

**Государственное общеобразовательное учреждение Республики Коми  
«Физико-математический лицей-интернат»**

**РАССМОТРЕНО и ПРИНЯТО**

На заседании Педагогического Совета  
Протокол № 1  
«12» января 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор  
ГОУ РК «ФМЛИ»

\_\_\_\_\_  
Н.М.Шутова  
«01» февраля 2021 г.

**СОГЛАСОВАНО**

На заседании Совета родителей  
Протокол № 1  
«23» января 2021 г.

**СОГЛАСОВАНО**

На заседании Лицейской Думы  
Протокол № 5  
«25» января 2021 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ  
об общественном контроле за организацией питания учащихся**

**1. Общие положения**

- 1.1. Положение об общественном контроле за организацией питания учащихся (далее Положение) регламентирует организацию общественного контроля родителей, администрации и педагогических работников лицея-интерната за организацией питания, пропаганды основ здорового питания среди учащихся и родителей (законных представителей) учащихся в государственном общеобразовательном учреждении Республики Коми «Физико-математический лицей-интернат» (далее -лицей-интернат)
- 1.2. Положение разработано в соответствии с:
- Федеральным Законом РФ от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей»;
  - Федеральным Законом РФ от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
  - Федеральным Законом РФ от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
  - Федерального закона от 21.07.2014 N 212-ФЗ «Об основах общественного контроля в Российской Федерации»;
  - Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях"
  - иных нормативно-правовыми актами Российской Федерации в области регулирования организации питания детей в общеобразовательных организациях.
- 1.3. Положение вводится в целях:
- улучшения организации питания учащихся;
  - формирования предложений по усовершенствованию организации питания учащихся;
  - пропаганды основ здорового питания среди учащихся и родителей (законных представителей);
  - проведение мониторинга результатов родительского контроля, формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в образовательных

организациях.

- 1.4. Участие родителей в общественном контроле и организации питания учащихся организуется путем обеспечения индивидуальной и комиссионной форм контроля.
- 1.5. Комиссионный контроль и разработка предложений по совершенствованию организации питания, учащихся осуществляется путем создания Комиссия по контролю за организацией и качеством питания учащихся с участием родителей, администрации, педагогических работников.

## **2. Порядок осуществления контроля за организацией питания учащихся**

- 2.1. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями Министерства образования, науки и молодежной политики Республики Коми, Уставом и локальными актами лицея-интерната, настоящим Положением.
- 2.2. В состав Комиссии могут входить представители администрации лицея-интерната, педагогические работники, представители родительской общественности, медицинский работник. К отдельным мероприятиям общественного контроля могут привлекаться учащиеся лицея-интерната.
- 2.3. Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения представителя организатора питания, педагогического коллектива, учащихся и их родителей.
- 2.4. Деятельность Комиссии основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.
- 2.5. Цель и задачи Комиссии
  - исполнение нормативно-правовых актов, регламентирующих деятельность лицея-интерната в области защиты прав и свобод учащихся, их здоровья, питания, охраны труда, отдыха, самоуправления;
  - создание оптимальных условий, направленных на обеспечение учащихся сбалансированным питанием, качественного приготовления, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований Роспотребнадзора;
  - организация общественного контроля за организацией и качеством питания, работой столовой, соблюдением работниками столовой и учащимися требований СанПиН;
  - оказание содействия администрации лицея-интерната в проведении просветительской работы среди детей и их родителей по вопросам рационального питания;
  - изучение мнения детей и их родителей по организации питания и повышению его качества путем анкетирования, опросов, обсуждений и др.
- 2.6. При проведении Комиссией мероприятий общественного контроля за организацией питания учащихся оцениваются:
  - соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
  - за качеством готовой продукции, температурой блюд;
  - санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
  - условия соблюдения правил личной гигиены учащимися;
  - наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
  - объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
  - вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- 2.7. Для осуществления возложенных функций Комиссии предоставлены следующие права:
  - контролировать организацию и качество питания учащихся;

