

Принято:

Педагогическим советом
протокол № 1 от 27.08.2020
внесены изменения:

протокол № 5 от 01.02.2021

Рассмотрено:

Председатель Совета школы

 Д.Ю. Татарников

протокол № 1 от 24.08.2020

внесены изменения:

протокол № 3 от 20.01.2021

Утверждаю:

Директор МБОУ «СОШ № 20
с углубленным изучением отдельных
предметов»

 О.А. Сторожук

Приказ №175-ОД от 28.08.2020

Внесены изменения:

Приказ № 41-ОД от 02.02.2021

ПОЛОЖЕНИЕ

о группе общественного контроля организации и качества питания обучающихся МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 20 с углубленным изучением отдельных предметов»

1. Общие положения

1.1. Группа общественного контроля организации и качества питания обучающихся (далее – группа) создается с целью оказания практической помощи и осуществления административно-общественного контроля своевременного и качественного питания обучающихся в МБОУ «СОШ №20 с углубленным изучением отдельных предметов» (далее – Учреждение).

1.2. Комиссия в своей деятельности руководствуется следующими документами: Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Постановлением государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20»; Федеральным законом от 01.03.2020г. № 47-ФЗ О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»; Методическими рекомендациями Роспотребнадзора МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», нормативными правовыми актами Министерства образования и науки Алтайского края, МКУ «Управление образования Администрации города Бийска» регулируемыми вопросы организации питания.

2. Порядок создания и состав группы

2.1. Состав группы утверждается приказом директора Учреждения на каждый учебный год.

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

2.3. В состав группы входят два представителя родительской общественности, представитель администрации, педагог, медицинский работник (по согласованию), ответственный за организацию питания обучающихся в Учреждении.

2.4. Группа избирает их числа своих членов: председателя и секретаря.

2.4.1. Председатель осуществляет управление деятельностью группы:

- организует работу;
 - ведет заседания;
 - подписывает от имени всех членов группы документацию;
 - отвечает за сохранность документации;
 - отчитывается о работе группы на Совете школы не реже двух раз в год.
- 2.4.2. Секретарь группы ведет протоколы заседаний, фиксирует принятые решения.

1. Цели и задачи группы

- 1.1. Изучение вопросов организации и качества питания обучающихся.
- 1.2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся Учреждения.
- 1.3. Повышение охвата обучающихся горячим питанием, культуры питания.

2. Основные направления деятельности

- 2.1. Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.
- 2.2. Осуществляет контроль:
 - организации приема пищи обучающимися, соблюдения порядка в столовой;
 - соблюдения графика приема пищи обучающимися и режима работы столовой.
- 4.3. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию директору Учреждения.
- 4.4. Вносит предложения администрации Учреждения по улучшению обслуживания обучающихся столовой.
- 4.5. Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
- 4.6. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием обучающихся.

5. Функциональные обязанности

- 5.1. Группа строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год, который утверждается директором Учреждения.
- 5.2. Осуществление изучения вопросов организации и качества питания обучающихся проводится через:
 - 5.2.1 Плановые изучения вопросов организации питания в соответствии с утвержденным планом-графиком, который доводится до членов группы в начале учебного года.
 - 5.2.2. Внеплановые (экстренные) изучения вопросов организации питания осуществляются для установления фактов и сведений о нарушениях, указанных в обращениях родителей (законных представителей) обучающихся или урегулирования конфликтных ситуаций.
 - 5.2.3. По итогам изучения вопросов организации питания оформляется справка (Приложение 1, 2), в которой указываются основания изучения, объект изучения, выявленные нарушения, даются рекомендации об устранении выявленных нарушений. С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных

недостатков в ходе предшествующей проверки, группа может назначить повторную проверку.

5.3. Осуществление анализа охвата горячим питанием.

5.4. Организация и поведение совместно со школьной Лабораторией мониторинга опросов обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации питания, ассортименту и качеству отпускаемой продукции и предоставление полученной информации администрации Учреждения.

5.6. Группа осуществляет контроль:

- санитарного состояния пищеблока и обеденного зала, внешнего вида обучающихся, принимающих пищу;

- состояния мебели в обеденном зале, наличия в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря;

- соблюдения культуры обслуживания обучающихся, поведения обучающихся в столовой.

5.7. Внесение предложений администрации Учреждения по улучшению обслуживания обучающихся.

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

6. Порядок проведения заседаний группы

6.1. Заседания группы проводятся по мере необходимости и являются правомочными, если в них принимают участие не менее половины от общего числа членов группы.

6.2. Решения группы принимаются большинством голосов от числа присутствующих на заседании членов группы. При равном количестве голосов решающим является голос председателя группы.

6.3. Заседания оформляются протоколом, которые подписываются председателем и секретарем.

6.4. В протоколе заседания указываются: дата проведения заседания, присутствующие члены комиссии, повестка дня заседания, вопросы, поставленные на голосование, итоги голосования по поставленным вопросам, принимаемые в ходе заседания решения.

7. Порядок принятия и срок действия Положения

7.1. Срок действия положения не ограничен. Положение действует до принятия нового локального акта.

7.2. При изменении законодательства, в локальный акт вносятся изменения в установленном порядке.

СПРАВКА
по изучению организации питания в МБОУ «СОШ № 20 с углубленным изучением отдельных предметов»

Группа в составе:

Председатель: _____

Члены: _____

В присутствии _____

составили настоящую справку о том, что «__» _____ 202__ г. проведено изучение организации питания в Учреждении.

В ходе изучения выявлено: _____

На основании вышеизложенного рекомендуем: _____

Члены комиссии:

Со справкой ознакомлен:

Изучение качества готовой продукции

| Дата | Наименование Приема пищи (завтрак, обед) | Критерии оценки | | | | | | Примечание |
|------|--|---------------------------------------|---------------------------|-------------------------------|-------------------|--|--|------------|
| | | Правильность кулинарной обработки (1) | Выход блюда согласно меню | Контрольное взвешивание блюда | Качество блюда | | | |
| | | | | | Внешний вид блюда | Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (2) | Соблюдение температурного режима отпуски готовых блюд) | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

Примечание:

- (1) – блюдо (изделие) доведено до готовности, не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.
- (2) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия), выполненный с помощью чувств человека согласно ГОСТ 3 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.