



**«УТВЕРЖДЕНО»**

**Директор МБОУ г. Иркутска СОШ №42**

**Н.В. Зарипова**

**Приказ № 01-06-02-1/21 от 12.01.2021г.**

## **ПОЛОЖЕНИЕ О ПОРЯДКЕ ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЙ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ МБОУ г. Иркутска СОШ № 42**

### **1 Общие положения**

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 01.03.2020 № 47 - ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" ист.37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора РФ "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях" от 18.05.2020г.

1.2. Настоящее Положение регламентирует решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся МБОУ г. Иркутска СОШ № 42 (далее Школа), пропаганды основ здорового питания.

1.3. 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 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 организации 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 Совета Учреждения, ответственный за организацию питания. Комиссия формируется на основании приказа директора школы. Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников

- школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.  
Заседания комиссии проводятся по необходимости, но не менее 1 раза в четверть.
- 2.3. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами РФ, Уставом школы.
- 2.4. Задачи комиссии по контролю организации горячего питания:
- 2.4.1. Обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
  - 2.4.2. Соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам
  - 2.4.3. Обеспечение максимально разнообразного здорового питания.
  - 2.4.4. Обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд).
  - 2.4.5. Исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов.
- 2.5. Функции комиссии по контролю организации горячего питания:
- 2.5.1. Общественная экспертиза питания обучающихся.
  - 2.5.2. Контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи
  - 2.5.3. Изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания.
  - 2.5.4. Участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.
- 2.6. Права членов комиссии по контролю организации горячего питания:
- 2.6.1. Контролировать организацию и качество питания.
  - 2.6.2. Получать от работников пищеблока информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм.
  - 2.6.3. Изменять график проверки, если причина объективна.
  - 2.6.4. Вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.
- 2.7. Ответственность членов комиссии по контролю организации горячего питания:
- 2.7.1. За невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.
  - 2.7.2. За необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

### **3 Организационные методы, виды и формы контроля**

- 3.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов и форм:
- изучение документации;
  - обследование объекта;
  - наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в общеобразовательной организации;
  - беседа с персоналом;
  - анкетирование родителей и детей (приложение1);
  - участие в работе школьной комиссии (приложение2);
  - инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов) и иных правомерных методов, способствующих 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 не реже 1 раза в месяц.
- 3.4. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в Школе. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющими в ходе изучения вопроса.

- 3.5. Комиссия по контролю за организацией горячего питания может осуществлять свои функции вне плана (графика) работы по инициативе администрации, по жалобе, из-за нарушения нормативно-правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации школы.
- 3.6. Результаты контроля отражаются в акте.
- 3.7. Итоги проверок обсуждаются на общешкольных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя, органов контроля (надзора).

#### **4 Документация комиссии по контролю организации горячего питания**

- 4.1. Комиссия ведет журналы по учёту учащихся, состоящих на бесплатном питании.
- 4.2. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем и секретарем.
- 4.3. Папка протоколов заседаний комиссии, акты проверки комиссии контроля по организации горячего питания, все нормативно-правовые документы 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

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 перемены для того, чтобы поесть в школе?

да

нет

8. Нравится питание в школьной столовой?

да

нет

не всегда

8.1. если не нравится, то почему?

не вкусно готовят

однообразное питание

готовят не любимую пищу

остывшая еда

маленькие порции

°иное \_\_\_\_\_

9. Посещаете ли группу продлённого дня?

°да

°нет

9.1. Если да, то получаете ли полдник в школе или приносите из дома?

°получает полдник в школе

°приносит из дома

10. Устраивает меню школьной столовой?

°да

°нет

°иногда

11. Считаете ли питание в школе здоровым и полноценным?

°да

°нет

12. Ваши предложения по изменению меню:

13. Ваши предложения по улучшению питания в школе

**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

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)нет

Б)да

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)нет

Б)да

16. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

А)нет

Б)да

17. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

А)нет

Б)да