



**МИНИСТЕРСТВО  
ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И  
ИННОВАЦИОННОЙ ПОЛИТИКИ  
НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ  
(Минобрнауки Новосибирской области)**

Красный проспект, д.18, г. Новосибирск, 630007  
Тел.: (383)223-18-48, 218-31-03, факс: (383)223-63-82

E-mail: [minobr@nso.ru](mailto:minobr@nso.ru)

[www.minobr.nso.ru](http://www.minobr.nso.ru)

На № 28 ФЕВ 2017 № 1380-01/25  
от \_\_\_\_\_

Руководителям органов  
управления образованием  
муниципальных районов и  
городских округов  
Новосибирской области

Начальнику департамента  
образования мэрии города  
Новосибирска

Р.М. Ахметгарееву

Уважаемые руководители!

В целях совершенствования организации и качества питания обучающихся общеобразовательных организаций Новосибирской области направляем Вам методические рекомендации по деятельности комиссий по изучению вопросов организации питания в общеобразовательных организациях Новосибирской области с включением в её состав родителей (законных представителей) обучающихся.

Просим Вас довести данную информацию до руководителей общеобразовательных организаций для руководства в работе.

Приложение: на 10 л. в 1 экз.

Заместитель министра

А.А. Флек

**Методические рекомендации по деятельности комиссии по изучению  
вопросов организации питания в общеобразовательных организациях  
Новосибирской области с включением в её состав родителей  
(законных представителей) обучающихся**

**1. Общие положения**

1.1. Методические рекомендации разработаны с целью создания оптимальной системы питания в общеобразовательных организациях и направлены на усиление мер по организации качественного питания для обучающихся общеобразовательных организаций.

1.2. Комиссия по изучению вопросов организации питания в общеобразовательных организациях Новосибирской области с включением в её состав родителей (законных представителей) обучающихся (далее – Комиссия) – это орган, который призван снять затруднения, решить проблемные вопросы, касающиеся организации питания обучающихся, повысить уровень организации питания в общеобразовательной организации.

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 общеобразовательных организаций.

1.5. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками общеобразовательной организации правил и норм по организации питания в школе.

1.6. Положение о работе Комиссии разрабатывается на основании данных методических рекомендаций с учётом мнения родителей (законных представителей) обучающихся и утверждается 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.

## **2. 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.

## **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 общеобразовательных организаций.

3.3. Повышение охвата обучающихся горячим питанием, культуры питания.

## **4. 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 планоно (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.

## **5. 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.

5.6. 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 общеобразовательном учреждении**\_\_\_\_\_  
(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 общеобразовательном учреждении.

**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 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:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Таблица 1

## Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки					Примечание
		Правильность кулинарной обработки <sup>(1)</sup>	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание <sup>(2)</sup> блюда	Качество блюда		
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) <sup>(3)</sup>	

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  $((215 \text{ г} + 226 \text{ г} + 223 \text{ г}) / 3 \text{ порц.})$ . 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.



## Анализ охвата горячим питанием обучающихся

Охват обучающихся горячим питанием ( за счет средств, поступающих от родителей)

1	Наименование общеобразовательной организации	
2	Кол-во детей с 1 по 4 кл	
3	Кол-во детей с 5 по 9 кл	
4	Кол-во детей с 10 по 11 кл	
5	Общая численность обучающихся	0
6	Кол-во детей, получающих горячее питание с 1 по 4 кл	
7	Кол-во детей, получающих горячее питание с 5 по 9 кл	
8	Кол-во детей, получающих горячее питание с 10 по 11 кл	
9	Общая численность получающих горячее питание	0
10	Количество детей, получающих 1-разовое горячее питание	0
11	Количество детей, получающих 2-разовое горячее питание	1
12	Количество детей, получающих 3-разовое горячее питание	2
13	Количество детей, получающих 4-разовое горячее питание	3
14	Охват горячим питанием детей с 1 по 4 кл (в %)	#ДЕЛ/0!
15	Охват горячим питанием детей с 5 по 9 кл (в %)	#ДЕЛ/0!
16	Охват горячим питанием детей с 10 по 11 кл (в %)	#ДЕЛ/0!
17	Общий охват горячим питанием (в %)	#ДЕЛ/0!
18	Охват 1-разовым горячим питанием (в %)	#ДЕЛ/0!
19	Охват 2-х разовым горячим питанием (в %)	#ДЕЛ/0!
20	Охват 3-х разовым горячим питанием (в %)	0
21	Охват 4-х разовым горячим питанием (в %)	1

Таблица 1

## Примечание:

наличие в столовой (буфете) только чая, кофе, булочек и пирожков не считается горячим питанием;

завтрак (обед) включает в себя не менее трех блюд;

столбец № 5 - складывается из столбцов № 2 + № 3 + № 4;

столбец № 9 - складывается из столбцов № 6 + № 7 + № 8;

столбцы с № 14 по № 21 - считаются в процентах

**Анализ охвата горячим питанием обучающихся**  
**Охват льготных категорий обучающихся горячим питанием ( Дети из многодетных и малоимущих семей)**

1	Наименование общеобразовательной организации	
2	Кол-во детей с 1 по 4 кл	
3	Кол-во детей с 5 по 9 кл	
4	Кол-во детей с 10 по 11 кл	
5	Общая численность обучающихся	
6	Кол-во детей, получающих горячее питание с 1 по 4 кл	
7	Кол-во детей, получающих горячее питание с 5 по 9 кл	
8	Кол-во детей, получающих горячее питание с 10 по 11 кл	
9	Общая численность получающих горячее питание	
10	Количество детей, получающих 1-разовое горячее питание	
11	Количество детей, получающих 2-разовое горячее питание	
12	Количество детей, получающих 3-разовое горячее питание	
13	Количество детей, получающих 4-разовое горячее питание	
14	Охват горячим питанием детей с 1 по 4 кл (в %)	#ДЕЛ/О!
15	Охват горячим питанием детей с 5 по 9 кл (в %)	#ДЕЛ/О!
16	Охват горячим питанием детей с 10 по 11 кл (в %)	#ДЕЛ/О!
17	Общий охват горячим питанием (в %)	#ДЕЛ/О!
18	Охват 1-разовым горячим питанием (в %)	#ДЕЛ/О!
19	Охват 2-х разовым горячим питанием (в %)	#ДЕЛ/О!
20	Охват 3-х разовым горячим питанием (в %)	#ДЕЛ/О!
21	Охват 4-х разовым горячим питанием (в %)	#ДЕЛ/О!

Таблица 2

**Примечание:**

наличие в столовой (буфете) только чая, кофе, булочек и пирожков не считается горячим питанием;

завтрак (обед) включает в себя не менее трех блюд;

столбец № 5 - складывается из столбцов № 2 + № 3 + № 4;

столбец № 9 - складывается из столбцов № 6 + № 7 + № 8;

столбцы с № 14 по № 21 - считаются в процентах

