

СОГЛАСОВАНО
на заседании
педагогического совета
МБОУ «Золотополенская ОШ»
Протокол № 7 от 24.08.2024 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор
МБОУ «Золотополенская ОШ»
И.А.Дашенко
Приказ № 44 от 24.08.2024 г.

ПОЛОЖЕНИЕ о родительском контроле организации горячего питания в МБОУ «Золотополенская ОШ»

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 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Методических рекомендаций от 18.05.2020 МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

1.2. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

1.2.1. Комиссия по контролю за организацией 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 питания обучающихся является постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.2.3. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации, члены Родительского комитета школы, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

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

2. Цели и задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

2.1. Цели комиссии:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;

- проверка соответствия энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергетическим затратам;
- обеспечение максимального 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 биологически активными веществами;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил на всех этапах обработки пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных продуктов, применение технологической и кулинарной обработки продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

2.1. Основные задачи комиссии:

- контроль за исполнением нормативных правовых актов по организации питания обучающихся;
- контроль организации питания.

1. Основные направления деятельности комиссии

3.1. Члены комиссии могут осуществлять общественный контроль только в обеденном зале в соответствии с формой оценочного листа (Приложение 1) и по итогам составлять протокол (Приложение 3). **Вход в зону приготовления пищи (цеха) запрещен.**

3.2. При проведении мероприятий комиссией за организацией питания обучающихся в ОУ оценивается:

- ✓ соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- ✓ санитарно - техническое содержание обеденного зала (помещение для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, салфеток и т.п.;
- ✓ условия соблюдения правил личной гигиены обучающимся;
- ✓ наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников пищеблока, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- ✓ объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- ✓ наличие лабораторно-инструментальных исследований безопасности поступающей пищевой продукции готовых блюд;
- ✓ вкусовые предпочтения обучающихся, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса обучающихся с согласия их родителей или иных законных представителей;
- ✓ информирование родителей и обучающихся о здоровом питании.

3.3. Организация работы комиссии может осуществляться очной и заочной (анкетирование родителей и детей) формах (Приложение 2).

По итогам контрольных мероприятий составляется протокол в соответствии с приложением 3.

4. Права и ответственность муниципального совета

Для осуществления возложенных функций муниципальному совету предоставлены следующие права:

- 4.1. Осуществлять контрольные мероприятия, направленные на организацию и качество питания.
- 4.2. Заслушивать на заседаниях ответственных лиц, курирующих вопросы организации питания обучающихся в ОУ.
- 4.3. Проводить контрольные мероприятия за организацией питания обучающихся в школьных столовых согласно графику.
- 4.4. Осуществлять проверки работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки.
- 4.5. Изменять график контрольных мероприятий по объективным причинам.
- 4.6. Вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.

5. Организация деятельности комиссии по контролю организации питания учащихся

- 5.1. В состав комиссии входят представители администрации школы, члены родительского комитета, ответственный за организацию питания, члены педагогического коллектива.
- 5.2. Комиссия формируется на основании приказа руководителя школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.
- 5.3. Комиссия выбирает председателя, секретаря.
- 6.4. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников.
- 5.5. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты.
- 5.7. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности руководителя школы и один раз в полугодие совет школы.
- 5.8. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.
- 5.9. Заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в четверть и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.
- 5.10. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом.

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. Протоколы заседаний комиссии хранятся у администрации школы.

ФОРМА ОЦЕНОЧНОГО ЛИСТА

для родителей по проверке организации питания обучающихся в МБОУ
«Золотополенская ОШ»

№ п/п	Вопросы	Да	Нет
1	Имеется ли в школе двухнедельное меню для каждой возрастной группы?		
2	Размещено ли двухнедельное меню на сайте школы для ознакомления		
3	Имеется ли в школе график приема пищи учащимися?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для		
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню двухнедельному меню?		
8	Есть ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
9	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
10	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
11	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их		
12	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
13	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их		
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
15	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
16	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
17	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
18	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания		

Анкета школьника (заполняется с родителями)

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

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?
- да - нет - Затрудняюсь ответить
2. Удовлетворяет ли Вас санитарное состояние в школьной столовой?
- да - нет - затрудняюсь ответить
3. Питаетесь ли 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 и обед)
5. Наедаетесь ли Вы в школе?
- да - иногда - нет
6. Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы покушать в школе?
- да - нет
7. Нравиться ли Вам питание в школьной столовой?
- да - нет - не всегда
8. Если не нравится, то почему?
- невкусно готовят - однообразное питание - готовят не любимую пищу
- остывшая еда- маленькие порции
9. Устраивает ли Вас меню школьной столовой?
- да - нет- иногда
10. Считаете ли Вы питание здоровым и полноценным?
- да - нет

11. Ваши предложения по изменению меню:_____

12. Ваши предложения по улучшению питания в школе

Протокол

проверки организации питания в МБОУ «ЗолотополенскаяОШ»

от «__» _____ 20__ г.

№ _____

Инициативная группа родителей, проводивших проверку (Ф.И.О.):

1. Председатель комиссии: _____
2. Член
комиссии: _____
3. Член
комиссии: _____
4. Член
комиссии: _____
5. Член
комиссии: _____

В ходе проверки установлено следующее:

Выявлены замечания:

Рекомендовано:

Подписи членов комиссии:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

**Памятка
родителям по проверке питания обучающихся**

Следует обратить внимание на:

- соответствие реализованных блюд утвержденному меню;
- санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды;
- условия соблюдения правил личной гигиены детьми;
- снятие пробы готовых блюд (внешний вид, вкус, запах, консистенция);
- внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь);
- наличие протоколов лабораторных исследований контроля безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей с согласия родителей);
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании.

Продукты, которые НЕ ДОПУСКАЮТСЯ при организации питания детей в школе:

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления;
- мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц;
- зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни;
- грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом;
- окрошки и холодные супы;
- макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья;
- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы;
- острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты;
- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- арахис, карамель, в том числе и леденцовая;
- квас, натуральный кофе, энергетики, газированные напитки.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868576046
Владелец Даденко Ирина Александровна
Действителен С 01.03.2021 по 01.03.2022

Бропарева Е.А.
Добуков Д.В.
Иванова Т.Г.
Дубинский М.М.
Березова В.А.
Душина С.В.
Д.С. Окулова Т.Н.
Коренко И.М.
Гордарава Д.А.
Дроген А.М.
Морашова С.Ю.
Бинамова А.Р.
Адурашманов С.Д.
Темновский А.Ф.
Суров С.В.
Семиндова Л.М.
Ботенко В.А.
Душина С.Н.
Котернико А.Д.
Михайлова З.А.
Степанова З.А.
Семегарина Т.Н.
Трухан О.В.
Труханова З.И.



Прошито, пронумеровано и скреплено печатью	
8	Листов
Подпись	Ирина Александровна Даденко
Должность	Администратор
Итого	20.01.2021 г. М.П.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575831

Владелец Даценко Ирина Александровна

Действителен с 01.03.2022 по 01.03.2023