

РАССМОТРЕНО,  
СОГЛАСОВАНО  
Педагогическим советом  
МАОУ СОШ №24  
Протокол от 30.08.2020 №1

СОГЛАСОВАНО  
Советом родителей  
МАОУ СОШ №24

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МАОУ СОШ №24  
\_\_\_\_\_  
Е.М.Казакова  
Приказ от 01.09.2020 №235-ОД

## **ПОЛОЖЕНИЕ О РОДИТЕЛЬСКОМ (ОБЩЕСТВЕННОМ) КОНТРОЛЕ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В МАОУ СОШ №24**

### **I. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о родительском (общественном) контроле за организацией горячего питания детей в МАОУ СОШ №24 (далее – положение, школа), регламентирует порядок осуществления родителями (законными представителями) обучающихся совместно со школой родительского контроля за организацией питания обучающихся и доступа родителей (законных представителей) в помещение для приема пищи.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

Федеральным законом от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08), утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45,

Методическими рекомендациями 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020),

Методическими рекомендациями 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020),

Приказом Министерства образования и науки Пермского края от 14.08.2020 №26-01-06-238.

1.3. Настоящее Положение разработано в целях:

- улучшения организации питания обучающихся в школе;
- проведения мониторинга результатов родительского контроля, формирования

предложений для принятия решений по улучшению питания в школе;

- организации взаимодействия родительской общественности, школы и специализированной организации которая оказывает услугу по организации питания.

1.4. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся школы, пропаганды основ здорового питания осуществляется при взаимодействии с родительской общественностью.

1.5. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся осуществляется комиссией по родительскому контролю за организацией горячего питания детей (далее – комиссия).

1.6. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативно-правовыми актами Российской Федерации, регулирующими вопросы организации питания обучающихся, настоящим положением, Уставом школы.

1.7. Деятельность членов комиссии основывается на принципах добровольного участия в ее работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

1.8. Комиссия по родительскому контролю за организацией горячего питания детей является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.9. В состав комиссии по родительскому контролю за организацией горячего питания детей входят:

- представитель администрации школы,
- ответственный за организацию питания,
- могут входить педагоги,
- члены родительской общественности – не менее трех человек.

## **II. Цели и задачи комиссии.**

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

2.2. Задачи комиссии:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и химического 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;
- пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания.

## **III. Функции комиссии**

3.1. Комиссия обеспечивает участие в следующих процедурах:

- 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.

3.2. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в школе оцениваются:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню, примерному меню, вес порций, вкусовые качества предлагаемых блюд;

- отсутствие в дополнительном меню запрещенных к реализации продуктов в детских организациях;

- санитарно-техническое состояние обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие санитарно-гигиенических средств и проч.;

- 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 (законных представителей) и детей о здоровом питании.

3.3. Результатом деятельности комиссии является:

- анализ учета в работе рекомендаций по организации и контролю за качеством предоставления горячего здорового питания обучающимся;

- координация деятельности по результатам мониторинга;

- подготовка предложений, рекомендаций по вопросам совершенствования организации и контроля качества предоставления питания обучающимся.

3.4. 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;

- анкетирование детей и родителей (приложение 1);

- участие в работе общешкольной комиссии (приложение 2);

- инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов) и иных правомерных методов, способствующих достижению контроля.

#### **IV. Права и ответственность комиссии по родительскому контролю за организацией горячего питания детей**

4.1. Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;

- организовать проверку за поступающими на пищеблок продуктами питания, наличие сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;

- получать от работников пищеблока информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;

- заслушивать на своих заседаниях старшего повара/заведующую столовой по обеспечению качественного питания обучающихся;
- проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее **трех** человек из числа членов комиссии 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).

#### 4.2. Ответственность членов комиссии:

- за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;
- за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

### **V. Организация деятельности комиссии.**

5.1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы в начале учебного года.

5.2. Комиссия строит свою работу в соответствии с планом (графиком) работы на учебный год, не реже 1 раза в учебную четверть. План (график) утверждается приказом директора школы.

5.3. Комиссия 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.

При работе комиссии вне плана (графика) могут быть приглашены инициаторы внеплановой проверки в количестве не более трех человек, с соблюдением всех санитарно-эпидемиологических требований и норм.

5.4. Результаты работы комиссии отражаются в протоколе (Приложение 3) с приложением акта проверки питания (Приложение 4)

5.5. Комиссия отчитывается о своей деятельности и результатах контроля на совещаниях при директоре школы.

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

5.7. По замечаниям, предложениям и рекомендациям комиссии администрация школы обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на улучшение качества организации питания.

5.8. С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, комиссия может назначить повторную проверку.

5.9. Решение комиссии принимается большинством голосов из числа присутствующих членов путем открытого голосования.

### **VI. Заключительные положения.**

6.1. Настоящее положение обязательно к исполнению всеми членами комиссии и администрации школы.

6.3. Документы комиссии хранятся у ответственного за организацию питания в школе.

6.2. Настоящее положение вступает в силу после утверждения и действует до внесения изменений в форме новой редакции положения.

### 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 ПЕРЕМЕНИ 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 п.10 ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ИЛИ ПРИНОСИТЕ 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 В ШКОЛЕ: \_\_\_\_\_
- 
- 
-

### Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
<b>1</b>	<b>Имеется ли в организации меню?</b>	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
<b>2</b>	<b>Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
<b>3</b>	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
<b>4</b>	<b>В меню отсутствуют повторы блюд?</b>	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
<b>5</b>	<b>В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты</b>	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
<b>6</b>	<b>Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
<b>7</b>	<b>Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
<b>8</b>	<b>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
<b>9</b>	<b>Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?</b>	
	А) нет	
	Б) да	
<b>10</b>	<b>Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
<b>11</b>	<b>Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
<b>12</b>	<b>Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?</b>	
	А) да	
	Б) нет	

ПРОТОКОЛ №  
Проведения контрольных мероприятий комиссией по родительскому контролю  
за организацией горячего питания детей.

г.Березники

\_\_\_\_\_ 2020г

Комиссия в составе:

---

---

---

---

Провела проверку в соответствии с планом (графиком) работы комиссии \_\_\_\_\_  
В ходе проверки выявлено:

---

---

---

---

---

Предложения и рекомендации

---

---

---

---

Замечания

---

---

---

---

С протоколом комиссии ознакомлена: \_\_\_\_\_

Члены комиссии:

---

---

---

---

---

**АКТ ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В МАОУ СОШ №24 (К протоколу № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_)**

г.Березники

от \_\_\_\_\_ 2020г

Комиссия в составе \_\_\_\_\_

Провела проверку организации питания по следующим вопросам:

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	
2.	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) *сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	
3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	
4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	
6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	
7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	
8.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	
9.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	
10.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	
11.	Фактический рацион соответствуют примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	

12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	
13.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд	
14.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	
15.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	
16.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	
17.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	
18.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	
19.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	
20.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	
21.	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	
22.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	
23.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	
24.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	
25.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	
26.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	
27.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	
28.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	

	журнал бракеража готовой продукции	
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	
	журнал здоровья сотрудников	
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
	ведомость контроля за рационом питания	
29.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	
30.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	
31.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	
32.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	
33.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	
34.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	
35.	Наличие договора на проведение производственного контроля	
36.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	
37.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	
38.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	
39.	Питьевой режим в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики	
	вода, расфасованная в емкости	
	иное	
40.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	
	одноразовой посуды	
	стеклянной или фаянсовой посуды	