

ПРИНЯТО

На педагогическом совете школы

Протокол № 3 от 05.03.2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Средняя школа № 10»



Д.С. Федоров

10.03.2021 г.

**Положение**  
**о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся**  
**муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения**  
**«Средняя школа № 10» Петропавловск-Камчатского городского округа**

**1. Общие положения**

1.1. Положение о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся МБОУ «Средняя школа № 10» (далее-Школа) разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Методических рекомендаций Роспотребнадзора 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27 октября 2020 года №32.

1.2. Настоящее Положение направлено на:

- решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания;
- формирование объективной оценки организации питания школьников в МБОУ «Средняя школа № 10»;
- формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в Школе;
- определение порядка проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся.

**2. Функции и основные задачи комиссии по контролю организации питания обучающихся:**

- 2.1. Обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей и подростков;
- 2.2. Осуществление контроля соответствия энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам; химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);
- 2.3. Осуществление контроля за соответствием реализуемых блюд утвержденному меню;
- 2.4. Осуществление контроля за соблюдением санитарно-технического содержания обеденного зала (помещения для приема пищи), наличием санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, состоянием обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- 2.5. Обеспечение условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- 2.6. Обеспечение контроля за объемом и видом пищевых отходов после приема пищи;
- 2.7. Информирование родителей и детей о принципах здорового питания в школе и дома.
- 2.8. Изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания, проведение мониторингов, выборочного опроса детей и их родителей (законных представителей) о вкусовых предпочтениях детей, удовлетворенности ассортиментом и качеством потребляемых блюд.
- 2.9. Проведение экспертизы, мониторингов, опросов и анкетирования. Доводить результаты до сведения родительской общественности, администрации образовательной

организации, ее учредителя, органов контроля (надзора).

2.10. Принимать участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

### **3. Организация деятельности комиссии по контролю за горячим питанием обучающихся и порядок проведения родительского контроля:**

3.1. Для проведения родительского контроля в Школе создаётся комиссия из числа родителей (законных представителей) обучающихся численностью от 3 до 7 человек на добровольной основе. Состав комиссии утверждается директором школы сроком на 1 учебный год.

3.2. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания приказа директора школы об утверждении состава комиссии.

3.3. Комиссия на первом собрании выбирает председателя, составляет план-график контроля по организации горячего питания школьников, который должен быть согласован и утверждён директором школы.

3.4. Периодичность проведения контроля - не реже 1 раза в месяц.

3.5. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания в Школе могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утверждённому меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приёма пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.д.
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;

3.6. Лица, проверяющие работу школьной столовой, допускаются в помещение с соблюдением санитарно-гигиенических правил, в сопровождении представителя администрации школы, а также повара.

3.7. По итогам проверки комиссией заполняется оценочный лист (Приложение 1) в двух экземплярах. Один экземпляр хранится у директора школы, другой - у председателя комиссии.

3.8. Итоги проверок обсуждаются на родительских собраниях и могут явиться основанием для обращения в адрес администрации школы, её учредителя.

### **4. Права и ответственность комиссии по контролю за организацией питания обучающихся**

4.1. Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1.1. контролировать в Школе организацию и качества горячего питания обучающихся;
- 4.1.2. получать от работников школьной буфет-раздаточной, администрации информацию по организации горячего питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
- 4.1.3. проводить контроль не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
- 4.1.4. вносить изменения в график проверки при согласовании с директором школы в случае наличия объективной причины;
- 4.1.5. вносить предложения по улучшению организации и качества питания обучающихся;
- 4.1.6. вносить предложения по изменению составу комиссии;

4.2 При осуществлении возложенных функций комиссия обязана:

- 4.2.1 соблюдать Устав Школы и другие нормативные акты образовательного учреждения;
- 4.2.2 руководствоваться нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27 октября 2020 года №32;
- 4.2.3 проводить контроль питания согласно графику, утверждённого директором школы.

## **5. Порядок доступа законных представителей обучающихся в помещение приема пищи**

5.1. Законные представители обучающихся имеют право посетить помещения, где осуществляются организация горячего питания и прием пищи.

5.2. Законным представителям обучающихся должна быть предоставлена возможность: наблюдать реализацию блюд и продукции основного меню;

- наблюдать полноту потребления блюд и продукции основного меню;
- ознакомиться с утвержденным меню основного питания на день посещения и утвержденным примерным меню;
- ознакомиться с информацией о реализуемых блюдах и продукции основного меню (о стоимости в рублях, фирменном наименовании продукции питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов, их весе (объеме), сведениях о пищевой ценности блюд);
- приобрести за наличный или безналичный расчет и попробовать блюда и продукцию основного меню;
- проверить температуру и вес блюд и продукции основного меню;
- реализовать иные права, предусмотренные законодательством о защите прав потребителей.

5.3. Посещение помещений для приема пищи осуществляется законными представителями в любой учебный день и во время работы организации школьной буфет-раздаточной (на переменах во время реализации обучающимся горячего питания) при предварительном согласовании с администрацией школы, не реже 1 раза в месяц.

5.4. Форма проведения родительского контроля по вопросам школьного питания должна быть очной (личное посещение буфет-раздаточной школы) с учетом норм и требований СанПиН (обязательное наличие масок, предварительная термометрия).

5.5. При поступлении жалобы (обращения) по школьному питанию организуется внеплановый родительский контроль в школе.

В случае проведения внепланового контроля готовится справка, в которой указывается основание изучения вопроса, объект изучения, выявление нарушения, а также ответственные за эти нарушения лица. Справка по результатам проверки должна быть размещена на сайте школы.

## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, 20\_\_ г.

**Комиссия по контролю за горячим питанием обучающихся в составе:**

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в Школе меню?	
2	Размещено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
3	Соответствует ли реализуемое меню утверждённому меню?	
4	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
5	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
6	Проводится ли уборка помещения после каждого приёма пищи?	
7	Качественно ли проведена уборка помещения для приёма пищи на момент работы комиссии?	
8	Обнаруживались ли в помещениях для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
9	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
10	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
11	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи?	
12	Соблюдаются ли санитарные требования к одежде работников столовой?	
13	Сохранна ли мебель школьной столовой?	
14	Имеются ли салфетки на столах?	
15	Имеются ли сколы посуды ?	
16	Устраивает ли вас эстетический вид школьной столовой?	
17	Устраивает ли вас качество приготовленной пищи?	

Замечания, предложения по улучшению качества питания школьников:

Подписи членов группы контроля:

/ /	/ /
/ /	/ /
/ /	/ /
/ /	/ /