

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 4»

ПРИКАЗ

29.08.2023

№ 508

Об организации питания
обучающихся на 2023 -2024
учебный год

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации», в целях организации питания обучающихся в школе и улучшения качества питания, охраны здоровья обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:

- 1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в школе (приложение 1)
- 1.2. График питания обучающихся (приложение 2)
- 1.3. Положение о бракеражной комиссии (приложение 3)
- 1.4. Состав бракеражной комиссии (приложение 4)
- 1.5. План работы бракеражной комиссии (приложение 5)
- 1.6. Положение о родительском контроле (комиссии) за организацией горячего питания (положение 6)
- 1.7. Состав родительского контроля (комиссии) за организацией горячего питания (положение 7)
- 1.8. План работы родительского контроля (комиссии) за организацией горячего питания (приложение 8)

2. Назначить ответственными за организацию питания учащихся и оформление документации на питание в корпусах МБОУ СОШ № 4 педагогов - организаторов: Свиридову С.А., Малышеву С.Ю., Лобкову Е.И., Сазонову Е.А., Салтыкову Л.П.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя директора про ВР Н.А.Шигареву.

Директор

А.П.Кондрашов

ПОЛОЖЕНИЕ
о порядке организации питания обучающихся
в школе
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Положение о порядке организации питания, обучающихся в школе (далее – «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией школы и родителями (законными представителями).

Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

Положение разработано в соответствии:

- Федеральный Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. (глава 4. Статьи 34, 37,41);
- Федеральный закон от 1 марта 2020 года № 47-ФЗ « О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минздравсоцразвития России №213ни Минобрнауки России №178от11.03.2012г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Сан Пин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Письмо Управления образования и науки Тамбовской области от 18.06.2020 № 06-10/997 «О направлении методических рекомендаций по организации питания»;
- Устав школы;
- Постановление администрации города от 13.07.2016 №1185 "Об утверждении Положения о порядке организации горячего питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций города Рассказово" с изменениями от 15.05.2018 № 666.

Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в школе.

Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность школы по вопросам питания, принимается на педагогическом совете и утверждается директором школы.

Положение принимается на неопределенный срок.

После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

Основными целями и задачами при организации питания обучающихся являются:

- обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых

- для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
- социальная поддержка обучающихся из семей льготных категорий;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности школы.

Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

В пищеблоке постоянно должны находиться:

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ежедневные меню;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.).

Администрация школы совместно с классными руководителями, воспитателями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и их родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания, обучающихся на платной или бесплатной основе.

Администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

Питание в школе организуется на основе разрабатываемых рационов питания и примерных циклических меню, разработанных в соответствии с рекомендуемыми формами составления примерных меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

Примерные меню утверждаются директором школы.

Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется сотрудниками ООО «Новая Система Услуг».

На поставку и организацию питания заключается договор с ООО «Новая Система Услуг». Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН.

Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, выдача санитарно-эпидемиологических заключений о

соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

Директор школы является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

Приказом директора школы из числа административных или педагогических работников назначаются лица, ответственные за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ, ОБУЧАЮЩИХСЯ В ШКОЛЕ

Обучающиеся всех уровней образования обеспечиваются питанием: завтраками, обедами за счёт родительских средств и средств местного бюджета.

На основании п. 3 ст.12 Федерального закона «О защите прав ребёнка», закона Тамбовской области от 26.05.2011г. №11-3 «О социальной поддержке многодетных семей в Тамбовской области» с изменениями от 25.07.2018 №267-3 "О внесении изменений в статьи 2 и 3 ЗТО "О социальной поддержке многодетных семей в Тамбовской области", постановления администрации Тамбовской области от 06.03.2013 №221 «О порядке предоставления и расходования межбюджетных трансфертов из областного бюджета бюджетам муниципальных районов и городских округов Тамбовской области на реализацию мероприятий подпрограммы "Развитие общего и дополнительного образования" государственной программы Тамбовской области «Развитие образования Тамбовской области» на 2013-2020 годы, постановления администрации города от 13.07.2016 №1185 "Об утверждении Положения о порядке организации горячего питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций города Рассказово" с изменениями от 15.05.2018 № 666 (в части внесения информации об обучающихся общеобразовательных организаций, получающих льготное питание), постановлением администрации города от 26.02.2020 №277 «О внесении изменений в Положение о порядке организации горячего питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций города Рассказово» организуется работа по обеспечению бесплатным питанием обучающихся. Ответственность за сбор и оформление документов несёт классный руководитель и ответственный за оформление документации по питанию в корпусе.

