

## ПРИНЯТО

На заседании педагогического совета  
Протокол заседания педсовета  
от 30.08.2022 № 13

## СОГЛАСОВАНО

Протоколом Совета школы  
от 16.09.2022 № 1

## УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ «Подшиваловская средняя  
общеобразовательная школа имени Героя  
Советского Союза В.П.Зайцева  
П.В.Стерхова  
Приказ от 23.09.2022 № 21.09.2022



### Положение о родительском контроле за организацией и качеством горячего питания учащихся

#### 1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле за организацией и качеством горячего питания учащихся разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;

- Методических рекомендаций Управления Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020 г.

1.2. Родительский контроль за организацией и качеством горячего питания учащихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (Приложение №1) и участия в работе комиссии по контролю за организацией и качеством горячего питания учащихся, далее Комиссия.

1.2.1. Комиссия, осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

1.2.2. Комиссия является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией горячего питания учащихся.

1.2.3. В состав Комиссии входят члены Родительского комитета школы. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания учащихся.

1.2.4. Деятельность членов Комиссии основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

#### 2. Задачи комиссии по контролю за организацией и качеством горячего питания учащихся

2.1. Задачи Комиссии:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и химического состава рациона физиологическим потребностям и энергозатратам;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами биологически активными веществами;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применены технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность и исходной пищевой ценности.

### **3. Функции комиссии по контролю за организацией и качеством горячего питания учащихся**

3.1. Комиссия обеспечивает участие в следующих процедурах:

- общественная экспертиза питания учащихся;
- контроль соответствия реализуемых блюд утвержденному меню,
- оценка санитарно- технического содержания обеденного зала, состояние мебели, столовой посуды,
- наличие условий соблюдения правил личной гигиены учащимися,
- контроль наличия и состояния санитарной одежды сотрудников столовой, дежурных в обеденном зале,
- контроль за объемом и видом пищевых отходов после приема пищи,
- изучение мнения учащихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- информирование родителей и детей о здоровом питании,
- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания учащихся.

### **4. Права и ответственность комиссии по контролю за организацией и качеством горячего питания учащихся**

Для осуществления возложенных функций Комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. Осуществлять контроль за организацией и качеством питания учащихся только с уведомлением директора школы.
- 4.2. Получать от сотрудников столовой информацию по организации питания, качеству приготовленных блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
- 4.3. Заслушивать на заседаниях комиссии заведующую (шеф-повара) столовой по обеспечению качественным питанием учащихся;
- 4.4. Проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
- 4.5. Изменить график проверки при появлении объективной причины.
- 4.6. Вносить предложения по улучшению качества питания учащихся.
- 4.7. Доводить до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, учащихся и родителей состав и порядок работы комиссии.

### **5. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством горячего питания учащихся**

- 5.1. Комиссия формируется на основании приказа руководителя 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 (не реже двух раз в месяц).
- 5.4. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты.
- 5.5. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по улучшению организации и качества горячего питания.

### **6. Ответственность членов по контролю за организацией и качеством горячего питания учащихся**

- 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 питания и качества предоставляемых услуг.

## **7. Документация по контролю за организацией и качеством горячего питания учащихся**

7.1. Проверка организации и качества питания учащихся проводится с заполнением оценочного листа (Приложение № 2).

7.2. Ответственным по питанию оформляется акт проверки организации горячего питания.

## Оценочный лист

№	Предмет проверки	Факт
1	Соответствие посадочных мест в столовой числу одновременно питающихся детей.	
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук).	
3	Состояние выдаваемой детям посуду: чистота, целостность (без сколов и трещин).	
4	Состояние мебели для приема пищи (чистота, наличие крошек, проливов на столах и стульях)	
5	Наличие спецодежды у лиц, работающих в столовой и накрывающих на столы.	
6	Культура поведения детей в обеденном зале (после звонка на перемену как дети входят в зал, как рассаживаются за столы, как ведут себя за столом, какова культура приема пищи, кто убирает посуду, как дети покидают обеденный зал, кто и когда накрывает на столы, кто сопровождает детей, и т.д. Соблюдаются ли правила личной гигиены)	
7	Достаточность детям времени для приема пищи, органолептическая оценка детьми блюд (цвет, вкус, запах, потребительская температура), а так же оцените объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	
8	Обеспеченность питанием детей с особенностями здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии) и каким образом	
9	Наличие двухнедельного меню (кто составляет меню, разнообразие блюд, стоимость завтраков и обедов и ее обоснованность, где столовая закупает продукты питания и как они хранятся)	
10	Соответствие примерного меню с предлагаемым набором блюд (наличие меню для всех возрастных групп и режимов работы школы, где размещено ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей)	
11	Участие в бракераже готовых блюд, предлагаемых детям, оценка их вкусовых качеств	
12	Анализ полученных фактов, обсуждение совместно с администрацией школы, разработка плана мероприятий по действиям администрации, родителей, работников пищеблока в деле улучшения питания детей	
13	Контроль исполнения плана мероприятий.	

## Анкета

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

№	Вопрос	Да		Нет		Затрудняюсь ответить	
1	Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?						
2	Удовлетворяет ли Вас санитарное состояние школьной столовой?						
3	Питаетесь ли Вы в школьной столовой?					XXXXXXXX	
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		Нет		Иногда	
7	Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в школе?					XXXXXXXX	
8	Нравится питание в школьной столовой?	Да		Нет		Не всегда	
9	Если не нравится, то почему?	Невкусно готовят	Однообразное питание	Готовят нелюбимую пищу	Остывшая еда	Маленькие порции	Иное
10	Устраивает меню школьной столовой?	Да		Нет		Не всегда	
11	Считаете ли питание в школе здоровым и полноценным?	Да		Нет		XXXXXX	
12	Ваши предложения по изменению меню						
13	Ваши предложения по улучшению питания в школе						