

СОГЛАСОВАНО

с управляющим советом

протокол № 03

от « 20 » 08 2022 г.

ПРИНЯТО

педагогическим советом

протокол № 01

от « 14 » 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор
МБОУ «Манасская СОШ»

Магомедов А.Ш.

приказ № 13

от « 24 » 08 2022 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о родительском контроле организации горячего питания обучающихся в МБОУ «Манасская СОШ»

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 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.

1.2. Настоящий порядок регламентирует решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся МБОУ «Манасская», пропаганды основ здорового питания.

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

1.4. 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.

2. Деятельность комиссии по контролю организации горячего питания

2.1. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией 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 родительской общественности, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

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

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

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

2.6. 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 количеством насыщенных жиров, 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.

2.7. 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.

2.8. Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
- получать от повара, медицинского работника информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
- заслушивать на своих заседаниях старшего 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.

3. Организационные методы, виды и формы контроля

3.1. 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.

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, но не реже 1 раза в месяц.

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

3.5. 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.

3.6. Результаты проверок отражаются в акте.

3.7. 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).

4. Документация комиссии по контролю организации питания учащихся.

4.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

4.2. 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.

Удовлетворяет ли вас система организации питания в школе?

да нет затрудняюсь ответить

удовлетворяет ли вас санитарное состояние школьной столовой?

да нет затрудняюсь ответить

питаетесь ли вы в школьной столовой?

да нет затрудняюсь ответить

если нет, то по какой причине?

не нравится не успеваете питаетесь дома

в школе вы получаете:

горячий завтрак горячий обед 2-разовое горячее питание

наедаетесь ли вы в школе?

да нет затрудняюсь ответить

хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в школе?

да нет

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 _____

устраивает меню школьной столовой?

да нет иногда

считаете ли питание в школе здоровым и полноценным?

да нет

ваши предложения по изменению меню: _____

ваши предложения по улучшению питания в школе _____

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

Вопросы:

- 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 Б) нет
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