Ежедневное меню рационов питания, с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

Столовая осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы школы по пятидневной учебной неделе. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам на уроках–ланчах, переменах, продолжительностью не менее 15 и не более 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. (Приложение 2).

Режим питания может быть изменён администрацией в связи с изменением режима работы школы в праздничные дни, при проведении мероприятий различного уровня.

Сопровождающие классные руководители, дежурные педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой организации питания, контролируют личную гигиену учащихся перед едой. При необходимости возникающие вопросы по количеству порций и качеству питания решаются с работниками столовой, классным руководителем и дежурным администратором.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

Для своевременной и качественной организации питания классные руководители (или ответственный за питание в классе) обязаны подать в письменном виде заявку (установленного образца) на все виды питания в столовую на первом уроке текущего дня.

Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептов и технологических режимов осуществляет родительский контроль (комиссии) за организацией горячего питания обучающихся. Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора школы.

Ответственные за организацию питания в корпусах школы проверяют ассортимент поступающих продуктов питания, меню, контролируют получение обучающимися питания,

предварительное накрытие столов, соблюдение санитарно-гигиенического режима и режима питания, предоставляют полную отчётность по питанию обучающихся.

КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется органами Роспотребнадзора.

Текущий контроль организации питания обучающихся в учреждении осуществляют ответственные за организацию питания, дежурный администратор, члены родительского контроля (комиссии) за организацией горячего питания в школе.

Состав родительского контроля (комиссии) за организацией горячего питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.

Для организации отчётности по питанию учителя-предметники обязаны вести строгий учёт пропущенных уроков в классных журналах на предметных страницах. Классные руководители обязаны вести строгий ежедневный учёт количества пропущенных уроков в классном журнале.

Ответственность за достоверность информации в заявках, классных журналах и отчётах несут классные руководители.

Заместители директора, педагоги – организаторы контролируют работу классных руководителей и воспитателей по пропаганде и организации горячего питания обучающихся.

Директор осуществляет общий контроль за организацию питания в школе.

Приложение № 2
к приказу от 29.08.2023 г. №508

График питания обучающихся в столовой

Время	Прием пищи
1 перемена	Завтраки 5, 6 классы
2 урок-ланч	Завтраки 1, 2 классы
2 перемена	Завтраки 7-8 классы
3 урок-ланч	Завтраки 3, 4 классы
3 перемена	Завтраки 9-11 классы
4 перемена	Обеды 5-7 классы
5 перемена	Обеды 8-11 классы
6 урок	Обеды 1, 2 классы, ГПД
6 перемена	Обеды 3, 4 классы

Приложение № 3
к приказу от 29.08.2023 г. №508

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ

Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года. Бракеражная комиссия может состоять из ответственных по питанию, работников столовой, медицинских работников школы.

Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража

руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию.

Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность члены бракеражной комиссии.

Полномочия Бракеражной комиссии школы:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

Методика органолептической оценки пищи

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов ит.д.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд.

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.

Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, её усвоение.

При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

«Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить.

К раздате не допускается, требуется замена блюда.

Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы,

оформляются подписями всех членов комиссии.

Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 – 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд, и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Приложение № 4
к приказу от 29.08.2023 г. №508

СОСТАВ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

№ п/п	ФИО	Должность	Корпус
1	Латышева Ж.Е.	медицинский работник	1
2	Тимофеева И.П.	работник пищеблока	1
3	Свиридова С.А.	педагог- организатор	1
4	Шитикова Анна Александровна	медицинская сестра	2
5	Авдеева Анастасия Андреевна	работник пищеблока	2
6	Малышева Светлана Юрьевна	педагог-организатор	2
7	Милосердова Вера Александровна	медсестра	4
8	Левицкая Нина Ярославовна	старший повар	4
9	Лобкова Елена Ивановна	педагог-организатор	4
10	Сазонова Екатерина Александровна	педагог-организатор	5
11	Кривых Ольга Дмитриевна	медицинская сестра	5
12	Нахватова Алёна Николаевна	работник пищеблока	5
13	Салтыкова Л.П.	педагог-организатор	6
14	Шишкина Т.А.	медицинская сестра	6
15	Солдатова Г.Н.	работник пищеблока	6

Приложение 5
к приказу от 29.08.2023 г. №508

План работы бракеражной комиссии

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Члены Бракеражной комиссии	Август
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены Бракеражной комиссии	Ежедневно

