ПРИНЯТО Общим собранием работников МБОУ «Средняя школа № 3» Протокол от «11» декабря 2020 г. № 9



# Положение о родительском контроле за организацией горячего питания учащихся



#### 1. Общие положения

- 1.1. Положение о родительском контроле за организацией горячего питания учащихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя школа № 3» разработано в соответствии с нормативными документами:
- -Федеральный закон от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- -Федеральный закон от 01.03.2020 № 47 ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- -Методические рекомендации MP 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.
- 1.2. Настоящее Положение о родительском контроле за организацией горячего питания учащихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя школа № 3» (далее-Положение) регламентирует решение вопросов качественного и здорового питания учащихся и регулирует деятельность группы родительского контроля за организацией горячего питания (далее группа контроля) в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя школа № 3» (далее Школа)
- 1.3. Группа контроля является общественным органом, созданным для решения вопросов качественного и здорового питания учащихся, пропаганды основ здорового питания.
- 1.4. Деятельность членов группы контроля основывается на принципах добровольности участия, коллегиальности принятия решений, гласности.
- 1.5. Группа контроля в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами РФ, Нижегородской области, муниципальными правовыми актами, Уставом и локальными актами Школы.

## 2. Цели и задачи группы контроля

- 2.1.Группа контроля организуется в целях усиления контроля за организацией питания учащихся МБОУ «Средняя школа № 3».
- 2.2. Основными задачами группы контроля являются оценивание:
- -соответствия реализуемых блюд утвержденному меню;
- -санитарно-техническим содержания обеденного зала (помещения для приема пищи), состоянием обеденной мебели, столовой посуды;
- -условий соблюдения правил личной гигиены учащихся;
- -наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- -объема и вида пищевых отходов после приема пищи;
- -наличия лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;

-вкусовых предпочтений учащихся, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса учащихсяс согласия их родителей или иных законных представителей; -информирования родителей и учащихся о здоровом питании.

### 3. Организация деятельности группы контроля.

- 3.1. Группа контроля за организацией горячего питания это группа представителей родительской общественности численностью не более 3 (трёх) человек, представитель администрации Школы и представитель педагогического коллектива.
- 3.2. Педагогические работники назначаются приказом директора школы, представители родительской общественности выдвигаются Советом родителей (законных представителей) сроком на 1 год. В состав группы могут входить родители (законные представители), обязательно имеющие медицинскую книжку.
- 3.3. Состав и порядок работы группы контроля доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, учащихся и родителей (законных представителей).
- 3.4. Заседания группы контроля проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в четверть.
- 3.5. Результаты проверок и принятые меры при необходимости и по решению директора Школы могут быть доложены на заседании Педагогического совета и (или) общешкольном родительском собрании.
- 3.6. Члены группы контроля выполняют свои обязанности на общественных началах без освобождения от основной работы.

# 4. Организационные методы, направления и формы контроля.

- 4.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов и форм: -обследование школьной столовой;
- -наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в школе;
- -беседа с персоналом, педагогическими работниками, учащимися;
- -анкетирование родителей (законных представителей) и учащихся (**Приложение 1**);
- 4.2. Контроль осуществляется в виде плановых и оперативных проверок. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным директором школы планом (графиком) на учебный год. 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.
- 4.3. Группа контроля может осуществлять свои функции вне плана (графика) по инициативе администрации школы, по жалобе, из-за нарушения нормативно правовых актов в области защиты прав ребенка и его здоровья.

4.4. Результаты контроля отражаются в Акте и оценочном листе (Приложение 2). Решение принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов группы контроля путём открытого голосования 5. Права и ответственность группы контроля.

#### Группа контроля вправе:

- 5.1. Запрашивать в администрации школы и у организатора питания информацию по организации питания, качеству используемых продуктов и условиям/срокам их хранения, соблюдению технологического процесса при приготовлении блюд, качеству приготовленных блюд и условий/сроков их реализации, по соблюдению персоналом нормативов по личной гигиене, по соблюдению прочих санитарно-гигиенических норм.
- 5.2. Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в школе.

#### Группа контроля не вправе:

- 5.3. Проводить фото- и видео фиксацию в помещениях пищеблока через линию раздачи и в обеденном зале. Съемка может быть проведена только с разрешения и в присутствии администрации школы.
- 5.4. Находиться в производственных цехах пищеблока в составе более 2- х человек одновременно, создавать предпосылки для нарушения техники безопасности сотрудниками пищеблока при осуществлении ими своих обязанностей.
- 5.5. Прикасаться к пищевым продуктам, оборудованию, кухонному инвентарю, посуде. Оценка качества и состояния проводится визуально.
- 5.6. Отвлекать персонал от осуществления технологического процесса, создавать препятствия к своевременному оказанию услуги.
- 5.7. Требовать для проведения бракеража готовых блюд отдельную порцию блюда. Оценка органолептических показателей блюд проводится только в составе бракеражной комиссии, утвержденной Приказом руководителя образовательной организации.
- 5.8. Изымать любую документацию пищеблока. Копии документов могут быть предоставлены по запросу в присутствии администрации школы.

# Ответственность членов группы контроля

- 5.9. Члены группы контроля несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;
- 5.10. Группа контроля несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

Мнение Совета родителей учтено (протокол № 4 от 11.12.2020) Мнение Совета учащихся учтено (протокол № 6 от 12.12.2020)

#### Анкета школьника

#### (заполняется вместе с родителями)

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

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?

ДА

HET

ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

**HET** 

ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

**HET** 

3.1. 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)

5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?

ДА

ИНОГДА

**HET** 

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

ДА

HET

7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

HET

НЕ ВСЕГДА

7.1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

НЕВКУСНО ГОТОВЯТ

ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ

ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ

ОСТЫВШАЯ ЕДА

МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ

ИНОЕ

8. ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДЛЕННОГО ДНЯ?

ДА

HET
8.1. ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ИЛИ ПРИНОСИТЕ ИЗ ДОМА
ПОЛУЧАЕТ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ
ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА 9. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?
ДА
HET
ИНОГДА 10. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?
ДА
HET
11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:
12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В
ШКОЛЕ

# Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:
Группа контроля, 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, и следы их жизнедеятельности?	грызуны
	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) да	
	Б) нет	