

РАССМОТРЕНО
на заседании родительского комитета
ОАНО «Православная гимназия №38»
протокол от 31 августа 2020 г. № 1

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
ОАНО «Православная гимназия №38»
от 01 сентября 2020 г. № 212

**Положение о комиссии общественного контроля
по изучению вопросов организации питания
в Общеобразовательной автономной некоммерческой организации
«Православная гимназия во имя Святого Благоверного Великого
князя Александра Невского №38»**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение о комиссии общественного контроля по изучению вопросов организации питания в Общеобразовательной автономной некоммерческой организации «Православная гимназия во имя Святого Благоверного Великого князя Александра Невского №38» (далее – Организация) разработано с целью создания оптимальной системы питания в Организации и направлено на усиление мер по организации качественного питания для обучающихся Организации.
- 1.2. Комиссия общественного контроля по изучению вопросов организации питания (далее – Комиссия) осуществляет свою деятельность в соответствии с Федеральным законом от 21 июля 2014 года № 212-ФЗ «Об основах общественного контроля в Российской Федерации», Федеральным законом от 21 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 «Санитарноэпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального 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».
- 1.3. Комиссия – это орган, который призван снять затруднения, решить проблемные вопросы, касающиеся организации питания обучающихся, повысить уровень организации питания в Организации.
- 1.4. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками правил и норм по организации питания в Организации.
- 1.5. Данное положение разработано с учетом мнения родителей (законных представителей) обучающихся.
- 1.6. Деятельность членов Комиссии основывается на принципах добровольности участия в ее работе, коллегиальности принятия решений, гласности и осуществляется по согласованию с руководством Организации.

2. Состав комиссии

- 2.1. В состав Комиссии входят представители руководства Организации – ответственный за организацию питания, члены педагогического коллектива, родители (законные представители) обучающихся (не менее трех человек), медицинский работник (по согласованию).

- 2.2. В состав Комиссии входят представители руководства Организацией, педагогического коллектива, родителей обучающихся, медицинский работник (при наличии). Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором Организации ответственного за организацию питания обучающихся.
- 2.3. Состав и график работы Комиссии утверждается приказом директора Организации на каждый учебный год
- 2.4. Член Комиссии может быть выведен из состава Комиссии по его заявлению, направленному директору Организации.

3. Цели и задачи Комиссии

- 3.1. Изучение вопросов организации и качества питания обучающихся.
- 3.2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся Организации.
- 3.3. Повышение охвата обучающихся горячим питанием, культуры питания.

4. Функциональные обязанности Комиссии

- 4.1. Формирование плана работы Комиссии, который согласуется с руководством Организации.
- 4.2. Осуществление изучения вопросов организации и качества питания обучающихся проводится планоно (на основании утвержденного графика работы) и внепланово:
 - 4.2.1. Плановые изучения вопросов организации питания проводятся в соответствии с утвержденным планом-графиком, который обеспечивает периодичность, исключает нерациональное дублирование в изучении вопросов организации питания и доводится до членов Комиссии в начале учебного года;
 - 4.2.2. 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;
 - 4.2.3. Уполномоченные в изучении вопросов организации питания лица имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к предмету изучения;
 - 4.2.4. По итогам изучения вопросов организации питания оформляется справка (Приложения 1, 2), в которой указываются основания изучения, объект изучения, выявленные нарушения, а также ответственные за эти нарушения лица;
 - 4.2.5. В справке по изучению вопросов организации питания в обязательном порядке даются рекомендации об устранении в определенный срок выявленных нарушений.
- 4.3. Осуществление анализа охвата горячим питанием обучающихся и внесение предложений по его увеличению (Приложение 3).
- 4.4. Организация и проведение опросов обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации питания, ассортименту и качеству отпускаемой продукции и предоставление полученной информации директору Организации.
- 4.5. Внесение предложений руководству Организации по улучшению обслуживания обучающихся.
- 4.6. Оказание содействия руководству Организации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания

5. Анализ работы комиссии

- 5.1. По итогам каждого посещения членами Комиссии заполняется справка (Приложения 1, 2)
- 5.2. При каждом последующем посещении Организации комиссией проверяется и обсуждается исполнение ранее данных рекомендаций.
- 5.3. Заседания комиссии проводятся не реже 2-х раз за учебный год: плановые – в декабре и апреле, внеплановые – по мере необходимости по инициативе председателя Комиссии или руководства Организации. По итогам заседания оформляется протокол.
- 5.4. Рассмотрение вопроса о результатах деятельности Комиссии осуществляется не менее двух раз в учебном году (декабрь, апрель) на совещаниях при директоре.

Примечание. Срок действия данного Положения: до внесения изменений.

СПРАВКА
по изучению организации питания в общеобразовательной организации
ОАНО «Православная гимназия №38»

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии _____

1. _____

Члены комиссии:

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

7. _____

8. _____

В присутствии _____

составили настоящую справку о том, что «__» _____ 20__ г. в __ час. __ мин.

Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве _____;

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены полотенца в количестве _____;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла _____

Наличие дезинфицированных средств _____

Наличие графика работы столовой _____

Наличие графика приема пищи обучающихся _____

Продолжительность перемены _____ минут

(успевают ли дети принять пищу)

(примечание)

Соблюдение интервалов между приемами пищи _____

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в столовой: _____

дежурство обучающихся в столовой _____

(как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей)

дежурство педагогов _____

чистота зала, уборка после каждого приема пищи _____

Отсутствие насекомых, грызунов, их следов. _____

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью) _____

количество посадочных мест в обеденном зале _____

Количество питающихся в 1 перемену _____

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров _____

(наличие медицинских масок, одноразовых перчаток и специальных щипцов)

Соблюдение правил при порционировании и раздаче готовых блюд

(наличие специального инвентаря, в том числе щипцов)

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов _____
- наличие 2-х комплектов подносов _____
- наличие 2-х комплектов столовых приборов, столовой посуды _____
- гигиеническое состояние столовых приборов, столовой посуды _____

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Соответствие рационов питания утвержденному меню _____

Обеспечение максимального разнообразия здорового питания, наличие фруктов

наличие бракеражной комиссии _____, количество членов _____

Наличие и место расположения контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции _____

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке, наличие/отсутствие запрещенной нормами СанПин)

Создание условий для питания детей с пищевыми особенностями _____

Визуальная оценка объема и вида пищевых отходов после приема пищи

Качество готовой пищи (Приложение 2)

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

- | | |
|----------|----------|
| 1. _____ | 5. _____ |
| 2. _____ | 6. _____ |
| 3. _____ | 7. _____ |
| 4. _____ | 8. _____ |

Со справкой ознакомлен
директор ОАНО «Православная гимназия №38» _____

Изучение качества готовой пищи

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

Примечание:

- (1) – блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.;
- (2) – контрольное взвешивание блюда;
- (3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).