

«УТВЕРЖДЕНО»

Директор

Приказ № 217

от «31» 08 2020г.



Г.И.Житковская

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о родительском контроле**  
**за организацией и качеством питания обучающихся в МБОУ СОШ №5**

Контроль родителей за организацией питания обучающихся в МБОУ СОШ №5 создается на основании следующей нормативной базы:

- Федеральный закон от 29.12.2012 года №273-03 «Об образовании в Российской Федерации»,
- письмо Министерства образования Калининградской области от 21.08.2020 года №8007 «Об организации питания школьников»,
- Постановлением администрации Балтийского городского округа от 21.08.2020 года №536 «Об организации питания детей»,
- Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020г.)

**1. Общие положения**

**2.**

1.1. Родительский контроль над организацией и качеством питания обучающихся производственного контроля над объектом питания (далее – Комиссия) создается в МБОУ СОШ №5 (далее – образовательная организация) для решения вопросов современного и качественного питания обучающихся.

1.2. Положение по контролю над организацией и качеством питания обучающихся, производственного контроля над объектом питания утверждается приказом директора образовательной организации, согласовывается с Управляющим советом школы.

1.3. Состав комиссии по контролю над организацией и качеством питания обучающихся утверждается приказом директора образовательной организации на каждый учебный год.

1.4. в состав комиссии могут входить родители, имеющие медицинскую книжку.

1.5. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами распоряжениями.

## **2. Цели и задачи комиссии по контролю над организацией и качеством питания обучающихся**

2.1. Создание оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием, качественного приготовления, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований Роспотребнадзора.

2.2. Организация общественного контроля над питанием обучающихся, работой школьной столовой, соблюдением работниками и обучающимися требований СанПин.

2.3. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания.

2.4. Исполнение нормативно-правовых актов, регламентирующих деятельность школы в области защиты прав и свобод обучающихся, их здоровья, питания, охраны труда, отдыха, самоуправления.

2.5. Реализация принципов государственной политики в области образования, охраны здоровья и безопасности жизнедеятельности обучающихся граждан Российской Федерации.

## **3. Основные направления деятельности комиссии**

### **4.**

Комиссия:

3.1. Оказывает содействие администрации образовательной организации в организации питания учащихся.

3.2. осуществляет контроль:

- за организацией приема пищи учащимися, за соблюдением порядка в столовой;
- за соблюдением графика работы столовой.

3.3. Вносит предложения администрации образовательной организации по улучшению обслуживания учащихся.

3.4. Оказывает содействие администрации образовательной организации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

#### **4. Организация работы комиссии по контролю за питанием**

4.1. Комиссия по контролю за питанием строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год, определяя цели и задачи текущего контроля, его сроки подведения итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.

4.2. Комиссия по контролю за питанием 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 образовательной организации.

4.3. Плановая работа комиссии по контролю за питанием должна осуществляться ежедневно.

4.4. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (Приложение 1) и участия в работе общешкольной комиссии (Приложение 2).

4.5. Результаты контроля отражаются в Акте (Приложение 3).

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
- 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
  - НЕТ
6. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?
  - ДА
  - НЕТ
7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?
  - ДА
  - НЕТ
  - НЕ ВСЕГДА
- 7.1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?
  - НЕВКУСНО ГОТОВЯТ
  - ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ

ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЦЦУ

ОСТЫВШАЯ ЕДА

МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ

ИНОЕ \_\_\_\_\_

8. ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДЛЁННОГО ДНЯ?

ДА

НЕТ

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

НЕТ

ИНОГДА

10. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

ДА

НЕТ

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

---

---

---

12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

---

---

---

---

---

---

---

---

## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

- | <b>Вопрос</b>   | <b>Да/нет</b> |
|---|---------------|
| 1 Имеется ли в организации меню?<br>А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации<br>Б) да, но без учета возрастных групп<br>В) нет |               |
| 2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?<br>А) да<br>Б) нет   |               |
| 3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?<br>А) да<br>Б) нет  |               |
| 4. В меню отсутствуют повторы блюд?<br>А) да, по всем дням<br>Б) нет, имеются повторы в смежные дни   |               |
| 5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты<br>А) да, по всем дням<br>Б) нет, имеются повторы в смежные дни  |               |
| 6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?<br>А) да<br>Б) нет                         |               |
| 7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?<br>А) да<br>Б) нет  |               |
| 8 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?<br>А) да<br>Б) нет  |               |
| 9 Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?<br>А) нет<br>Б) да     |               |
| 10 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?<br>А) да<br>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

Акт  
 проведения мероприятий родительского контроля за организацией питания  
 \_\_\_\_\_ 2020 года

(месяц)

(соответствует + не соответствует -)

Число, месяц, год.	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



Замечания

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Выводы(рекомендации)

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Председатель комиссии:

Lined writing area consisting of two groups of horizontal lines. The first group contains 15 lines, and the second group contains 15 lines. There is a gap between the two groups.