

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Гостищевская средняя общеобразовательная школа  
Яковлевского городского округа»**

Согласовано  
Управляющим советом  
МБОУ «Гостищевская СОШ»  
Протокол №51 от 30.12.2020

Согласовано  
Советом родителей  
МБОУ «Гостищевская СОШ»  
Протокол №6 от 25.01.2020

Утверждаю  
Директор МБОУ «Гостищевская СОШ»  
 Золотова Т.Н.  
Приказ №56 от 01.02.21 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ  
о комиссии по родительскому  
контролю за организацией питания обучающихся**

**1. Общие положения**

1.1. Положение о комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся МБОУ «Гостищевская СОШ» (далее – Положение, образовательная организация) разработано на основании Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020, приложением 5 к протоколу заседания Оперативного штаба Минпросвещения по организации горячего питания от 23.04.2021 № ГД-34/01пр. (далее – образовательная организация).

1.2. Настоящее Положение определяет порядок создания и организации работы комиссии по контролю за организацией питания обучающихся (далее – Комиссия), ее функции и полномочия, регламент работы, порядок принятия и оформления решений Комиссии.

1.3. Комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам образовательной организации в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания

**2. Порядок создания и работы Комиссии**

2.1. Решение о создании комиссии оформляется протоколом. Состав Комиссии может быть утвержден, если в него выбраны не меньше 5 (пяти) родителей (законных представителей) обучающихся. Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников пищеблока, административного и педагогического коллектива, обучающихся и родителей (законных представителей) обучающихся.

2.2. Делегирование представителей в состав Комиссии осуществляется Советом родителей и Управляющим советом МБОУ «Гостищевская СОШ». Родители (законные представители) обучающихся вправе выдвинуть свою кандидатуру самостоятельно. Для этого они направляют заявление в Совет родителей или Управляющий совет МБОУ «Гостищевская СОШ».

2.3. Досрочное прекращение полномочий члена Комиссии предусмотрено в следующих случаях:

- на основании личного заявления члена Комиссии об исключении из ее состава;
- по требованию не менее 2/3 членов Комиссии, выраженному в письменной форме;

В случае досрочного прекращения полномочий члена Комиссии в ее состав делегируется иной представитель.

2.4. Срок полномочий Комиссии – 1 (один) учебный год.

2.5. Члены Комиссии осуществляют свою деятельность на безвозмездной основе.

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

2.7. В своей работе Комиссия руководствуется Конституцией Российской Федерации, Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», а также другими федеральными законами, иными нормативными правовыми актами РФ, законами и иными нормативными правовыми актами субъектов РФ, содержащими нормы, регулирующие отношения в сфере образования, локальными нормативными актами образовательной организации, коллективным договором и настоящим Положением.

### **3. Задачи и функции Комиссии**

3.1. Задачами Комиссии являются:

- решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся;
- пропаганда основ здорового питания;

3.2. Комиссия осуществляет следующие оценочные функции:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание помещений для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды и т. п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения обучающихся, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса обучающихся с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и обучающихся о здоровом питании.

### **4. Права и ответственность Комиссии**

4.1. Для осуществления возложенных функций Комиссии предоставлены следующие права:

- задавать вопросы и получать ответы от представителя администрации общеобразовательной организации и от представителя пищеблока в рамках их компетенций;
- заслушивать на своих заседаниях работников пищеблока и ответственного по обеспечению качественного питания обучающихся;



- вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;
- участвовать в проведение мероприятий по информированности о здоровом питании.

4.2. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.

4.3. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку, выставленную в результате проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся.

### **5. Регламент работы Комиссии**

5.1. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с планом работы, настоящим Положением и Порядком проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся.

5.2. Заседания Комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц в течение учебного года и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.

5.3. 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

5.4. Решения Комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путем открытого голосования и оформляются протоколом.

5.5. О результатах своей работы Комиссия информирует:

- администрацию образовательной организации – один раз в четверть;
- совет родителей – один раз в полугодие;

По итогам календарного года Комиссия готовит аналитическую справку для отчета по самообследованию образовательной организации.

5.6. Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации МБОУ «Гостищевская СОШ», ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

## 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 электросушилки 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, скамейками 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 столовых приборов \_\_\_\_\_

- гигиеническое состояние столовых приборов \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Наличие и доступность размещения меню:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Соответствие рационов питания утвержденному меню

\_\_\_\_\_

Соответствие рационов питания утвержденному меню

---

Наличие и место расположения контрольных блюд:

---

---

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).



### 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.