

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 34»  
(МБОУ СОШ № 34)

ПРИНЯТО на заседании  
Педагогического совета школы  
(протокол от 13.11.2023г № 6 (308))

РАССМОТРЕНО  
Председатель Совета родителей  
(законных представителей)  
учащихся МБОУ СОШ № 34  
Авдеев / Авдеев /  
(протокол от 12.11.2023г № 3)



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ СОШ № 34  
К.Л. Ивашечкин  
(приказ от 13.11.2023г. № 328-од)

## ПОЛОЖЕНИЕ

### о комиссии по изучению вопросов организации питания в МБОУ СОШ № 34

#### 1. Общие положения

1. Положение регулирует деятельность комиссии по изучению вопросов организации питания в МБОУ СОШ № 34 (далее – Школа), осуществляющей образовательную деятельность по реализуемым ею образовательным программам в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями),
- Федеральным законом от 07. 02. 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);
- Постановлением Главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения»,
- Методические рекомендации МР 2.3.1.0253-21 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации";
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях";
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- Методическими рекомендациями
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения"

- Законом Удмуртской Республики от 05.05.2006 г. № 13-РЗ «О мерах по социальной поддержке многодетных семей» (с изменениями и дополнениями);
- Уставом школы.

## **2. Цель и задачи организации горячего питания учащихся в школе**

### **3. Цель:**

- изучение вопросов организации и качества питания обучающихся;

### **Задачи:**

- пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания;
- решение проблемных вопросы, касающиеся организации питания обучающихся,
- повышение уровня организации питания в школе
- контроль за качеством и безопасностью питания и пищевых продуктов, используемых в питании школьников.

Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания учащихся;
- порядок организации питания в школе;
- порядок организации питания, предоставляемого льготной категории учащихся;
- распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания учащихся;
- порядок осуществления контроля по организации питания.

4. Комиссия является постоянно действующим органом для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания учащихся школы.

5. 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.

6. Состав Комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год.

7. Деятельность членов Комиссии основывается на принципах добровольности участия в ее работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

### **3. Состав комиссии**

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

9. Комиссия избирает из числа ее членов: председателя Комиссии, заместителя председателя и секретаря.

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



11. 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.

12. Секретарь Комиссии:

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

#### **4. Функциональные обязанности Комиссии**

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

14. Осуществление изучения вопросов организации и качества питания учащихся проводится планоно (на основании 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) 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.

15. Осуществление анализа охвата горячим питанием обучающихся и внесение изменений по его увеличению (Приложение 3).

16. Организация и проведение опросов учащихся и их родителей (законных представителей) по организации питания, ассортименту и качеству отпускаемой продукции и предоставление полученной информации законному представителю юридического лица школы.

17. Внесение предложений администрации школы по улучшению обслуживания учащихся.

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

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

19. Заседания Комиссии проводятся по мере необходимости.

20. Внеочередные заседания проводятся:

- по требованию законного представителя юридического лица общеобразовательной организации;
- по инициативе председателя Комиссии.

21. Заседания Комиссии являются правомочными, если в них принимают участие не менее половины от общего числа членов Комиссии.

22. Решения Комиссии принимаются простым большинством голосов от числа присутствующих на заседании членов Комиссии.

23. При равном количестве голосов решающим является голос председателя Комиссии.

24. Заседания Комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем и секретарем.

25. 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;
- тоги голосования по поставленным вопросам;
- принимаемые в ходе заседания Комиссии решения.

#### **6. Заключительные положения**

26. Настоящее Положение является локальным нормативным актом общеобразовательной организации, принимается на Педагогическом совете и утверждается (либо вводится в действие) приказом директора общеобразовательной организации.

27. Все, что не предусмотрено условиями Положения, определяется нормами законодательства Российской Федерации, актами уполномоченных органов власти и локальными актами школы. В случае изменения законодательства РФ, принятия уполномоченными органами власти актов, отменяющих или изменяющих нормы, регулируемые Положением, настоящее Положение действует в части им не противоречащей.



**СПРАВКА****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 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)

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)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

---

---

---

---

---

Члены комиссии:

---

---

---

---

---

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица школы

---

---

### 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 отдельного 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.