

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НИКОЛАЕВСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»  
АЛЕКСЕЕВСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА

ПРИКАЗ

«1» сентября 2023 г.

№ 93

**О создании комиссии  
по контролю качества  
питания учащихся  
на 2023-2024 учебный год**

В целях организации здорового и безопасного питания обучающихся, контроля за качеством и безопасностью реализуемой продукции

**приказываю:**

1. Создать комиссию по контролю качества питания учащихся в следующем составе:

Председатель: Петрышова Н.В. – заместитель директора.

Члены комиссии:

Таршилова Е.А., председатель РК.

Корниенко Т.А., член родительского комитета;

Дяченко С.Б. – член родительского комитета;

Сава Л.А. – председатель ПК школы;

2. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.о. директора школы  Л.Н.Иваненко

С приказом ознакомлены:



Петрышова Н.В.  
Сава Л.А.

**План работы  
комиссии по контролю качества питания учащихся  
на 2023-2024 учебный год  
в МБОУ «Николаевская ООШ»**

<b>№ п/п</b>	<b>Мероприятие</b>	<b>Сроки проведения</b>	<b>Ответственные</b>	<b>Отчетная документация</b>
<b>1</b>	Контроль организации процесса питания учащихся и качества приготовленной пищи.	октябрь	Петрышова Н.В. - зам.директора	акт
<b>2</b>	Контроль выполнения режима питания учащихся, соблюдение санитарных норм и правил.	декабрь	Петрышова Н.В. - зам.директора	акт
<b>3</b>	Контроль качества приготовленной пищи, выполнения режима питания учащихся.	февраль	Петрышова Н.В. - зам.директора	акт
<b>4</b>	Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений).	апрель	Петрышова Н.В. - зам.директора	акт

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«НИКОЛАЕВСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

**ПРИНЯТО**  
педагогическим советом  
протокол №9 30.08.2023  
года №93

**УТВЕРЖДЕНО**  
Приказом  
01.09.2023 года

**Положение о комиссии по контролю качества питания учащихся  
в МБОУ «Николаевская ООШ»**

**1. Общие положения**

1.1. Общественная комиссия по контролю качества питания учащихся осуществляет свою деятельность в соответствии с Федеральным законом от 21 июля 2014 года № 212-ФЗ «Об основах общественного контроля в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года №45 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего образования», приказом Минздравсоцразвития России №231н и Минобрнауки России №178 от 11 марта 2012 года «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» (далее – МР), МР2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утверждёнными Главным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года, (далее МР 2.4.0179-20).

1.2. Комиссия по контролю качества питания учащихся в школе с включением в её состав родителей ( законных представителей) обучающихся и представителей совета отцов ( далее - Комиссия) – это орган, который призван снять затруднения, решить проблемные вопросы , касающиеся организации питания обучающихся, повысить уровень организации питания в общеобразовательной организации.

1.3. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах её компетенции, мониторинга соблюдения работниками общеобразовательной организации правил и норм по организации питания в школе.

1.4. Положение о работе Комиссии разработано образовательной организацией на основании данных методических рекомендаций с учётом мнения родителей ( законных представителей) обучающихся, представителей совета отцов и утверждается директором общеобразовательной организации.

1.5. Положение о работе Комиссии, состав и график работы утверждается приказом директора общеобразовательной организации на каждый учебный год.

1.6. Деятельность членов Комиссии основывается на принципах добровольности участия в ее работе, коллегиальности принятия решений, гласности, осуществляется по согласованию с администрацией.

## **2. Состав комиссии**

2.1. В состав Комиссии входят представители администрации школы, педагогического коллектива, родители обучающихся (не менее 3-х человек), представитель совета отцов. Участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся в образовательной организации.

2.2. Член Комиссии может быть выведен из состава Комиссии по его заявлению, направленному директору общеобразовательной организации.

## **3. Цели и задачи Комиссии**

3.1. Изучение вопросов организации и качества питания обучающихся, уровня удовлетворённости детей и родителей предоставляемым питанием.

3.2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся в общеобразовательной организации.

3.3. Повышение охвата обучающихся горячим питанием, формирование культуры питания.

3.4. Информирование родителей о здоровом питании.

## **4. Функциональные обязанности Комиссии**

4.1. Формирование плана работы Комиссии, который согласуется с администрацией общеобразовательной организации.

4.2. Осуществление изучения вопросов организации и качества питания обучающихся проводится планово ( на основании утверждённого Комиссией 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 Комиссии 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, в которой указываются основания, объект изучения, выявленные нарушения, а также ответственные за устранение этих нарушений;

- в справке по изучению вопросов организации питания в обязательном порядке даются рекомендации об устранении в определённый срок выявленных нарушений.

4.3. Осуществление анализа охвата горячим питанием обучающихся и внесение рекомендаций и /или предложений по его увеличению

4.4. 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.

4.5. Внесение предложений администрации общеобразовательной организации по улучшению обслуживания обучающихся.

4.6. Оказание содействия администрации общеобразовательной организации а проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей ( законных представителей) по вопросам рационального питания.

## **5. Анализ работы комиссии, проведение заседаний**

5.1. По итогам каждого посещения членами комиссии заполняется справка.

5.2. При каждом последующем посещении образовательной организации комиссией проверяется и обсуждается исполнение ранее данных рекомендаций.

5.3. Заседания Комиссии проводятся не реже 2-х раз за учебный год (плановые декабрь, апрель, внеплановые: по мере необходимости по инициативе председателя Комиссии или администрации образовательной организации). По итогам заседания оформляется протокол.

5.4. Рассмотрение вопроса о результатах деятельности общественной комиссии осуществляется не менее двух раз в учебном году (декабрь, апрель) на совещаниях при директоре образовательной организации. Итоги мониторинга контроля направляются в адрес учредителя в декабре ежегодно.

## Приложение 2

### Изучение качества готовой продукции

дата	Наименование приёма пищи	Правильность Кулинарной обработки	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	примечание
9.09 · 202 0	завтрак	Блюдо доведено до готовности, не пригоревшее, не пересушенное, не сырое	Творожная запеканка, напиток из свежих яблок	125 г. + 10 г 200 г	Аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов, политы сливочным маслом.	Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая Цвет: корочки - румянозолотистый, на разрезе - от светло-кремового до кремового Вкус: умеренно сладкий с естественной кислотностью свежеприготовленного творога, умеренно соленый Запах: запеченной творожной массы	тёплая	
09.09. 202 0	обед	Блюдо доведено до готовности, не пригоревшее, не пересушенное, не сырое	Салат из свежей капусты с горошком,  суп гороховый с куриным	80 гр.	Мелко нашинкованная соломкой: белокочанная капуста, с добавлением горошка зеленого консервированного. Салат заправлен маслом растительным, Картофель и	Салат мелко нашинкован  Горошка достаточное количество  Суп с		

			мясом,	262,5 гр	коренья разварены, горох разварен, суп с блестками жира, и кусочками мяса	блестками жира, цвет золотистый, вкус умеренно соленый	65	
			котлета мясная,	80 гр.	Сформованная котлетная масса округло - овальной формы, поверхность без разорванных и ломаных краев, в панировке	Вкус мясной, умеренно соленый, цвет жаренного мяса		
			пюре картофель ное	180 гр.	Консистенция — густая, пышная, однородная масса без комочков не протертого картофеля	Цвет золотистый, вкус умеренно соленый		
			сок фрук- товый,	200 гр.		Вкус насыщенный		
			хлеб	40 гр.				

