

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ
«Инженерный лицей НГТУ»
М. А. Безлепкина
приказ от «27» августа 2019 г. № 98



УТВЕРЖДЕНЫ ИЗМЕНЕНИЯ
Директор МАОУ
«Инженерный лицей НГТУ»
М. А. Безлепкина
приказ от «01» апреля 2022 г. № 85/1



ПОЛОЖЕНИЕ
о комиссии по контролю
за организацией и качеством питания обучающихся
в МАОУ «Инженерный лицей НГТУ»

1. Общие положения

- 1.1. Комиссия по контролю создается для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся.
- 1.2. Состав комиссии утверждается приказом директора на каждый учебный год.
- 1.3. В состав комиссии входят представители:
- администрация лицея;
 - медицинский работник;
 - родители (законные представители) учащихся.
- 1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и Новосибирской области, приказами и распоряжениями органов управления образования, уставом и локальными актами лицея.

2. Цель и задачи:

Целью деятельности комиссии является создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей, увеличение охвата учащихся горячим питанием.

Задачи:

- Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей);
- Повышение культуры питания;
- Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
- Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

3. Основные направления деятельности комиссии.

3.1. Оказывает содействие администрации лицея в организации питания обучающихся.

3.2. Осуществляет контроль:

- качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- качества и безопасности выпускаемой продукции;
- рациона питания учащихся;
- соблюдения санитарных правил в технологическом процессе;
- соблюдения сроков условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции);
- условий труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока;
- состояния помещений, инвентаря и оборудования;
- выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке;
- контингента, режима питания и гигиены приема пищи обучающихся.

3.3. Оказывает содействие администрации лицея в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей по вопросам рационального питания.

4. Организация и содержание работы комиссии.

4.1. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом контроля организации питания, составленным комиссией на начало учебного года.

4.2. По результатам проверки Комиссией заполняется справка по изучению деятельности (приложении № 1) за подписью всех членов комиссии.

4.3. Комиссия по контролю за организацией питания учащихся периодически (но не реже 1 раза в квартал (полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре школы. Ответственный за организацию питания в образовательной организации составляет отчет по устранению ранее обнаруженных недостатков, сообщает о принятых мерах.

4.4. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству продукции и представляет полученную информацию руководству. Вносит администрации лицея предложения по улучшению обслуживания обучающихся (приложении № 2).

5. Права комиссии

5.1. При осуществлении контроля за организацией питания комиссия имеет право:

- знакомиться с документацией в соответствии с функциональными обязанностями работника;

- изучать практическую деятельность работников групп и пищеблока через наблюдение за соблюдением режима питания, качеством приготовленной пищи и др.
- снять с реализации продукты, сроки годности которых истекли, поставив в известность директора и медицинского работника;
- знакомиться с жалобами родителей (законных представителей), содержащими оценку работы по организации и качеству питания, давать по ним объяснения.

6. Ответственность

6.1. Члены комиссии, занимающиеся контролем за организацией питания в лицее, несут ответственность за достоверность излагаемых фактов, представляемых в справках по итогам контроля.

7. Делопроизводство

Необходимая документация, касающаяся работы Комиссии:

- копия приказа о создании комиссии;
- план проверки;
- акты проверок;
- анализ деятельности по итогам года.

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 весовые блюда и изделия – путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Определение средней массы блюд, отобранных на раздаче, осуществляется путем раздельного взвешивания трех-пяти порций с последующим суммированием и делением на 3 или 5. 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 $\pm 3 \%$.

Примерная инструкция по контролю для родителей

1. После звонка на перемену понаблюдайте в обеденном зале: как дети входят в зал, как рассаживаются за столы, как ведут себя за столом, какова культура приема пищи, кто убирает посуду, как дети покидают обеденный зал, кто и когда накрывает на столы, кто сопровождает детей, и т.д.
2. Изучите меню и сравните его с фактическим набором блюд.
3. Снимите пробу блюд, предлагаемых детям, и дайте оценку их вкусовых качеств.
4. Изучите недельное или 10-дневное меню и выясните: кто составляет меню, разнообразие блюд, наличие и разнообразие овощного меню, подсчитайте калорийность по составу продуктов и сравните с рекомендуемыми нормативами.
5. Поинтересуйтесь также: организационно-правовой формой школьной столовой, кто готовит блюда (доготовочная или все блюда готовятся работниками пищеблока), есть ли санитарные книжки у работников пищеблока, наличием бракеражного журнала и его содержанием, наличием суточной пробы и ее хранением, кто проводит бракераж пищи и когда это было сделано в день проверки, всё ли оборудование пищеблока исправно, наличием спецодежды у работников пищеблока, когда последний раз проверялось санитарное состояние пищеблока, кем, какие сделаны замечания, предложения и как они выполнены.
6. Как организовано руководство школьным питанием: наличие графика работы столовой, есть ли льготное питание школьников, организация дежурства, как организовано обучение детей культуре питания.

7. Проанализируйте полученные факты и совместно с администрацией школы решите, что должны делать администрация, родители, работники пищеблока в деле улучшения питания детей, определите сроки исполнения.

8. Не забудьте проверить исполнение рекомендаций. Добивайтесь действенности контроля, а не его видимости.

Нормативная база по теме.

Организация питания в школе должна соответствовать требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и ряда других нормативных документов:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 25.12.2018) "Об образовании в Российской Федерации"

- Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 03.08.2018) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (с изм. и доп., вступ. в силу с 21.10.2018);

- Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 29.07.2018) "О защите прав потребителей".

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?

- ДА
- НЕТ
- ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- НЕТ
- ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- НЕТ

3.1. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

- НЕ НРАВИТСЯ
- НЕ УСПЕВАЕТЕ
- ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

4. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

- ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК
- ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)
- 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)

5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?

- ДА
- ИНОГДА
- НЕТ

6. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНИ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?

- ДА
- НЕТ

7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- НЕТ
- НЕ ВСЕГДА

7.1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

- НЕВКУСНО ГОТОВЯТ
- ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ
- ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ
- ОСТЫВШАЯ ЕДА
- МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ
- ИНОЕ _____

8. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- НЕТ
- ИНОГДА

9. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

- ДА
- НЕТ

10. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

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⁾	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 1.2.);

(3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия), выполненный с помощью чувств человека согласно ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.