

Рассмотрено на заседании педагогического совета протокол № 4 от 08.01.2020г.

Утверждаю:  
директор школы И.М. Немцева  
приказ № 9  
от 09.01.2020г.



## ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОЙ КОМИССИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ВОПРОСОВ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ МБОУ «Немцевская ООШ»

### 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», 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 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, приказом Минздравсоцразвития России № 231н «Минобнауки России № 178 от 11 марта 2012 года «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

**1.2.** Положение о работе Комиссии разработано на основе методических рекомендаций по деятельности общественной комиссии по изучению вопросов организации питания в общеобразовательных организациях Белгородской области с включением в ее состав родителей (законных представителей) обучающихся и представителей совета отцов (письмо Департамента образования Белгородской области от 16.05.2019г. № 9.09/14/2639) с учетом мнения родителей (законных представителей) обучающихся, совет

**1.3.** Общественная комиссия (далее Комиссия) по изучению вопросов организации питания в МБОУ «Немцевская ООШ» (далее ОУ) - это орган, который призван снять затруднения, решить проблемные вопросы, касающиеся организации питания обучающихся, повысить уровень организации питания в ОУ.

**1.4.** Комиссия проводит наблюдение, обследование в пределах своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками ОУ правил и норм по организации питания в образовательном учреждении.

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

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

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

### **1. Состав комиссии**

**2.1.** В состав Комиссии входят **7 человек**: один представитель администрации школы, один представитель педагогического коллектива, родители обучающихся (не менее 2-х человек), представитель совета отцов, два ответственных за организацию питания обучающихся, назначенные приказом директора школы, (один - по дошкольному образованию, один - по основной школе).

**2.2.** Член комиссии может быть выведен из состава Комиссии по его заявлению, направленного директору образовательного учреждения.

### **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.

### **4. Функциональные обязанности Комиссии**

**4.1.** Формирование плана работы Комиссии, который согласуется с администрацией ОУ.

**4.2.** Осуществление изучения вопросов организации и качества питания обучающихся проводится планомерно (на основании утвержденного Комиссией плана-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 установки 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 (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.** Осуществление анализа охвата горячим питанием обучающихся и внесение изменений 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 ОУ.

**4.5.** Внесение предложений администрации ОУ по улучшению обслуживания обучающихся.

**4.6.** Оказание содействия администрации ОУ в проведении просветительской работы среди обучающихся 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 ОУ;
- 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;
- итоги голосования по поставленным вопросам;
- принимаемые в ходе заседания Комиссии решения.

**СПРАВКА**  
**по изучению организации питания в МБОУ «Немцевская ООШ»**

Комиссия в составе:

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Члены комиссии:

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_

5. \_\_\_\_\_

6. \_\_\_\_\_

В присутствии \_\_\_\_\_

Составили настоящую справку о том, что «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. в \_\_\_\_\_ час. \_\_\_\_\_ мин. проведено изучение организации питания

В ходе изучения выявлено:

В ОУ установлены умывальники в количестве \_\_\_\_\_.

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

Рядом с умывальниками предусмотрены \_\_\_\_\_  
(электрополотенца или другие средства для сушки рук)  
в количестве \_\_\_\_\_ штук.

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла \_\_\_\_\_

Наличие графика работы столовой \_\_\_\_\_

Наличие графика приема пищи обучающихся \_\_\_\_\_

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) \_\_\_\_\_

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: \_\_\_\_\_

Дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей) \_\_\_\_\_

Дежурство педагогов \_\_\_\_\_

Чистота обеденного зала \_\_\_\_\_

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью), количество посадочных мест в обеденном зале \_\_\_\_\_

(примечание)

Внешний вид поваров \_\_\_\_\_

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов \_\_\_\_\_

- наличие двух комплектов подносов \_\_\_\_\_

- наличие двух комплектов столовых приборов \_\_\_\_\_

- гигиеническое состояние столовых приборов \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(примечание)

Наличие и доступность размещения меню

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(примечание)

Соответствие рациона питания утвержденному меню

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(примечание)

Наличие и место расположения контрольных блюд:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(примечание)

Качество готовой пищи

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(правильность кулинарной обработки: блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.д.); выход блюда согласно меню, контрольное взвешивание блюда; качество блюда: эстетическое оформление (внешний вид блюда), органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция); соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Члены комиссии:

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_

5. \_\_\_\_\_

6. \_\_\_\_\_

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица ОУ

---

(должность, Ф.И. О., подпись, )