

ПРИНЯТО

Решением педагогического совета
протокол № 1
от «31» августа 2020 г.



УТВЕРЖДЕНО
Директор МОБУ ООШ с. Имендзяшево Р.И./
Протокол № 1 от 31 августа 2020 г.

СОГЛАСОВАНО:

Решением Совета родителей
(законных представителей)
протокол № 1
от « 31 » августа 2020 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

О родительском контроле организации горячего питания обучающихся

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Федеральным законом от 01.03.2020 № 47 – ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов; Методическими рекомендациями МР 2.4.0180 – 20 Роспотребнадзора РФ «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 г.

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

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

1.2.2. Комиссия по контролю за организацией горячего 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 горячего питания обучающихся входят представители администрации, члены Родительского комитета (не более 3 (трех) человек) школы, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором МОБУ ООШ с. Имендзяшево ответственного сотрудника за организацию горячего питания обучающихся.

1.2.4. В состав комиссии могут входить родители, имеющие медицинскую книжку.

1.2.5. 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 детей;
- соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам;
- 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 комиссий по контролю организации горячего питания обучающихся

Комиссия по контролю организации горячего питания обучающихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

- 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 (Приложение 1);
- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

4. Права и ответственность комиссии по контролю организации питания обучающихся

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся (Приложение 2);
- получать от повара информацию по организации горячего питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно – гигиенических норм;
- заслушивать на своих заседаниях повара по обеспечению качественного горячего питания обучающихся;
- 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. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

5.2. Комиссия выбирает председателя.

5.3. Комиссия составляет план – график контроля по организации качественного питания школьников.

5.4. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты.

5.5. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора школы.

5.6. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчета по самообследованию образовательной организации.

5.7. Заседания 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.

5.8. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путем 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 горячего питания и качества предоставляемых услуг.

7. Документация комиссии по контролю организации питания обучающихся

Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

8. Заключительные положения

Изменения и дополнения в Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся вносятся по решению администрации и педагогического совета школы, обсуждаются на заседаниях педагогического совета, утверждаются приказом директора школы.

Приложение 1
к Положению о родительском контроле
организации горячего питания обучающихся

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развернутый 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 лицее вы получаете:

☐ горячий завтрак

☐ горячий обед (с первым блюдом)

☐ 2-разовое горячее питание (завтрак + обед)

5. Наедаетесь ли вы в лицее?

☐ да

☐ иногда

☐ нет

6. Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в лицее?

☐ да

☐ нет

7. Нравится ли 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. Устраивает меню школьной столовой?

- ☐ да
- ☐ иногда
- ☐ нет

9. Считаете ли питание в лицее здоровым и полноценным?

- ☐ да
- ☐ нет

10. Ваши предложения по изменению меню:

11. Ваши предложения по улучшению питания в лицее:

к Положению о родительском контроле
организации горячего питания
обучающихся

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) да	
	Б) нет	
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) да	
	Б) нет	
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) да	
	Б) нет	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	

Памятка участнику мероприятий родительского контроля.

Перечень контролируемых вопросов:

1. Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации? (да/нет)
2. Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия)? (да/нет/частично)
3. Все ли дети с сахарным диабетом и пищевой аллергией питаются вместе с другими детьми? (да/нет)
4. Все ли дети моют руки перед едой? (да/нет)
5. Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? (да/нет)
6. Все ли дети едят сидя за столами? (да/нет)
7. Все ли дети успевают поесть за перемену? (Хватает ли времени для приема пищи?) (да/нет)
8. Есть ли замечания по чистоте посуды? (да/нет)
9. Есть ли замечания по чистоте столов? (да/нет)
10. Есть ли замечания к сервировке столов? (да/нет)
11. Теплые ли блюда выдаются детям? (да/нет)
12. Участвуют ли дети в накрывании на столы? (да/нет)
13. Лица накрывающие на столы работают в специализированной одежде (халат, головной убор)? (да/нет)
14. Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)? (да/нет)
15. Суммарное количество пищевых отходов в %.