- получать от работников столовой, медицинского работника и иных ответственных за питание лиц информацию по организации питания, качества приготовляемых блюд и соблюдения санитарно - гигиенических норм;
  - заслушивать на своих заседаниях заведующую производством, медицинского работника и иных ответственных за питание учащихся лиц по выполнению ими обязанностей по обеспечению качественного питания учащихся;
  - вносить предложения по улучшению качества питания учащихся.
- 2.8. Для организации работы Комиссии разрабатывается план-график работы Комиссии на учебный год, который согласуется с администрацией лицея-интерната.
- 2.9. Осуществление изучения вопросов организации и качества питания, учащихся проводится планово (на основании утверждённого Комиссией плана работы) и внепланово:
- плановые изучения вопросов организации питания проводятся в соответствии с утверждённым 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) учащихся или урегулирования конфликтных ситуаций;
- 2.10. Результаты проведения общественного контроля оформляются в «Журнале общественного контроля» подписываются присутствующими членами Комиссии и доводятся до сведения директора лицея-интерната в срок не позднее 3-х дней.
- 2.11. С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки Комиссия может назначить повторную проверку.
- 2.12. При осуществлении общественного контроля за организацией питания, учащихся формируются следующие документы:
- Положение об общественном контроле за организацией питания учащихся;
  - План- график мероприятий общественного контроля за организацией питания учащихся;
  - Журнал общественного контроля;
  - приказ о создании общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся;
  - иные документы, образующиеся в ходе общественного контроля за организацией питания учащихся.
- 2.13. Документация по работе Комиссии хранится у ответственного за организацию питания учащихся.
- 2.14. Рассмотрение предложений и замечаний, оставленных в Журнале общественного (родительского) контроля, осуществляется по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц на заседаниях Административного совета и /или заседаниях Совета родителей.
- 2.15. Комиссия не вправе:
- проводить фото- и видео фиксацию в помещениях пищеблока и через линию раздачи. Съёмка может быть проведена только представителем лицея-интерната для подтверждения факта нарушения при оформлении претензионного акта;
  - находиться в производственных цехах пищеблока;
  - создавать предпосылки для нарушения техники безопасности сотрудниками пищеблока при осуществлении ими своих обязанностей;
  - прикасаться к пищевым продуктам, оборудованию, кухонному инвентарю, посуде;
  - изымать любую документацию пищеблока. Копии документов могут быть предоставлены по письменному запросу.
- 2.16. Ответственность членов Комиссии:
- члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.

- комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

### **3. Заключительные положения**

- 3.1. Если в результате изменения законодательства Российской Федерации отдельные пункты настоящего Положения вступают в противоречия с ними, эти пункты утрачивают силу до момента внесения соответствующих изменений и/или дополнений в Положение.
- 3.2. Изменения и /или дополнения в Положение вступают в силу со дня утверждения директором лицея-интерната.
- 3.3. Положение вступает в силу со дня утверждения директором лицея-интерната. Иные локальные нормативные акты лицея-интерната, принятые и/или утверждённые до вступления в силу настоящего Положения, применяются в части, не противоречащей действующему законодательству и Положению.
- 3.4. Настоящее Положение прекращает свое действие при реорганизации или ликвидации лицея-интерната.

Акт № \_\_\_\_\_ по изучению организации питания в лицее-интернате

Комиссия в составе:

---

---

---

---

---

---

---

составили настоящий акт о том, что «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. в \_\_\_\_ час. \_\_\_\_ мин.  
проведено изучение организации питания в лицее-интернате.

**В ходе изучения выявлено:**

Наличие одноразовых полотенец	
Наличие антисепт.средств для обработки рук	
Наличие мыла	
Наличие графика работы столовой	
Наличие графика приёма пищи учащимися	
Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)	
Как организовано дежурство учащихся в столовой	
Как организовано дежурство педагогов	
Чистота обеденного зала	
Внешний вид поваров	
Эстетичность накрытия столов:	
Гигиеническое состояние столов	
Гигиеническое состояние столовых приборов	

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:	
Соответствие рационов питания утверждённому меню	
Наличие и месторасположения контрольных блюд:	
Наличие пищевых отходов (практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке; другое)	

**На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:**

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

**Подписи членов комиссии:**

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

### Изучение качества готовой пищи

Дата: \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г

Наименование приема пищи (завтрак, обед, др) \_\_\_\_\_

Наименование блюда	
Выход блюда согласно меню	
Результат контрольного взвешивания блюда	
Эстетическое оформление (внешний вид) блюда	
Правильность кулинарной обработки (доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.)	
Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	
Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
Примечание	
Ф.И.О заполнившего бланк/личная подпись	

### **Оценка первых блюд**

Отмечают внешний вид и цвет блюда, качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов, борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение их в процессе варки [не должно быть сильно разваренных овощей, утративших форму нарезки).

обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготовляемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, не свойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности или пересола.

### **Оценка вторых блюд**

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Соусным блюдам (гуляш, рагу) дается общая оценка.

- характер нарезки кусков мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя, панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет, как на поверхности, так и на разрезе
- консистенция блюда, дающая представление о степени его готовности
- При определении вкуса и запаха обращают внимание на наличие специфических запахов. (рыба должна иметь вкус, характерный для данного вида, должна быть мягкой, сочной, не крошиться, сохранять форму нарезки)

Крупяные, мучные или овощные гарниры также проверяют по консистенции. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна отделяются друг от друга.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество чистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид и в цвет.

### **Оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из отварных и жареных овощей**

При проверке качества изделий и блюд из отварных и жареных овощей вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус.

### **Оценка холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок**

При оценке холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов; их текстуру (консистенцию).

### **Оценка мучных кулинарных полуфабрикатов и изделий**

При оценке мучных блюд и мучных полуфабрикатов и кулинарных изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и др., форму изделия), обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав), а затем оценивают запах и вкус.

**(из ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»)**