

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ООШ
с. Березняговка

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ
с. Березнятовка

08.2024

А.В.Н



обучающихся в МБОУ ООШ с. Березняговка

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона питания энергозатратам;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном

рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

3. Функции комиссии по контролю организации питания учащихся

3.1. Комиссия по контролю организации питания обучающихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

- общественная экспертиза питания обучающихся (Приложение №2);
- контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;
- изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

4. Права и ответственность комиссии по контролю организации питания учащихся

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
- 4.2. получать от повара информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
- 4.3. заслушивать на своих заседаниях повара по обеспечению качественного питания обучающихся;
- 4.4. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
- 4.5. изменить график проверки, если причина объективна;
- 4.6. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;
- 4.7. состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей (законных представителей).

5. Организация деятельности комиссии по контролю организации питания учащихся.

- 5.1. Состав комиссии избирается на 1 год.
- 5.2. Председателем комиссии является директор школы.
- 5.3. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников.
- 5.4. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские

комитеты.

5.5. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности работников школьной столовой, педагогический коллектив, обучающихся и родителей (законных представителей).

5.6. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.

5.7. Заседание комиссии проводится по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 из ее членов.

5.8. Решение комиссии принимается большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляется протоколом.

6. Ответственность членов Комиссии

6.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.

6.2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

7. Документация комиссии по контролю организации питания учащихся.

7.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

7.2. Тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у администрации школы.

Анкета для родителей об удовлетворённости качества питания.

1. Удовлетворенность организацией питания:

- а) Да
- б) Нет

2. Удовлетворенность качеством питания:

- а) Да
- б) Нет

3. Удовлетворенность разнообразием меню:

- а) Да
- б) Нет

4. Удовлетворенность размером порции:

- а) Да
- б) Нет

5. Удовлетворенность обеспечением горячего питания:

- а) Да
- б) Нет

5. Достаточность перемены для приема пищи:

- а) Да
- б) Нет

6. Готовность доплачивать за питание:

- а) Да
- б) Нет

7. Удовлетворенность санитарным состоянием столовой:

- а) Да
- б) Нет

8. Предложения по улучшению организации горячего питания: -

Анкета для учащихся об удовлетворённости питанием

1. Вкусно ли кормят?

- а) Да
- б) Нет

2. Достаточный ли объём порций

- а) Да
- б) Нет

3. Достаточно ли перемены для приёма пищи?

- а) Да
- б) Нет

Ваши предложения

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: _____

Инициативная группа, проводившая проверку:

Председатель комиссии: Никонов А.В.

Члены комиссии

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	

11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	
	Б) да	