

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №2 имени Н.Д. Рязанцева
г. Семилуки Воронежской области
(МКОУ СОШ №2 им. Н.Д. Рязанцева г. Семилуки)**

«ПРИНЯТО»

Решением педагогического совета
МКОУ СОШ №2 им. Н.Д. Рязанцева
г. Семилуки
Протокол №1 от 30.08.2021г

«УТВЕРЖДЕНО»

Приказом по МКОУ СОШ
им. Н.Д. Рязанцева г. Семилуки
№447/б от 01.09.2021г

**ПОЛОЖЕНИЕ
о порядке проведения мероприятий родительского контроля
за организацией горячего питания обучающихся**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012г. №273-ФЗ (ред. от 02.07.2021) «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями), ст.37, «Организация питания обучающихся»;
- Федеральным законом от 02.01.2000 №29 – ФЗ (ред. От 13.07.2020) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- 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 разработано:

- для улучшения организации питания обучающихся в МКОУ СОШ №2 имени Н.Д. Рязанцева г. Семилуки (далее ОО);
- для проведения мониторинга результатов родительского контроля, формирования предложений по улучшению питания в образовательном учреждении.

2. Родительский контроль за организацией питания обучающихся

2.1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся ОО, пропаганды основ здорового питания осуществляется при взаимодействии с родительским комитетом классов, Советом школы.

2.2. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в ОО оцениваются:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, 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 сертификатов, подтверждающих качество и безопасность поступающей пищевой продукции;
- органолептические качества 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.

3. Деятельность комиссии по организации питания

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

3.2. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников

3.3. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации школы, ответственный за организацию питания, представители Совета школы (родители и учителя), представители родительских комитетов классов. Комиссия формируется на основании приказа директора школы. Состав и порядок работы комиссии доводятся до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей (законных представителей). Заседания комиссии проводятся по необходимости, но не менее 1 раза в четверть.

3.4. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными правовыми актами РФ, Уставом ОО.

3.5. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием 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,
- применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

4. Функции комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

4.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

- общественная экспертиза питания обучающихся;
- контроль за качеством и количеством приготовленной пищи согласно утвержденному меню;
- 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.

5. Права и ответственность комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

5.1. Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- контролировать в ОО организацию и качество питания обучающихся;

- получать от работников пищеблока информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
 - заслушивать на своих заседаниях заведующую производством по обеспечению качественного питания обучающихся;
 - проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трех человек на момент проверки;
 - изменить график проверки, если причина объективна;
 - вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;
 - состав и порядок работы комиссии доводится до педагогического коллектива, обучающихся и родителей (законных представителей).
- 5.2. Ответственность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся:
- за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;
 - за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

6. Организационные методы, виды и формы контроля

- 6.1. Контроль может осуществляться с использованием следующих методов и форм:
- изучение документации;
 - обследование объекта;
 - наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в школе;
 - беседа с персоналом;
 - анкетирования родителей и детей (Приложение 1);
 - участия в работе комиссии инициативной группы (Приложение 2)
- 6.2. Контроль осуществляется в виде плановых и оперативных проверок.
- 6.3. Плановые проверки проводятся в соответствии с утвержденным директором ОО графиком на учебный год не реже 1 раза в месяц. (Приложение 3)
- 6.4. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в ОО. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющими в ходе изучения вопроса.
- 6.5. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся 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.
- 6.6. Результаты контроля отражаются в акте (Приложение 4)
- 6.7. Итоги проверок обсуждаются на заседаниях Совета школы, родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и (или) организатора питания, органов контроля (надзора).

7. Документация комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

- 7.1 Заседания комиссии оформляются актом. Акты подписываются председателем и всеми членами комиссии.
- 7.2. Акты проверки комиссии хранятся у ответственного по организации питания в ОО.

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

9. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

НЕВКУСНО ГОТОВЯТ

ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ

ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ

ОСТЫВШАЯ ЕДА

МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ

ИНОЕ _____

10. ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДЛЁННОГО ДНЯ?

ДА

НЕТ

11. ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ИЛИ ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА?

ПОЛУЧАЕТ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ

ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА

12. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

НЕТ

ИНОГДА

13. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

ДА

НЕТ

14. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

15. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ ВШКОЛЕ

Приложение 2
к Положению о порядке проведения мероприятий
родительского контроля за организацией горячего
питания обучающихся

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	

Приложение 3

к Положению о порядке проведения мероприятий
родительского контроля за организацией горячего
питания обучающихся

График
посещения школьной столовой
комиссией по проверке организации горячего питания обучающихся
в МКОУ СОШ №2 имени Н.Д. Рязанцева г. Семилуки
в 2021-2022 учебном году

Дата	Время	Место обсуждения
10.09.2021	09.45	
08.10.2021	10.35	
12.11.2021	09.00	
10.12.2021	14.20	
14.01.2021	15.10	
11.02.2021	09.00	
11.03.2021	09.00	
08.04.2021	14.20	
13.05.2021	09.00	

Приложение 4
к Положению о порядке проведения мероприятий
родительского контроля за организацией горячего
питания обучающихся

АКТ № _____
проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания
обучающихся МКОУ СОШ №2 имени Н.Д. Рязанцева г. Семилуки

от _____ года

Комиссия в составе:

составила настоящий акт о том, что _____ в _____ ч _____ мин. была
проведена проверка организации питания обучающихся и качества готовой продукции.

В ходе проверки выявлено:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню:

Наименование блюда	Органолептические качества		Весовое соответствие нормам отпуска
	Вкусовые качества	Температура подачи блюд	

-санитарное состояние зала столовой: _____

- соблюдение графика посещения столовой: _____

- внешний вид сотрудников столовой: _____

- наличие утвержденного меню: _____

Претензии по качеству реализуемых блюд: _____

Нарушение санитарных норм: _____

Общая оценка организации питания в столовой ОО: _____

С актом комиссии ознакомлен: работник пищеблока (повар) _____

Члены комиссии: _____ / _____ /

_____ / _____ /

_____ / _____ /

_____ / _____ /

_____ / _____ /