

ПРИНЯТО:

на Педагогическом совете
МКОУ «Дедиловский центр образования»
(наименование общеобразовательной организации)

Протокол № 4 от 11 января 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО:

Директор МКОУ

«Дедиловский центр образования»
(наименование общеобразовательной организации)

/Г.С. Юрищев/
расшифровка подписи

Приказ № 5 от 11 января 2021 г.



**Положение
о Совете по питанию обучающихся
МКОУ «Дедиловский центр образования»**

1. Общие положения

1.1. . Совет по питанию (далее - Совет) является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи образовательному учреждению в организации и осуществлении административно-общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся.

1.2. В своей деятельности Совет руководствуется ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в редакции от 08.12.2020 года, законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, Уставом и локальными актами МКОУ «Дедиловский центр образования», санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28.

2. Цели и задачи Совета по питанию.

2.1. Создание оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным качественным питанием.

2.2. Организация общественного контроля над питанием обучающихся, работой школьной столовой, соблюдением работниками столовой и обучающимися требований СанПиН,

2.3. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания, в том числе и за счет дополнительных внебюджетных (родительских) финансовых средств.

2.4. Исполнение нормативно-правовых актов, регламентирующих деятельность образовательной организации в области защиты прав и свобод обучающихся, их здоровья, питания, охраны труда, отдыха.

2.5. Реализация принципов государственной политики в области образования, охраны здоровья и безопасности жизнедеятельности обучающихся образовательной организации..

3. Организационная структура и порядок работы Совета по питанию

3.1. Состав по питанию утверждается приказом директора образовательной организации. В состав Совета входят представители администрации образовательной организации, профсоюза, родительской общественности, медицинский работник (при наличии). Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором образовательной организации ответственного за организацию питания учащихся.

3.2. Совет избирает из числа его членов: председателя, заместителя председателя и секретаря.

3.3. Председатель осуществляет управление деятельностью Совета, в том числе:

— организует работу;

— ведет заседания;

- подписывает от ее имени протоколы заседаний, справки и прочую исполнительную и отчетную документацию;
- отвечает за сохранность документации;
- отчитывается о работе Совета на общешкольных родительских собраниях.

3.5. Секретарь:

- ведёт протоколы заседаний Совета;
- фиксирует принятые Советом решения;
- осуществляет оперативную связь с членами Совета.

3.6. Работа Совета осуществляется в соответствии с планом, согласованным с директором образовательной организации. Совет проводит заседание по мере необходимости, но не реже 1 раза в четверть.

3.7. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях Совета с приглашением заинтересованных лиц.

4. Основные направления деятельности Совета

4.1. Оказывает содействие администрации образовательной организации в организации питания обучающихся.

4.2. Осуществляет контроль:

- за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
- 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 обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой.

4.3. Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

4.4. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.

4.5. Вносит администрации образовательной организации предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

5. Функциональные обязанности Совета

5.1. Формирование плана работы Совета, который согласуется с администрацией образовательной организации.

5.2. Осуществление изучения вопросов организации и качества питания обучающихся проводится планоно (на основании утверждённого Советом 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 Совета 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.

5.3. Осуществление анализа охвата горячим питанием обучающихся и внесение изменений по его увеличению.

5.4. 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.

5.5. Внесение предложений администрации образовательной организации по улучшению обслуживания обучающихся.

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

6. Порядок проведения заседаний комиссии

6.1. Совет проводит заседание по мере необходимости, но не реже 1 раза в четверть.

6.2. Внеочередные заседания проводятся:

— по требованию законного представителя юридического лица образовательной организации;

— по инициативе председателя Совета.

6.3. Заседания Совета являются правомочными, если в них принимают участие не менее половины от общего количества членов Совета.

6.4. Решения Совета принимаются простым большинством голосов от числа присутствующих на заседании членов Совета.

6.5. При равном количестве голосов решающим является голос председателя Совета.

6.6. Заседания Совета оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем и секретарем.

6.7. В протоколе заседания Совета указываются следующие сведения:

— место и время проведения заседания;

— члены Совета, присутствующие на заседании;

— повестка дня заседания Совета;

— вопросы, поставленные на голосование;

— итоги голосования по поставленным вопросам;

— принимаемые в ходе заседания Совета решения.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение о Совете по питанию комиссии обучающихся является локальным нормативным актом, принимается на педагогическом совете образовательной организации с учетом мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) и утверждается приказом директора общеобразовательной организации.

7.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

7.3. Положение о Совете по питанию обучающихся принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.7.1. настоящего Положения.

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

СПРАВКА

**по изучению организации питания обучающихся в
МКОУ «Дедиловский центр образования»**

_____ (основания)

Комиссия Совета по питанию в составе:

Председатель комиссии _____

Члены комиссии: _____

В присутствии _____

составили настоящую справку о том, что «___» _____ 202__ г. в _____ час. _____ мин.
проведено изучение организации питания в организации, осуществляющей
общеобразовательную деятельность.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве _____;
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)) _____

Наличие мыла _____

Наличие графика работы столовой _____

Наличие графика приёма пищи обучающимися _____

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) _____

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 _____

Наличие пищевых отходов:

Качество готовой пицци (Таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации _____

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание
		Правильность кулинарной обработки ¹	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ²	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Качество блюда Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) ³	

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), выполненный с помощью чувств человека.

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.