

ПРИНЯТО:
Общим собранием работников
Протокол № 3
от «03» июня 2019 года



**Положение
деятельности комиссии по изучению
вопросов организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении детском саду комбинированного
вида № 86 «Радость»**

1. Общие положения

1.1. Комиссия 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 20008 года № 45 «Санитарно – эпидемиологические требования 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».

1.2. Положение разработано на основе методических рекомендаций по деятельности комиссии по изучению вопросов организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду комбинированного вида № 86 «Радость» (далее – МБДОУ) с включением в ее состав родителей (законных представителей) обучающихся с целью создания оптимальной системы питания в общеобразовательных организациях и направлены на усиление мер по организации качественного питания для обучающихся общеобразовательных организаций.

1.3. Комиссия по изучению вопросов организации питания в МБДОУ (далее – Комиссия) – это орган, который призван снять затруднения, решить проблемные вопросы, касающиеся организации питания обучающихся, повысить уровень организации питания в общеобразовательной организации.

1.4. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с Федеральными законами и нормативными правовыми актами Белгородской области, регулирующими вопросы организации питания обучающихся.

1.5. Комиссия является постоянно действующими органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания воспитанников образовательных организаций.

1.6. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками образовательной организации правил и норм по организации питания.

1.7. Положение о работе Комиссии разрабатывается на основании данных методических рекомендаций с учетом мнения родителей (законных представителей) обучающихся и утверждается заведующим образовательной организации.

1.8. Состав Комиссии утверждается приказом заведующего образовательной организации на каждый учебный год.

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

2. Состав комиссии

2.1. В состав Комиссии входят представители администрации образовательного учреждения, педагогического коллектива, родители обучающихся (количество - по одному от группы), медицинский работник (при наличии). Обязательным требованием является участие в ней назначенного заведующим ДООУ ответственного за организацию питания обучающихся.

2.2. Комиссия избирает из числа ее членов: председателя Комиссии, заместителя председателя и секретаря.

2.3. Член Комиссии может быть выведен из состава Комиссии по его заявлению, направленному заведующему образовательной организации.

2.4. Председатель Комиссии осуществляет управление деятельностью Комиссии, в том числе:

- организует работу Комиссии;
- ведет заседания Комиссии;
- подписывает от имени Комиссии протоколы ее заседаний, ведомости и прочую исполнительную и отчетную документацию;
- отвечает за сохранность документации Комиссии;
- отчитывается о работе Комиссии на общих родительских собраниях.

2.5. Секретарь Комиссии:

- ведет протоколы заседаний Комиссии;
- фиксирует принятые Комиссией решения;
- осуществляет оперативную связь с членами Комиссии.

3. Цели и задачи Комиссии

3.1. Изучение вопросов организации и качества питания воспитанников.

3.2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания воспитанников образовательных организаций.

3.3. Повышение культуры питания.

4. Функциональные обязанности Комиссии

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

4.2. Осуществление изучения вопросов организации и качества питания воспитанников проводится планово (на основании утвержденного Комиссией план-графика) и внепланово:

- 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;

- внеплановые (экстренные) изучения вопросов организации питания осуществляются для установления фактов и сведений о нарушениях, указанных в обращениях, жалобах родителей (законных представителей) воспитанников 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 (Приложение 1), в которой указываются основания изучения, объект изучения, выявленные нарушения, а также ответственные за эти нарушения лица;

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

4.3. Организация и проведение опросов воспитанников и их родителей (законных представителей) по организации питания, предоставление полученной информации законному представителю юридического лица образовательной организации.

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

4.6. Оказание содействия администрации образовательной организации в проведении просветительской работы среди воспитанников и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

5. Порядок проведения заседаний Комиссии

5.1. Заседания Комиссии проводятся по мере необходимости.

5.2. Внеочередные заседания проводятся:

- по требованию законного представителя юридического лица образовательной организации;

- по инициативе председателя Комиссии.

5.3. Заседания Комиссии являются правомочными, если в них принимают участие не менее половины от общего числа членов Комиссии.

5.4. Решения Комиссии принимаются простым большинством голосов от числа присутствующих на заседании членов Комиссии.

5.5. При равном количестве голосов решающим является голос председателя Комиссии.

5.6. Заседания Комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем и секретарем.

5.7. В протоколе заседания Комиссии указываются следующие сведения:

- место и время проведения заседания;
- члены Комиссии, присутствующие на заседании;
- повестка дня заседания Комиссии;
- вопросы, поставленные на голосование;
- тоги голосования по поставленным вопросам;
- принимаемые в ходе заседания Комиссии решения.

СПРАВКА
по изучению организации питания в образовательной организации

(наименование учреждения)
(основания)
Комиссия в составе: Председатель комиссии _____
Члены комиссии: _____ _____ _____ _____ _____ _____
В присутствии _____
составили настоящую справку о том, что « ____ » _____ 20__ г. в ____ час. _____ мин. Проведено изучение организации питания в образовательной организации.
В ходе изучения выявлено:
Наличие графика приема пищи воспитанниками _____
Посадочная ведомость воспитанников _____
На кого возложены функции ответственного за организацию питания _____
Дежурство воспитанников (как организовано, по возрасту) _____
Контроль воспитателя _____
чистота группы _____
Группа оборудована столовой мебелью (столами, стульями, и др. мебелью); количество посадочных мест в группе _____
(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)
Внешний вид сотрудников кухни _____
Эстетичность накрытия столов:
- гигиеническое состояние столов _____
- наличие салфеток _____
- наличие 2-х комплектов столовых приборов _____
- гигиеническое состояние столовых приборов _____
Наличие и доступность размещения меню: _____ _____ _____ _____

Соответствие рационов питания утвержденному меню _____

Наличие и место расположения контрольных блюд: _____

Качество готовой пищи (таблица 1).
На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии: _____

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации _____

Приложение 2

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	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 2);
- (3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

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 нештучные блюда и изделия – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Определение средней массы блюд, отобранных на раздаче, осуществляется путем раздельного взвешивания трех порций с последующим суммированием и делением на 3. 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 3%.

Пример 1. При норме выхода блюда в 75 г фактический вес блюда может составлять от 72,75 г до 77,25 г, что является допустимым. Но следует учитывать, что такой подход основан на проверке соблюдения нормы выхода блюда, исходя из средней массы, когда проверке подвергается не отдельное блюдо, а часть продукции, отобранная из партии. Под партией понимается любое количество блюд (изделий) одного наименования, изготовленных за одну смену.

Пример 2. Для проверки соблюдения нормы выхода блюда «Котлеты картофельные со сметаной» отобраны 3 блюда. В соответствии с меню норма выхода блюда составляет 220 г.

Путем взвешивания установлено, что вес одной порции равен 215 г, второй – 226 г, третьей – 223 г. Средняя масса готового блюда составляет 221 г $((215 \text{ г} + 226 \text{ г} + 226 \text{ г}) / 3 \text{ порц.})$. Масса одной порции котлет картофельных со сметаной может отклоняться от нормы в сторону уменьшения до 213 г $(220 \text{ г} * 97\%)$, в сторону увеличения до 227 г $(220 \text{ г} * 103\%)$. Данное условие соблюдается. Следовательно, блюдо «Котлеты картофельные со сметаной» прошло оценку по норме выхода.