

Положение о родительском контроле за организацией горячего питания детей в МАОУ СОШ №20

1. Общие положения.

1.1. Положение о родительском контроле за организацией горячего питания детей в МАОУ СОШ № 20 разработано в соответствии с нормативно правовыми актами РФ, Свердловской области, муниципальными правовыми актами города Нижний Тагил, Уставом МАОУ СОШ №20.

1.2. Проведение мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся осуществляются с целью:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам обучающихся;
- обеспечение максимально разнообразного питания;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований;
- контроль за работой школьной столовой;
- проверка качества и количества приготовленной для учащихся пищи согласно меню;
- содействие созданию оптимальных условий и форм организации школьного питания;
- улучшения организации питания обучающихся в МАОУ СОШ № 20.

1.3. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования школьников, анкета заполняется вместе с родителями по их желанию ([приложение 1](#)) Заполненная анкета направляется родителями через интернет-приемную официального сайта МАОУ СОШ № 20, либо в бумажном варианте вы приемную руководителя.

Организация родительского контроля может осуществляться в форме участия в работе общешкольной комиссии ([приложение 2](#)).

1.4. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей оцениваются:

- 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.

1.5. Доступ законных представителей обучающихся, участвующих в работе общешкольной комиссии, в помещение для приема пищи осуществляется с соблюдением действующих санитарно-эпидемиологических требований по согласованию с администрацией МАОУ СОШ №20.

1.6. Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

2. Права представителей родительского контроля.

Представители родительского контроля в условиях ограничительных мероприятий могут получать информацию с сайта МАОУ СОШ №20. В рамках установленной компетенции представители родительского контроля имеют право:

2.1. Поинтересоваться:

- организационно-правовой формой школьной столовой, кто готовит блюда (догоготовочная или все блюда готовятся работниками пищеблока), есть ли санитарные книжки у работников пищеблока, наличием бракеражного журнала и его содержанием, наличием суточной пробы и ее хранением, кто проводит бракераж пищи и когда это было сделано в день проверки, всё ли оборудование пищеблока исправно, наличием санодержки у работников пищеблока, когда последний раз проверялось санитарное состояние пищеблока, кем, какие сделаны замечания, предложения и как они выполнены.
- как организовано руководство школьным питанием: наличие графика работы столовой, есть ли льготное питание школьников, кто получает бесплатное молоко, организация дежурства, роль школьной медсестры в вопросах организации школьного питания.

2.2. Изучить недельное или 14-дневное меню и выяснить: кто составляет меню, разнообразие блюд, стоимость завтраков и обедов и ее обоснованность, где столовая закупает продукты питания и как они хранятся.

2.3. Изучить фактическое меню, расположенное на стендах МАОУ СОШ №20, и сравнить его с предлагаемым набором блюд.

2.4. Участвовать в анкетировании.

2.5. Обращаться к администрации школы по вопросам улучшения питания детей. На сайте школы размещены телефоны администрации, интернет – приемная МАОУ СОШ №20 для обращения родителей по вопросам, касающимся питания детей.

3. Комиссия по контролю за организацией питания учащихся.

3.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с приказом директора МАОУ СОШ №20. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

3.2. В состав комиссии по контролю за организацией горячего питания детей входят директор, ответственный за питание, председатель профкома, медицинский работник, представитель родительской общественности. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором ответственного за организацию горячего питания обучающихся.

3.3. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией горячего питания детей основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений гласности.

3.4. Комиссия по контролю за организацией горячего питания не реже одного раза в четверти, а так же при наличии обращений родителей по вопросам организации питания.

4. Права и ответственность комиссии по контролю за организацией горячего питания детей

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

4.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;

4.2. получать от повара, медицинского работника школы информацию по организации питания, качества приготовляемых блюд и соблюдения санитарно – гигиенических норм;

4.3. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;

4.4. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.

4.5. состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

4.6. члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.

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 пищу*
 - 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:

Комиссия в составе:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Имеется ли в организации меню с учетом режима функционирования организации?	
	А) да, с учетом режима функционирования организации	
	Б) да, но без учета режима функционирования организации	
	В) нет	
3	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	
	Б) нет	
4	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	
	Б) нет	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	
	А) да	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты (в соответствии с приложением)?	
	А) да	
	Б) нет, имеются запрещенные блюда	
7	Соответствует ли цикличное меню фактически используемому в школе?	
	А) да	
	Б) нет	
8	Соответствует ли цикличное меню режиму функционирования организации?	
	А) да	
	Б) нет	
9	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
10	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам	

	работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	
	Б) да	
12	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
14	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
15	Оборудованы ли обеденные залы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств?	
	А) да, состояние покрытия всей столовой мебели позволяет проводить её качественную обработку	
	Б) да, но состояние покрытия не всей столовой мебели позволяет проводить её качественную обработку	
	В) нет	
16	Допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью?	
	А) да	
	Б) нет	
17	Допускается ли использование столовые приборы из алюминия?	
	А) да	
	Б) нет	
18	Наличие и состояние санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор колпак или косынка) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд?	
	А) да, в наличии и надлежащем состоянии	
	Б) да, в наличии, но ненадлежащем состоянии	
	В) нет	
19	Созданы ли в помещении для приема пищи обучающимися условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (раковина для мытья рук, с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель, и подсоединенной к канализации)?	
	А) да	
	Б) нет	
20	Установлены ли рядом с умывальниками электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца?	
	А) да, в достаточном количестве	
	Б) да, но в недостаточном количестве	
	В) нет	
21	Обеспечены ли раковины моющим средством для рук?	
	А) да, в достаточном количестве	
	Б) нет	
22	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	

23	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты необоснованного исключения отдельных блюд из меню (замены)?	
	А) да	
	Б) нет	
24	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) да	
	Б) нет	
25	Наличие данных лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд за последние 6 месяцев?	
	А) да	
	Б) нет	
26	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	

Члены комиссии:

ФИО

Подпись
