

Принято
Общим собранием работников
МБОУ «СОШ №3 п. Весново»
Протокол от 30.08.2021 года №1

Утверждаю.
Директор
МБОУ «СОШ №3 п. Весново»
О.Л. Белова
Приказ № 87/2 от 30.08.2021 года



ПОЛОЖЕНИЕ
*о родительском контроле за организацией
горячего питания обучающихся*

1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

1.2. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся осуществляется в форме анкетирования родителей и обучающихся или посещения столовой в очном режиме.

1.2.1. Комиссия по контролю за организацией горячего питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

1.2.2. Комиссия по контролю за организацией горячего питания обучающихся создается из членов Родительского комитета, представителя администрации и является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.2.3. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

2.1. Задачами комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья обучающихся;
- 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 обучающихся

3.1. Комиссия по контролю за организацией горячего питания обучающихся в ходе контроля может оценить:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;

санитарно-техническое состояние обеденного зала (помещение для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток, столовых приборов;

- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения обучающихся, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам изучения мнения обучающихся и их родителей (законных представителей).

3.2. Организация родительского контроля осуществляется в форме анкетирования обучающихся и родителей (законных представителей) (Приложение №1) и участия в работе общешкольной комиссии при посещении столовой в очном режиме (Приложение №2)

3.3. Комиссия по контролю за организацией горячего питания обучающихся участвует в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

4. Права и ответственность комиссии по контролю организации питания обучающихся

3

4.1. Комиссия по контролю организации питания обучающихся имеет право:

- контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
- получать от заведующей производством, медицинского работника информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
- заслушивать на своих заседаниях заведующую производством по обеспечению качественного питания обучающихся;
- проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
- изменить график проверки, если причина объективна;
- вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;
- состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

5. Организация деятельности комиссии по контролю организации питания обучающихся

5.1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы. В состав комиссии входят представитель администрации, председатель и члены Родительского комитета, ответственный за организацию питания в Школе. К работе комиссии могут привлекаться и другие представители родителей (законных представителей) по решению Родительского комитета.

5.2. Комиссия выбирает председателя.

5.3. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания обучающихся (в рамках очного посещения: сентябрь, декабрь и февраль – соблюдение санитарно-технических требований и удовлетворенность качеством приготовляемых блюд, май – готовность столовой к открытию школьного лагеря с дневным пребыванием детей в рамках летней оздоровительной кампании; в рамках анкетирования: 2 и 4 четверть). По результатам контроля составляется акт.

5.4. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора Школы и Управляющий совет Школы.

5.5. Итоги проверок обсуждаются на заседаниях Родительского комитета и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя, организатора питания, органов контроля (надзора).

5.6. Решение комиссии носят рекомендательный характер и принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования.

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 обучающихся

7.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

7.2. Протоколы заседания комиссии хранятся у директора школы в течении учебного года.

Анкета обучающихся (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в Школе?
 - Да
 - Нет
 - Затрудняюсь ответить
2. Удовлетворяет ли Вас санитарное состояние школьной столовой?
 - Да
 - Нет
 - Затрудняюсь ответить
3. Питаетесь ли Вы в школьной столовой?
 - Да
 - Нет
- 3.1. Если нет, то по какой причине?
 - Не нравится
 - Не успеваете
 - Питаетесь дома
4. В Школе Вы получаете:
 - Горячий завтрак
 - Горячий обед (с первым блюдом)
 - 2-разовое горячее питание (завтрак + обед)
5. Наедаетесь ли Вы в Школе?
 - Да
 - Иногда
 - Нет
6. Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в Школе?
 - Да
 - Нет
7. Нравится питание в школьной столовой?
 - Да
 - Нет
 - Не всегда
- 7.1. Если не нравится, то почему?
 - Невкусно готовят
 - Однообразное питание
 - Готовят нелюбимую пищу
 - Остывшая еда
 - Маленькие порции
 - Иное _____
8. Посещаете ли группу продлённого дня?
 - Да
 - Нет
- 8.1. Если да, то получаете ли полдник в Школе или приносите из дома?
 - Получает полдник в Школе

Приносит из дома

9. Устраивает меню школьной столовой?

Да

Нет

Иногда

10. Считаете ли питание в Школе здоровым и полноценным?

Да

Нет

11. Ваши предложения по изменению меню:

12. Ваши предложения по улучшению питания в Школе

Оценочный лист

Дата проведения проверки:

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