

Утверждаю  
Е.А. Рябова  
директор МБОУ Школы № 106  
«*Е.А. Рябова*» 2021



## Положение о порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МБОУ Школы № 106

### 1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии нормативными документами:
- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ст.37;
  - Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
  - Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора РФ «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020года.
- 1.2. Настоящее Положение регламентирует решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся МБОУ Школы № 106 (далее Школа), пропаганды основ здорового питания, а также регулирует деятельность группы родительского контроля за организацией горячего питания в Школе.

### 2. Цели и задачи, которые решает общественная комиссия:

- 2.1. Целью организации комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся школы (далее — комиссии) является усиление контроля за организацией питания обучающихся.
- 2.2. Основными задачами комиссии являются:
- за исполнением нормативных правовых актов по организации питания обучающихся;
  - контроль организации питания обучающихся школы: соблюдение графика питания, соблюдение температурного режима выдачи блюд, соблюдение норм выдачи блюд и изделий, культура обслуживания, санитарное состояние столовой;
  - контроль за работой предприятия общественного питания и исполнением положений муниципального контракта на организацию питания.

### 3. Организация деятельности комиссии по контролю организации горячего питания

- 3.1. Деятельность членов комиссии основывается на принципах добровольного участия, коллегиальности принятия решений, гласности.
- 3.2. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации, члены родительской общественности, ответственный за организацию питания в школе. Педагоги школы назначаются в комиссию приказом директора школы, представители родительской общественности выдвигаются родительским комитетом. Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.
- 3.3. Заседания комиссии проводятся не реже 1 раза в четверть. Комиссия отчитывается о проделанной работе на педагогическом совете, на родительских собраниях - по мере необходимости.
- 3.4. Члены комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах без освобождения от основной работы. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с планом работы, который принимается на заседании комиссии.
- 3.5. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, а также нормативными локальными актами школы.

### 4. Организационные методы, направления и формы контроля

- 4.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов и форм: • изучение документации;
  - обследование школьной столовой;
  - наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в общеобразовательной организации;
  - беседа с персоналом; педагогами, учащимися;
  - анкетирование родителей и детей (Приложение<sup>1</sup>);
- 4.2. Основные направления контроля комиссии по организации горячего питания:
  - 4.2.1. Работа пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, соблюдение графика выдачи пищи);
  - 4.2.2. Организация питания обучающихся (соблюдение режима питания, раздача пищи, гигиена приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд).
- 4.3. Контроль осуществляется в виде плановых и оперативных проверок. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным директором школы

планом на учебный год, не реже раза в месяц. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в школе. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющими в ходе изучения вопроса.

4.4. Комиссия по контролю за организацией горячего питания 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.

4.5. Результаты проверки отражаются в акте и оценочном листе (Приложение 2.)

4.6. Итоги проверок обсуждаются на общешкольных родительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации образовательного учреждения, органов контроля (надзора).

### 5. Права комиссии

5.1. Запрашивать и получать от администрации школы, организатора питания информацию об организации питания обучающихся, по качеству приготавливаемых блюд и соблюдению санитарно-эпидемиологических норм.

5.2. Участвовать в работе по улучшению качества организации питания и увеличению охвата питанием обучающихся.

5.3. Вносить предложения администрации школы по улучшению качества организации питания обучающихся.

### 6. Документация комиссии по контролю организации горячего питания

6.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписывают председатель и секретарь комиссии.

6.2. Протоколы заседаний комиссии, акты проверки комиссии по контролю организации горячего питания, все нормативно-правовые документы хранятся у председателя комиссии.

## Анкета

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

2. Удовлетворяет ли Вас санитарное состояние школьной столовой? •

да

- Нет

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:

- Завтрак
- Горячий обед
- 2-разовое питание (завтрак+обед)

5. Наедаетесь ли Вы в школе?

- Да
- Иногда
- Нет

Б. Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в школе? • да

- Нет

7. Нравится ли питание в школьной столовой? •

да

- Нет
- Не всегда

7.1. „Если не нравится, то почему?“

- Невкусно
- Однообразное питание
- Нелюбимая пища
- Остывшая еда
- Маленькие порции
- Иное \_\_\_\_\_

8. Посещаете ли ГПД? •

да

- Нет

8.1 .Если ДА, то получаете ли полдник в школе или приносите из дома: •  
да

- Иногда

- Нет

9. Считаете ли питание в школе здоровым и полноценным?

- Да

- Нет 1(). Устраивает ли Вас МЕНЮ  
школьной столовой?

- Да

- Иногда

- Нет

Т 1. Ваши предложения по изменению МЕНЮ:

---

12. Ваши предложения по улучшению питания в школе:

---

## Оценочный лист

Дата проведения проверки

\_\_\_\_\_

Состав комиссии:

	Вопрос	Да/нет
	Имеется ли в организации Меню?	
	Да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Да, но без учета возрастных групп	
	Нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	да	
	нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	да	
	нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	а, по всем дням	
	Нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	Да, по всем дням	
	Нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	да	
	Нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	да	
	Нет	

8	От всех ли партии приготовленных блюд снимается бракер аж?	
	да	
	нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии (за период не менее месяца ")?	
	да	
	Нет	
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья: сахарный диабет, пищевые аллергии ?	
	да	
	нет	
11.	Проводится ли уборка помещении после каждого приема пищи?	
	да	
	Нет	
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	да	
	Нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые и следы их жизнедеятельности?	
	да	
	Нет	
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	Да	
	Нет	
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	
	да	
	Нет	
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	Да	
	Нет	

17.	Имели ли Место факты выдачи детям остывшей пищи?	
	да	
	Нет	

Другие замечания и дополнения:

---



---



---

ЛГ93.

### Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

1. Проверка качества питания
  - 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
  - 1.2. Готовность столовой к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, линии подогрева, охлаждающих витрин, холодильника, ассортимента буфетной продукции).
  - 1.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
  - 1.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
  - 1.5. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.
  - 1.6. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
  - 1.7. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
  - 1.8. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
  - 1.9. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
  - 1.10. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.
2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока.
  - 2.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
  - 2.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
  - 2.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.



2.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.