

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная Монаковская школа»

**ПРИКАЗ**

от 28.08.2024 г.

№ 225

**О создании комиссии  
общественного контроля  
на 2024-2025 учебный год**

Во исполнение приказа управления образования администрации Старооскольского городского округа от 21.08.2024 года № 1100 «Об организации горячего питания учащихся в общеобразовательных организациях Старооскольского городского округа в 2024-2025 учебном году», в целях независимого контроля организации питания учащихся МБОУ «СО Монаковская школа»

**приказываю:**

1. Создать комиссию по организации и контролю за качеством питания обучающихся школы.

2. Утвердить состав комиссии:

Монакова А.Ю., социальный педагог

Смирнова И.И. - медицинский работник( по согласованию)

Монакова И.А. – член родительского комитета

Котенев А.Г.- представитель совета отцов

Котенева Л.В. – председатель профсоюзного комитета

Капнина О.В. – член родительского комитета

3. Утвердить основные обязанности комиссии общественного контроля:

- постоянный контроль качества питания;
- контроль качества закупаемых продуктов;
- соответствие сроков хранения продуктов;
- выход готовых блюд;
- соблюдение технологического процесса;
- чистота обеденного зала;

4. Утвердить план работы общественной комиссии по контролю организации и качества питания в 2024-2025 учебном году (Приложение №1).
5. По итогам изучения вопросов организации питания оформляется справка (Приложение 2).
6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор «Средняя общеобразовательная  
Монаковская школа»



Н.Т.Жукова

С приказом ознакомлены:

А.Ю.Монакова

И.И.Смирнова

О.В.Капнина

Л.В.Котенева

Е.И. Неведров

Монакова И.А.

План  
работы комиссии общественного контроля,  
осуществляющей независимый контроль за организацией и качеством питания учащихся.

№ пп	Мероприятие	Сроки	Ответственные	Выход
1	Контроль за качеством приготовления пищи	октябрь	Члены комиссии	Акт
2	Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала	декабрь	Члены комиссии	Акт
3	Контроль за качеством приготовления пищи	февраль	Члены комиссии	Акт
4	Контроль соответствия рациона питания согласно утвержденному меню, ведение журнала учета выданных завтраков и обедов, проведение контрольных проверок качества и норм выдачи завтраков и обедов, соблюдение норм хранения сырой продукции и сроков ее реализации	апрель	Члены комиссии	Акт



**СПРАВКА**  
**по изучению организации питания в общеобразовательной 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 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 электрополотенца в количестве \_\_\_\_\_;

\_\_\_\_\_ (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 зала \_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_ (примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров \_\_\_\_\_

Эстетичность накрытия столов: \_\_\_\_\_

- гигиеническое состояние столов \_\_\_\_\_
- наличие 2-х комплектов подносов \_\_\_\_\_
- наличие 2-х комплектов столовых приборов \_\_\_\_\_
- гигиеническое состояние столовых приборов \_\_\_\_\_

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Соответствие рационов питания утвержденному меню \_\_\_\_\_

Наличие и место расположения контрольных блюд:

\_\_\_\_\_

Ассортимент буфетной продукции

\_\_\_\_\_

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Члены комиссии: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации

\_\_\_\_\_

## 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)	Качество блюда			
					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.

## Памятка

Мониторинг организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях осуществляется по согласованию с администрацией организации.

При организации питания учащихся СОШ согласно пункту 3.4. постановления 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» (далее – СанПин) при обеденном зале столовой устанавливают умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками следует предусмотреть установку электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца, также пунктом 11.2. СанПин закреплено наличие мыла.

В общедоступном месте должны быть размещены график работы столовой, график приёма пищи обучающихся, меню на текущий день (утверждается председателем бракеражной комиссии и медицинским работником). Особое внимание необходимо уделить времени, отведённому на приём пищи.

Санитарное состояние помещения должно быть в удовлетворительном, все работники столовой в чистой одежде, с коротко остриженными ногтями, в головном уборе, длинные волосы заколоты.

Дети, которые дежурят в школьной столовой, должны быть осмотрены медицинским сотрудником, в порядной одежде и в головном уборе. Подготовка продуктов, приготовление и раздача пищи, мытьё посуды детьми не допускается.

Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (пункт 4.4).

Столовые приборы должны быть чистыми, без механических повреждений, сколов. Не допускается использование алюминиевой посуды.

***Обращаем внимание, что члены общественной комиссии не наделены полномочиями находиться на пищевом блоке.***

Блюда и количество подаваемой пищи должны соответствовать утверждённому меню, также берут суточные пробы каждого из них.

Продажа табачной и алкогольной продукции на территории школы запрещены.

С итогами изучения организации питания необходимо ознакомить ответственного за организацию питания, при необходимости администрации образовательной организации даются рекомендации.