


СОГЛАСОВАНО  
с родительским комитетом  
Протокол №1 30.08.2022  
Председатель  
 Бикбова Э.В.

ПРИНЯТО  
педагогическим советом  
протокол №1 30.08.2022

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом № 07/01-139  
11.09.2022  
Директор МБОУ  
"Пролетарская СОШ"  
 Л.Н. Бахтиярова

## ПОЛОЖЕНИЕ

### О СОЗДАНИИ КОМИССИИ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

#### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящее Положение о группе общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся (далее по тексту - Положение) разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Уставом Учреждения

Положение об общественной комиссии по контролю над организацией и качеством питания обучающихся, утверждается приказом директора школы.

Состав комиссии утверждается Приказом директора на каждый учебный год.

В состав комиссии входят представители образовательной организации, родительской общественности, по возможности - медицинский работник.

Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными

и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образования, Уставом и локальными актами образовательной организации.

## **2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОБЩЕСТВЕННОЙ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ**

Создание оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием, качественного приготовления блюд, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований Роспотребнадзора.

Организация общественного контроля над питанием обучающихся, работой школьной столовой, соблюдением работниками столовой и обучающимися требований СанПиН, ведением необходимой документации отчетности столовой школы. Пропаганда принципов здорового образа жизни, в том числе правильного питания обучающихся. Исполнение нормативно-правовых актов, регламентирующих деятельность школы в области защиты прав и свобод обучающихся, их здоровья, питания, охраны труда, отдыха, самоуправления.

3. Основные направления деятельности общественной комиссии  
. Комиссии оказывает содействие администрации школы и работникам столовой в организации питания обучающихся.

Участники комиссии общественного контроля привлекаются:

- К наблюдению за проведением бракеража питания;
- К контролю за качеством и количеством, приготовленных блюд согласно меню
- К соблюдению циклического меню;
- К контролю за соблюдением норм питания;
- К контролю за санитарным состоянием помещений обеденного зала;
- К контролю за ведением документации и пищеблока;
- К контролю за сертификацией продукции.

3.3. изучают мнение обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания; организуют и проводят опрос учащихся

По ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляют полученную информацию руководителю образовательной организации и работникам столовой.

3.4 участвуют в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся; вносят предложения администрации образовательной организации по улучшению обслуживания учащихся.

3.5 Оказывают содействие администрации в проведении просветительской работы среди родителей (законных представителей) по вопросам организации рационального питания.

## **4. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ**

## **ЗА ПИТАНИЕМ**

4.1. Комиссия по контролю за питанием строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год, определяя цели и задачи текущего контроля его срока, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.

4.2 Комиссия по контролю за питанием может осуществлять свои функции вне плана (графика) работы по инициативе администрации, по жалобе, из-за нарушения нормативно-правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников.

4.3 Результаты контроля (экспертизы) отражаются в акте. Акт достаточно подписать 3 членами комиссии.

4.4 Плановая работа комиссии по контролю за питанием должна осуществляться не реже 1 раза в месяц.

4.5 Комиссия по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию школы, родителей на общешкольных или классных родительских собраниях и сайте школы.

### **5. Функциональные обязанности общественной комиссии по контролю за питанием**

5.1 Комиссия в праве контролировать санитарное состояние обеденного зала, внешним видом

И опрятностью обучающихся, принимающих пищу, работников столовой.

5.2 Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.

5.3 Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы в столовой.

5.4 С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, комиссия по контролю за питанием может назначить повторную проверку.

**по проведению родительского контроля в школьной столовой**

**МБОУ «Пролетарская СОШ»**

(наименование образовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Члены комиссии \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

В присутствии \_\_\_\_\_

составили настоящий проверочный лист о том, что «\_\_» \_\_\_\_\_  
20\_\_ г. в \_\_\_\_ смену, на \_\_\_\_ перемене проведено мероприятие родительского  
контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?		
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?		
Все ли дети моют руки перед едой?		
Все ли дети едят сидя?		
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?		
Есть ли замечания по чистоте посуды?		
Есть ли замечания по чистоте столов?		
Есть ли замечания к сервировке столов?		
Теплые ли блюда выдаются детям?		
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?		
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		
Число детей, питающихся на данной перемене		чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню		г
Общая масса несъеденной пищи		кг
Индекс несъедаемости		%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Подписи членов комиссии:

---

---

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации:

---

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и  
здоровья» - «\_\_» \_\_\_\_\_ 2022г. (указывается дата).

---

### Расчет коэффициента несъедаемости<sup>1</sup>

*Коэффициент несъедаемости* - это инструмент родительского и внутреннего контроля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или неэффективности системы организации питания в организации, полноты реализации мероприятий по формированию навыков и приверженности принципам здорового питания, профессионализма в приготовлении блюд, рациональности режима питания, обеспечения благоприятных условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены детьми при приеме пищи, правильности принятого в школе режима накрывания на столы, эффективности мероприятий родительского контроля по индикации факторов риска снижения востребованности рациона питания и своевременной их коррекции. Коэффициент несъедаемости выражается в процентах.

Методика расчета:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$$

Интерпретация результатов:

До 10 % - оптимально;

10 – 30 % - зона «риска», требует пристального контроля за организацией питания, анализ действующего меню и выявление проблемных позиций;

Более 30 % - зона «высокого риска», требует безотлагательных мер по оценке выдаваемой пищи, и, при необходимости, коррекции действующего меню.