

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 80 им. В.П. Кузнецова
Купинского района Новосибирской области

ПРИКАЗ

от 20 августа 2026 г.

№ 63 § 2

«Об утверждении положения о комиссии
по изучению вопросов организации питания
в МБОУ СОШ № 80 им.В.П.Кузнецова
Купинского района с включением в ее состав
родителей (законных представителей) обучающихся».

В соответствии с Методическими рекомендациями Министерства образования,
науки и инновационной политики Новосибирской области (письмо Минобрнауки №
1380-01\25 от 28 февраля 2017 года), с целью создания оптимальной системы
питания в учреждении и направлены на усиление мер по организации
качественного питания для обучающихся,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить положение о комиссии по изучению вопросов организации питания в
МБОУ СОШ № 80 им.В.П.Кузнецова Купинского района с включением в ее состав
родителей (законных представителей) обучающихся на 2026-2027 учебный год.



Директор школы

Редько О.Н.

ПОЛОЖЕНИЕ

О комиссии по изучению вопросов организации питания в МБОУ СОШ № 80 им. В.П.Кузнецова Купинского района с включением в ее состав родителей (законных представителей) обучающихся.

I. Общие положения

- 1.1. Положение о комиссии по изучению вопросов организации питания в МБОУ СОШ № 80 им. В.П.Кузнецова Купинского района с включением в ее состав родителей (законных представителей) обучающихся разработано в соответствии с Методическими рекомендациями Министерства образования, науки и инновационной политики Новосибирской области (письмо Минобрнауки № 1380-01\25 от 28 февраля 2017 года), с целью создания оптимальной системы питания в учреждении и направлены на усиление мер по организации качественного питания для обучающихся.
- 1.2. Комиссия по изучению вопросов организации питания в учреждении с включением в её состав родителей (законных представителей) обучающихся (далее - Комиссия) это орган, который призван снать затруднения, решить проблемные вопросы, касающиеся организации питания обучающихся, повысить уровень организации питания в учреждении.
- 1.3. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с Федеральными законами и нормативными правовыми актами Новосибирской области, регулирующими вопросы организации питания обучающихся.
- 1.4. Комиссия является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания обучающихся учреждения.
- 1.5. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками учреждения правил и норм по организации питания в школе.
- 1.6. Положение о работе Комиссии разработано на основании данных методических рекомендаций с учётом мнения родителей (законных представителей) обучающихся и утверждено директором общеобразовательной организации.
- 1.7. Состав Комиссии утверждается приказом директора общеобразовательной организации на каждый учебный год.
- 1.8. Деятельность членов Комиссии основывается на принципах добровольности участия в ее работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

II. Состав комиссии

- 2.1. В состав Комиссии входят представители администрации школы, педагогического коллектива, родители обучающихся (не менее 2-х человек), медицинский работник (при наличии). Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания учащихся.
- 2.2. Комиссия избирает из числа её членов: председателя Комиссии, заместителя председателя и секретаря.

2.3. Член Комиссии может быть выведен из состава Комиссии по его заявлению, направленному директору общеобразовательной 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 общешкольных родительских собраниях.

2.5. Секретарь Комиссии:

ведёт протоколы заседаний Комиссии;

фиксирует принятые Комиссией решения;

осуществляет оперативную связь с членами Комиссии.

III. Цели и задачи комиссии

3.1. Изучение вопросов организации и качества питания обучающихся.

3.2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся общеобразовательных организаций.

3.3. Повышение охвата обучающихся горячим питанием, культуры питания.

IV. Функциональные обязанности Комиссии

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

4.2. Осуществление изучения вопросов организации и качества питания обучающихся проводится планово (на основании утверждённого Комиссией плана-графика) 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) 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 определённый срок выявленных нарушений.

4.3. Осуществление анализа охвата горячим питанием обучающихся и внесение изменений по его увеличению (Приложение 3).

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 общеобразовательной организации.

4.5. Внесение предложений администрации общеобразовательной

организации по улучшению обслуживания обучающихся.

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

V. Порядок проведения заседаний Комиссии

5.1. Заседания Комиссии проводятся по мере необходимости.

5.2. Внеочередные заседания проводятся:

- по требованию законного представителя юридического лица общеобразовательной 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.

5.5. 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 общеобразовательном учреждении

(наименование учреждения)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии _____

Члены комиссии:

В присутствии

оставили настоящую справку о том, что « _____ » _____ 20 ____ г. в
_____ час. _____ мин. проведено изучение организации питания в
общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца количестве _____
(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла.....

Наличие графика работы столовой _____

Наличие графика приёма пищи обучающимися _____

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)
(примечание)

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

дежурство учащихся в столовой (как организовано) _____

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 утверждённому меню _____

Наличие и место расположения контрольных блюд: _____

Ассортимент буфетной продукции

Наличие пищевых отходов:

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

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		Критерии оценки						Примечание
Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или)полдник	Правильность кулинарной обработки ¹⁾	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание <2> блюда	Качество блюда				
				Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах,	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), выполненный с помощью чувств человека;

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 - путём 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 $\pm 3\%$.

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 220г.

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» успешно прошло оценку по норме выхода.