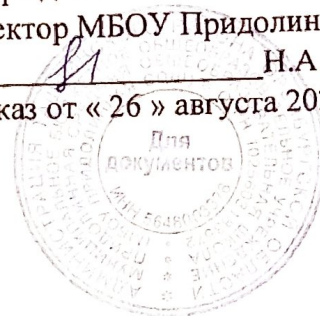


СОГЛАСОВАНО
с родительским
комитетом
Протокол №1 от
25.08.2022 г.

ПРИНЯТО
педагогическим
советом протокол
№1 от 26.08.2022 г.

Утверждаю:
Директор МБОУ Придолинная СОШ
Н.А. Нишаева
Приказ от « 26 » августа 2022 г. № 140



Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся в МБОУ Придолинная СОШ

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 с изменениями и дополнениями;

- 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. Настоящий порядок регламентирует решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся МБОУ Придолинная СОШ, пропаганды основ здорового питания.

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

1.4. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- 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 детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

2. Деятельность комиссии по контролю организации горячего питания

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

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

3.Организационные методы, виды и формы контроля

3.1.Контроль осуществляется с использованием следующих методов, форм и видов контроля:

- изучение документации,

- обследование объекта,

- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в образовательной организации,

- беседа с персоналом,

- анкетирование детей и родителей (приложение1),

- участие в работе школьной комиссии (приложение 2),

- инструментальный метод и иные правомерные методы, способствующие достижению контроля.

3.2.Контроль осуществляется в виде плановых и оперативных проверок.

3.3.Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным директором школы планом на учебный, но не реже 1 раза в месяц.

3.4.Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в школе.

3.5.Комиссия по контролю за организацией горячего питания может осуществлять свои функции вне плана работы по инициативе администрации, жалобе, из-за нарушения нормативно правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников.

3.6.Результаты проверок отражаются в акте.

3.7.Итоги проверок обсуждаются при администрации школы, на общешкольных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) организатора питания, органов контроля (надзора).

4.Документация комиссии по контролю организации питания обучающихся.

4.1.Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

4.2.Тетрадь протоколов заседания комиссии, акты проверок хранятся у председателя комиссии.

Приложение №1

Анкета школьника (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

4. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

НЕ НРАВИТСЯ

НЕ УСПЕВАЕТЕ

ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

5. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК

ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)

2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)

6. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?

ДА

ИНОГДА

НЕТ

7. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕРЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?

ДА

НЕТ

8. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

НЕТ

НЕ ВСЕГДА

9.ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

НЕВКУСНО ГОТОВЯТ

ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ

ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ

ОСТЫВШАЯ ЕДА

МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ

ИНОЕ

11.УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

НЕТ

ИНОГДА

1.2.СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

ДА

НЕТ

13.ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

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