

«ПРИНЯТО»
на педагогическом совете
МБОУ «СОШ № 5» г. Алатырь ЧР
Протокол № 3 от 08.11.2021 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
И.о. директора МБОУ «СОШ № 5»
И.В. Кузина
Приказ от 08.11.2021 г. № 69



Согласовано с Управляющим советом школы
(протокол № 2 от 08.11.2021 г.)

Мнение родителей обучающихся
МБОУ «СОШ № 5» г. Алатырь ЧР
учтено (протокол родительского
собрания № 2 от 06.11.2021 г.)
Мнение обучающихся
МБОУ «СОШ № 5» г. Алатырь ЧР учтено
(протокол заседания
Совета старшеклассников № 2 от 5.11.2021 г.)

Положение о родительском контроле за организацией питания обучающихся МБОУ «СОШ № 5» г. Алатырь ЧР

1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле за организацией питания обучающихся МБОУ «СОШ № 5» г. Алатырь ЧР разработано на основании:

-Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федерального закона от 21.07.2014 № 212-ФЗ «Об основах общественного контроля в Российской Федерации»;

-Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.;

- Методических рекомендаций по осуществлению контроля за предоставлением бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях Чувашской Республики от 28.10.2021 г. № 1351.

1.2. Родительский контроль за организацией питания обучающихся (далее - Комиссия) создается в образовательной организации для контроля за предоставлением качественного и здорового питания обучающимся.

1.3. Состав комиссии утверждается приказом директора образовательной организации каждый учебный год. В состав Комиссии могут входить представители администрации образовательной организации, родительской общественности, педагогического коллектива. Численность членов комиссии – не более 10 человек. Члены комиссии выбирают председателя и заместителя председателя из своего состава.

1.4. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, муниципальными правовыми актами, в том числе приказами и распоряжениями органов управления образованием, Уставом и локальными актами образовательной организации.

1.5. Деятельность членов Комиссии основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

1.6. Положение по контролю за организацией питания обучающихся согласовывается с Управляющим советом образовательной организации и утверждается приказом руководителя образовательной организации.

1.7. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

2. Функции Комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

2.1. Комиссия оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.

2.1. Комиссия при проведении мероприятий может оценить:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-технологическое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат/фартук, головной убор, обувь);
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- соблюдение графика работы столовой;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- 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. Права Комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

Для осуществления возложенных функций Комиссии предоставлены следующие права:

3.1. Контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся.

3.2. Запрашивать у администрации образовательной организации и у исполнителя услуги питания, медицинского работника (в соответствии с компетенцией каждого) информацию по организации питания, качеству приготовленных блюд и условий/сроков их реализации, по соблюдению персоналом нормативов по личной гигиене, по соблюдению прочих санитарно-гигиенических норм.

3.3. Проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки.

3.4. Изменять график проверки, если причина объективна.

3.5. Вносить предложения и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

3.6. Оказывать содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания, организации питания.

3.7. Комиссия не вправе:

- проводить фото и видеофиксацию в помещениях пищеблока и через линию раздачи. Съёмка может быть проведена только представителем образовательной организации для подтверждения факта нарушения при оформлении претензионного акта;

- находиться в производственном цехе пищеблока в составе более двух человек одновременно, создавать предпосылки для нарушения техники безопасности сотрудниками пищеблока при осуществлении ими своих обязанностей;

- прикасаться к пищевым продуктам, оборудованию, кухонному инвентарю, посуде. Оценка качества и состояния проводится визуально;

- отвлекать персонал от осуществления технологического процесса, создавать препятствия к своевременному оказанию услуги;

- изымать любую документацию пищеблока. Копии документов могут быть предоставлены по запросу.

4. Организация деятельности Комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

4.1. Состав и порядок работы Комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

4.2. Работа Комиссии осуществляется в соответствии с планом-графиком контроля по организации качественного питания школьников, согласованным с администрацией школы.

4.3. О результатах работы Комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты.

4.4. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

4.5. Один раз в четверть Комиссия знакомит с результатами деятельности руководителя школы и один раз в полугодие Управляющий совет школы.

4.8. По итогам учебного года Комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.

4.9. Заседание Комиссии проводится по мере необходимости, но не реже одного раза в четверть и считается правомочным, если на нём присутствует не менее 2/3 ее членов.

4.10. Решение Комиссии принимается большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляется протоколом.

5. Ответственность членов Комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

5.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.

5.2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

6. Документация Комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

6.1. Заседания Комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

6.2. Тетрадь протоколов заседаний Комиссии хранится у ответственного за организацию питания в образовательной организации.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента утверждения и действует до внесения в него в установленном порядке изменений или замены новым.

7.2. Настоящее Положение обязательно для исполнения всеми членами Комиссии.

7.3. Текст настоящего Положения размещается в сети Интернет на официальном сайте образовательной организации.

**План-график мероприятий Комиссии по контролю за организацией
питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 5» г. Алатырь ЧР**

№ п/п	Мероприятия	Сроки
1.	Проверка состояния столовой и пищеблока. Проверка соответствия приготовленных блюд утвержденному меню.	Ноябрь
2.	Проверка санитарно-технологического содержания обеденного зала, состояния обеденной мебели, столовой посуды. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	Декабрь
3.	Проверка качества готовой продукции, температуры блюд и полноты их потребления. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат/фартук, головной убор, обувь).	Январь
4.	Оценка объема и вида пищевых отходов после приема пищи. Проверка соблюдения графика работы столовой	Февраль
5.	Проверка соответствия приготовленных блюд утвержденному меню. Проверка санитарно-технологического содержания обеденного зала, состояния обеденной мебели, столовой посуды	Март
6.	Проверка наличия в меню запрещённых блюд и продуктов.	Апрель
7.	Проверка организации приема пищи обучающимися. Контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися.	Май

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развернутый 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 ПЕРЕМЕРЫ 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 ПРОДЛЕННОГО ДНЯ?

ДА НЕТ

8.1. ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ИЛИ ПРИНОСИТ 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 _____

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: _____

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: _____

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	
	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 повторные блюда или запрещенные блюда?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися?	
	А) да	
	Б) нет	
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд	
	А) да	
	Б) нет	
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд?	
	А) да	
	Б) нет	
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?	
	А) да	
	Б) нет	
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?	
	А) да	
	Б) нет	
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?	
	А) да	
	Б) нет	
	В) состояние	
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	
	А) да	
	Б) нет	

