функциональные обязанности Комиссии**

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

4.2. Осуществление изучения вопросов организации и качества питания обучающихся проводится планово (на основании утверждённого Комиссией плана-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 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;

— 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, объем 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 определённый срок выявленных нарушений.

4.3. 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 общеобразовательной организации.

4.4. Внесение предложений администрации школы по улучшению обслуживания обучающихся.

4.5. Оказание содействия администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

## **V. 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.

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 общеобразовательном учреждении**

\_\_\_\_\_ (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))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве \_\_\_\_\_ ;

\_\_\_\_\_ (примечание: если есть замечания)

Наличие мыла \_\_\_\_\_

Наличие графика работы столовой \_\_\_\_\_

Наличие графика приёма пищи обучающимися \_\_\_\_\_

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) \_\_\_\_\_

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 \_\_\_\_\_

Качество готовой пищи (Таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

---

---

---

---

---

Члены комиссии:

---

---

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации \_\_\_\_\_

---

### 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.

**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.