

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Овсищенская начальная школа-детский сад»

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания
педагогического совета
от 31.08.2020 № 1

УТВЕРЖДЕНО

распоряжением
МОУ «Овсищенская начальная
школа-детский сад»
от 31.08.2020 № 72

**Порядок проведения мероприятий по родительскому
контролю и организации
горячего питания обучающихся в
МОУ «Овсищенская начальная школа-детский сад»**

I Общие положения

Порядок о родительском контроле организации и качества питания обучающихся разработано на основании:

Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г.

№ 273-ФЗ с изменениями и дополнениями;

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

Настоящий порядок регламентирует решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся МОУ «Овсищенская начальная школа-детский сад», пропаганды основ здорового питания.

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

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 и 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.

II Деятельность комиссии по контролю организации горячего питания

Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации, члены родительской общественности, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором учреждения ответственного за организацию питания обучающихся.

Комиссия формируется на основании распоряжения директора. Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников столовой, педагогов, обучающихся и родителей.

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

Заседания комиссии проводятся по необходимости, но не реже 1 раза в четверть.

Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и химического физиологическим потребностям и энергозатратам;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным насыщенными жирами, 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.

Функции комиссии по контролю за организацией горячего питания:

- 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.

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
получать от повара, информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм, 2.8.3. заслушивать на своих заседаниях повара по обеспечению качественного питания обучающихся;
проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
изменить график проверки, если причина объективна;
вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.

III Организационные методы, виды и формы контроля

Контроль осуществляется с использованием следующих методов, форм и видов контроля:

- изучение документации,
- обследование объекта,
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в образовательной организации,
- беседа с персоналом,
- анкетирование детей и родителей (приложение 1),
- участие в работе школьной комиссии (приложение 2),
- инструментальный метод и иные правомерные методы, способствующие достижению контроля.

Контроль осуществляется в виде плановых и оперативных проверок.

Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным директором школы планом на учебный, но не реже 1 раза в месяц.

Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в школе.

Комиссия по контролю за организацией горячего питания может осуществлять свои функции вне плана работы по инициативе администрации, жалобе, из-за нарушения

нормативно правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников.

Результаты проверок отражаются в акте.

Итоги проверок обсуждаются при администрации школы, на общешкольных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) организатора питания, органов контроля (надзора).

IV Документация комиссии по контролю организации питания учащихся.

Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

Тетрадь протоколов заседания комиссии, акты проверок 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

ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ

ПРИЧИНЕ? НЕ НРАВИТСЯ

НЕ УСПЕВАЕТЕ ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

4. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК

ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)

2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)

НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ? ДА

ИНОГДА НЕТ

5. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ
ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?

ДА НЕТ

6. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА НЕТ

НЕ ВСЕГДА

ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО

ПОЧЕМУ? НЕВКУСНО

ГОТОВЯТ ОДНООБРАЗНОЕ

ПИТАНИЕ ГОТОВЯТ

НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ

ОСТЫВШАЯ ЕДА

МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ

ИНОЕ _____

7. ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ

ПРОДЛЁННОГО ДНЯ? ДА

НЕТ

ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ИЛИ

ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА? ПОЛУЧАЕТ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ

ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА

8. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ? ДА

НЕТ ИНОГДА

9. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

□ ДА НЕТ

№0. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

11. 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

нет

13 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

А) нет

нет

Б) да

14 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

А) да

Б) нет

нет

15 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

А) нет

нет

Б) да

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

А) нет

нет

Б) да

17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

А) нет

нет

Б) да