

ПРИНЯТО

управляющим советом школы
Протокол от 29.08.2022г

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора МБОУ
«Средняя общеобразовательная
школа №20» г. Черногорска
от 29.08.2022г. № 68

Положение о родительском контроле организации горячего питания учащихся в МБОУ «СОШ №20»

1.Общее положение

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 «СОШ №20», 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 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 готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом 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.

2.3. Комиссия формируется на основании распоряжения директора школы. Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников столовой, педагогов, обучающихся и родителей.

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

2.5. Заседания комиссии проводятся по необходимости, но не реже 1 раза в триместр.

2.6. Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным насыщенными жирами, 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.

2.7. Функции комиссии по контролю за организацией горячего питания:

- общественная экспертиза питания обучающихся;
- контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;
- изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

2.8. Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

2.8.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;

2.8.2. получать от повара, медицинского работника информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм,

2.8.3. заслушивать на своих заседаниях старшего повара по обеспечению качественного питания обучающихся;

2.8.4. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;

2.8.5. изменить график проверки, если причина объективна;

2.8.6.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),
- 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 год, 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 в не плана работы по инициативе администрации, жалобе, из-за нарушения норматив но 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 учащихся.

4.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

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

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**ЗАТРУДНЯЮСЬОТВЕТИТЬ***2.УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?***ДАН**Е**ЗАТРУДНЯЮСЬОТВЕТИТЬ***3.ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?***ДА**НЕТ***3.1.ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?***НЕНРАВИТСЯ**НЕ УСПЕВАЕТЕ**ПИТАЕТЕСЬ ДОМА***4.В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:***ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК**ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)**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.НРАВИТСЯПИТАНИЕВШКОЛЬНОЙСТОЛОВОЙ?***ДА**НЕТ**НЕВСЕГДА***7.1.ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?***НЕ ВКУСНО ГОТОВЯТ**ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ**ГОТОВЯТ НЕ ЛЮБИМУЮ**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

Форма оценочного листа родительского контроля

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

Председатель комиссии:

Члены комиссии _____

1. Имеется ли в организации и меню?

А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации

Б) да, но без учета возрастных групп

В) нет

2. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?

А) да

Б) нет

3. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?

А) да

Б) нет

4. Есть ли в организации приказ о создании порядке работы бракеражной комиссии?

А) да

Б)нет

5. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?

А) да

Б)нет

6. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?

А)да

Б)нет

7. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?

А) да

Б)нет

8. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?

А)да

Б)нет

9. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

А) да

Б)нет

10. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

А) нет

Б)да