

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение

«Бердянская средняя общеобразовательная школа»

**СОГЛАСОВАНО**

с родительским комитетом  
Протокол №1 от 30.08.2022

**ПРИНЯТО**

педагогическим советом  
протокол № 1 от 30.08.2020

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор школы \_\_\_\_\_  
Е.И. Шарапкина  
Приказ № 111 от 31.08.2022

## **Положение**

### **о родительском контроле за организацией и качеством питания обучающихся в МОАУ «Бердянская СОШ»**

#### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение регулирует деятельность комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в муниципальном общеобразовательном автономном учреждении «Бердянская средняя общеобразовательная школа» (далее – школа).

Положение разработано на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статья 37;
- Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Постановления Главного Государственного Врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»;
- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020.

1.2. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться с использованием следующих форм и методов:

- анкетирование родителей и детей (Приложение 1);
- изучение документации;
- наблюдение за организацией процесса приготовления блюд и питания обучающихся;
- беседа с персоналом;
- плановые и оперативные проверки;
- обсуждение итогов проверок на родительских собраниях.

1.3 Состав комиссии по осуществлению родительского контроля за организацией и качеством питания обучающихся в школьной столовой, утверждается приказом директора на учебный год. Члены комиссии родительского контроля (родители) проходят обучение по программе «Проведение мероприятий родительского контроля» на сайте ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Роспотребнадзора и предоставляют сертификат.

1.4 Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.5 В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входит представитель администрации образовательной организации, члены Родительского комитета школы, ответственное лицо за организацию питания обучающихся, назначенное директором школы.

1.6 Деятельность членов комиссии по осуществлению родительского контроля за организацией и качеством питания обучающихся в школьной столовой основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

## **2. Задачи комиссии по осуществлению родительского контролю за организацией и качеством питания обучающихся.**

2.1. Задачами комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в школьной столовой являются:

- 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);
- решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся;
- пропаганды основ здорового питания среди обучающихся школы;
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

## **3. Функции комиссии по контролю организации питания учащихся**

3.1. Комиссия по контролю организации питания обучающихся 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.

#### **4. Права и ответственность комиссии по контролю организации питания учащихся**

4.1 Направлять в администрацию школы, комбинат школьного обслуживания конкретные предложения и замечания по организации питания, контролировать выполнение решений;

4.2 Проводить проверку работы школьной столовой;

4.3 Выступать с инициативой проведения анкетирования родителей и детей по вопросам организации питания;

4.4 Доводить информацию о своей работе на родительских собраниях, через официальный сайт

4.5 Вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.

#### **ПЕРЕЧЕНЬ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ВОПРОСОВ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ (ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ):**

- Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?
- Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фку, муковисцидоз, пищевая аллергия)?
- Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?
- Все ли дети моют руки перед едой?
- Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?
- Все ли дети едят сидя?
- Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?
- Есть ли замечания по чистоте посуды?
- Есть ли замечания по чистоте столов?
- Есть ли замечания к сервировке столов?
- Теплые ли блюда выдаются детям?
- участвуют ли дети в накрывании на столы?
- Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде?
- Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?

#### **5. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся.**

5.1. При проведении мероприятий внутреннего и внешнего контроля за организацией питания детей рекомендуется оценивать:

- соответствие фактического меню цикличному меню, утвержденному руководителем образовательной (оздоровительной) организации;

- наличие меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья; соблюдение персоналом и детьми правил личной гигиены; условия для приема пищи.

При проведении мероприятий по контролю за организацией питания следует обратить особое внимание, что работники пищеблока, накрывающие на столы, должны работать в специальной одежде (халат, головной убор), не иметь украшений (кольца, серьги, цепочки), работать в перчатках.

В школах, если дети (дежурные) участвуют в накрывании на столы, им должна быть выдана специальная одежда – халаты (фартуки) и головной убор. Дежурные должны быть предварительно осмотрены медицинским работником на гнойничковые заболевания и заболевания верхних дыхательных путей, а также проинструктированы о соблюдении правил личной гигиены.

Оценка соблюдения правил личной гигиены детьми осуществляется посредством наблюдения за процедурой мытья рук перед едой.

В помещениях для приема пищи должны быть созданы благоприятные условия для приема пищи, включая приятный внутренний интерьер столовой, сервировку, микроклимат, запах, доброжелательность персонала. Помещения для приема пищи должны быть оборудованы столами и стульями, удобными для приема пищи.

При организации питания должна использоваться фарфоровая, фаянсовая или стеклянная посуда (тарелки, блюда, чашки, бокалы), а также посуда из иных материалов, предусмотренных для контакта с пищевыми продуктами. Детям не должны выдаваться тарелки и стаканы с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, деформированные столовые приборы.

Выдаваемая пища не должна быть остывшей к моменту ее приема детьми. О вкусовых качествах приготовленной пищи можно судить по количеству пищевых отходов, которые остаются после приема пищи детьми.

Помещения для приема пищи должны содержаться в чистоте. Уборка проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моются горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

В помещениях для приема пищи не должно быть насекомых, грызунов, а также их следов.

5.2 По итогам проверки рекомендуется заформализовать полученные результаты с помощью заполнения проверочного листа (Приложение 2), что позволит оценить структуру проблем в организации питания, их глубину и причины, возможные риски для здоровья детей.

## **6. Ответственность членов Комиссии**

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

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

6.3 . Контроль за работой комиссии осуществляет директор школы. В случае возникновения спорных вопросов между членами комиссии, работниками столовой, обучающихся необходимо обратиться к созданной в образовательной организации комиссии по урегулированию конфликтных ситуаций.

6.4. Осуществлять контроль за организацией питания не реже одного раза в месяц, с заполнением формы проверочного листа и журнала учета родительского контроля.

### **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 (подчеркнуть)

6. 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 готовят. Однообразное питание. Готовят нелюбимую пищу. Остывшая еда. Маленькие порции . Иное  
\_\_\_\_\_

8. Посещаете ли группу продленного дня? Да. Нет (подчеркнуть)

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. Иногда. Нет (подчеркнуть)

10. Считаете ли питание в школе здоровым и полноценным? Да. Нет (подчеркнуть)

11. Ваши предложения по изменению меню:  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

12. Ваши предложения по улучшению питания в школе: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

- Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?  
*да/нет*
- Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фку, муковисцидоз, пищевая аллергия)? *да/нет*
- Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой? *да/нет*
- Все ли дети моют руки перед едой? *да/нет*
- Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? *да/нет*
- Все ли дети едят сидя? *да/нет*
- Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?  
*да/нет*
- Есть ли замечания по чистоте посуды? *да/нет*
- Есть ли замечания по чистоте столов? *да/нет*
- Есть ли замечания к сервировке столов? *да/нет*
- Теплые ли блюда выдаются детям? *да/нет*
- участвуют ли дети в накрывании на столы? *да/нет*
- Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде? *да/нет*
- Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)? *да/нет*
- Результаты контрольного взвешивания горячего блюда
  
- Расчет индекса несъедаемости, его оценка

ВАШИ

ПРЕДЛОЖЕНИЯ \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

