

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 2»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ «СОШ № 2»

_____ / С.И. Кем

Приказ № 99-О от 01.10.2022 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

**о родительском контроле
организации и качества питания обучающихся**

Дата регистрации: № 234 от 01.10.2022г.

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

1.3. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом и иными локальными актами МАОУ «СОШ № 2» (далее – школа).

1.4. Комиссия по контролю за организацией и качеством имеет сменяемый состав и создается для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.5. 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.

1.6. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией 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 питания обучающихся являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- проверка соответствия 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, обогащённых 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 комиссии по контролю организации питания учащихся

3.1. Комиссия по контролю организации 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;
- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

4. Права и ответственность комиссии по контролю организации питания учащихся

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. Контроль организации и качества питания обучающихся.
- 4.2. Получение от заведующего производством, медицинского работника информации по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм.
- 4.3. Заслушивание на своих заседаниях заведующего производством по обеспечению качественного питания обучающихся.
- 4.4. Осуществление проверки работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее 2/3 членов комиссии на момент проверки.
- 4.5. Изменение графика проверки по объективным причинам.
- 4.6. Внесение предложений по улучшению качества питания обучающихся.
- 4.7. Доведение до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей состава и порядка работы комиссии.

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. В соответствии с планом контроля организации и качества питания проводится социологическое исследование среди обучающихся и их родителей (законных представителей) посредством анкетирования. Возможно проведение электронного анкетирования. (Приложение 1).
- 5.4. В своей работе комиссия пользуется оценочным листом проверки школьного питания (Приложение 2)
- 5.5. По итогам работы комиссии составляется Акт проверки организации и качества питания (Приложение 3)
- 5.6. О результатах работы комиссии информирует администрацию школы, заведующего производством и родительские комитеты.
- 5.7. По итогу проведенной проверки комиссия знакомит с результатами деятельности руководителя школы и один раз в полугодие Управляющий совет школы.
- 5.8. По итогам календарного года, на основании актов проверок, ответственный за организацию питания готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию

образовательной организации.

6. Ответственность членов Комиссии

6.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.

6.2. Комиссия несёт ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

7. Документация комиссии по контролю организации питания учащихся

7.1. Результаты проверки организации горячего питания отображаются в оценочном листе.

7.2. На основании результатов проверки, занесенных в оценочный лист, составляется акт, который подписывают все члены комиссии. В акте содержится следующая информация:

- 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 пищевых отходов после приема пищи;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей, получающих питание.

7.3. Акты проверок доводятся до сведения заведующего производством, выставляются на официальном сайте и хранятся у администрации школы.

13. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ: _____

**Оценочный лист
проверки школьного питания
МАОУ «СОШ № 2»**

Дата и время проведения проверки _____

Комиссия в составе:

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

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А. да, для всех возрастных групп	
	Б. да, но без учета возрастных групп	
	В. нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А. да	
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	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	А. да, по всем дням	
6.	Соответствуют ли порции возрастной потребности детей?	
	А. да	
	Б. нет, не по всем позициям	
7.	Соответствуют ли вкусовые качества, качество обработки и подачи блюд нормам?	
	А. да	

	Б. нет, не по всем позициям	
	В. нет	
8.	Индекс несъедаемости в % (визуальная оценка отходов)	
	А. менее 50%	
	Б. 50 %	
	В. 75 %	
	Г. более 75%	
9.	Соответствует ли температура подачи блюд нормам?	
	А. да	
	Б. нет	
10.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А. да	
	Б. нет	
11.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А. да	
	Б. нет	
12.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А. да	
	Б. нет	
13.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А. да	
	Б. нет	
14.	На посуде отсутствуют сколы, чистая ли посуда?	
	А. да	
	Б. нет	
	В. частично	
15.	Допускается ли использование столовых приборов из алюминия (не должны использоваться)?	
	А. да	
	Б. нет	
16.	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой?	
	А. да	
	Б. нет	
17.	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	

	А. да	
	Б. нет	
18.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А. да	
	Б. нет	
19.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А. да	
	Б. нет	
20.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А. да	
	Б. нет	
21.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А. да	
	Б. нет	
22.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А. да	
	Б. нет	
23.	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А. да	
	Б. нет	

Акт
проверки организации и качества школьного питания
в МАОУ «СОШ № 2»

ГО Краснотурьинск

Дата: _____

В соответствии с МР 2.4.0180-20 об осуществлении родительского контроля за организацией школьного питания, комиссией в составе:

Составили настоящий акт о том, что ____дата____, с ____время____ была проведена проверка организации и качества питания в столовой.

На момент проверки в столовой питались ____кол-во детей, классы____.

В ходе проверки выявлено:

1. В меню на ____дата проверки____ следующие блюда:

2. Соответствие/несоответствие блюд утвержденному меню.
3. Соответствие/несоответствие объема блюд возрастной потребности детей.
4. Оценка вкусовых качеств, качества обработки и подачи блюд.
5. Соответствие/несоответствие температуры подачи блюд.
6. Оценка состояния столов, обработки поверхностей.
7. Оценка состояния столовой посуды, приборов.
8. Оценка соблюдения обучающимися правил личной гигиены.
9. Наличие/отсутствие санитарной одежды у работников столовой, осуществляющих раздачу пищи.
10. Примерный объем пищевых отходов после приема пищи.
11. Результаты устного опроса обучающихся о качестве питания.

Выводы. Оценка работы школьной столовой.

Пожелания/рекомендации/предложения.

Подписи членов комиссии.