3.	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены Бракеражной комиссии	1 раз в месяц
4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены Бракеражной комиссии	1 раза в неделю
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены Бракеражной комиссии	Постоянно
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены Бракеражной комиссии	Сентябрь, Декабрь, Март, Май
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены Бракеражной комиссии	Октябрь
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены Бракеражной комиссии	Ноябрь
9.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2020-2021 учебного года».	Члены Бракеражной комиссии	Декабрь
10.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены Бракеражной комиссии	Январь
11.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества, наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены Бракеражной комиссии	Февраль
12.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены Бракеражной комиссии	Март
13.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Члены Бракеражной комиссии	Март
14.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены Бракеражной комиссии	Апрель
15.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены Бракеражной комиссии	Май

16.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2020-2021 учебный год».	Члены Бракеражной комиссии	Май
-----	---	----------------------------	-----

Приложение № 6
к приказу от 29.08.2023 г. №508

ПОЛОЖЕНИЕ
о родительском контроле (комиссии) за организацией горячего питания
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Комиссия по питанию (далее – Комиссия) создана в целях постоянного контроля организации питания школьников, качества безопасности приготовления пищи, рационального составления меню и решения вопросов улучшения организации, качества и безопасности питания школьников.

1.2. В своей деятельности Комиссия руководствуется действующими нормативно-правовыми актами, регулирующими вопросы организации питания школьников и настоящим Положением.

1.3. Решения комиссии по питанию обязательны для исполнения.

2. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

2.1. Комиссия осуществляет контроль за выполнением условий договора, заключенного с предприятием питания об организации питания учащихся школы.

2.2. Оказывает содействие администрации школы в организации питания уч-ся.

2.3. Комиссия осуществляет контроль:

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
- за качеством готовой продукции;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- за организацией приема пищи уч-ся;
- за соблюдением графика работы столовой и буфета;

2.4. Проводит проверки качества продукции, поступающей на пищеблок, условия ее хранения, соблюдение сроков реализации, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

2.5. Организует и проводит (при необходимости) опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.

2.6. Вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания уч-ся.

2.7. Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди уч-ся и их родителей по вопросам рационального питания.

2.8. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием уч-ся.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ, СТРУКТУРА И ПОРЯДОК РАБОТЫ КОМИССИИ.

3.1. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы;

3.2. По результатам проверок комиссии оформляются акты проверок и доводятся до сведения руководителя образовательного учреждения и руководителя предприятия питания.

3.3. Комиссия по питанию формируется из представителей администрации школы и родительской общественности.

3.4. Состав комиссии по питанию утверждается приказом директора общеобразовательного учреждения.

3.5. Заседания комиссии проходят в соответствии с графиком работы комиссии, но не реже одного раза в четверть.

3.6. В исключительных случаях по инициативе Председателя комиссии, могут созываться внеочередные заседания для решения вопросов, нетерпящих отлагательства.

3.7. Решения комиссии принимаются простым большинством голосов ее членов, присутствующих на заседании, фиксируются в актах проверки Комиссии.

Приложение № 7
к приказу от 29.08.2023 г. №508

Состав родительского контроля (комиссии) за организацией горячего питания

корпус №1

Свиридова С.А.	Педагог-организатор
Иванова С.Н.	Родитель
Пузина Т.В.	Родитель
Лазарева С.В.	Родитель

корпус №2

Мальшева С.Ю.	Педагог-организатор
Михайлова М.Н.	Родитель
Бочарова Т.Ю.	Родитель
Дунаева Т.С.	Родитель

корпус №4

Лобкова Е.И.	Педагог-организатор
Спирянина А.Ю.	Родитель
Медведева Е.В.	Родитель

корпус №5

Сазонова Е.А.	Педагог - организатор
Емельянова Е.А.	Родитель
Шаманина К.М.	Родитель
Попова А.А.	Родитель

корпус №6

Салтыкова Л.П.	Педагог - организатор
Колдашова А.Е.	Родитель
Монькина Е.А.	Родитель
Смолянова А.В.	Родитель

Приложение № 8
к приказу от 29.08.2023 г. №508

План работы комиссии по организации питания

Мероприятия	Сроки	Ответственный
1. Проверка двухнедельного меню.	Сентябрь	Комиссия по питанию
2. Проверка целевого использования продуктов питания	Ежемесячно	Комиссия по питанию

и готовой продукции.		
3. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	Ежедневно	Администрация школы Члены комиссии
4. Обсуждение вопросов горячего питания на совещания, родительских собраниях	По плану	Администрация школы Члены комиссии
5. Организация просветительской работы.	По плану	Медсестра, Члены комиссии
6. Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.	По лану	Члены комиссии, классные руководители
7. Контроль за качеством питания.	Ежедневно	Ответственный за питание
8. Проведение рейдов по проверке организации школьного питания	Раз в четверть	Члены комиссии
9. Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся.	Ежемесячно	Ответственный за питание