

Согласовано на заседании
педагогического совета
МАОУ СОШ №47
Протокол № 1
от 25.08.2020



Утверждено
Приказ №151
от 25.08.2020

Директор МАОУ СОШ №47
Гнатенко О.А.

ПОЛОЖЕНИЕ о родительском контроле за организацией и качеством питания обучающихся в МАОУ СОШ №47

I. Нормативная база

Контроль родителей за организацией питания обучающихся МАОУ СОШ №47 осуществляется на основании следующей нормативной базы:

1. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N45);
2. Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях" Номер-№ МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020г.
3. Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций". Номер-№ МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020г.

II. Общие вопросы

- 2.1. Родительский контроль над организацией и качеством питания обучающихся, производственного контроля над объектом питания (далее - Комиссия) создается в МАОУ СОШ №47 (далее - школа) для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся.
- 2.2. Положение по контролю над организацией и качеством питания обучающихся, производственного контроля над объектом питания утверждается приказом директора лицея, согласовывается с Управляющим советом.
- 2.3. Состав комиссии (группа представителей родительской общественности численностью не более 3 (трех) человек) утверждается Приказом директора школы на каждый учебный год.
- 2.4. В состав комиссии могут входить родители, имеющие медицинскую книжку.
- 2.5. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образования, Уставом и локальными актами образовательной организации.

III. Цели и задачи комиссии по контролю за питанием

- 3.1. Создание оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся

сбалансированным питанием, качественного приготовления, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований Роспотребнадзора.

3.2. Организация общественного контроля над питанием обучающихся, работой школьной столовой, соблюдением работниками столовой и обучающимися требований СанПиН.

3.3. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания.

3.4. Исполнение нормативно-правовых актов, регламентирующих деятельность школы в области защиты прав и свобод обучающихся, их здоровья, питания, охраны труда, отдыха, самоуправления.

3.5. Реализация принципов государственной политики в области образования, охраны здоровья и безопасности жизнедеятельности обучающихся граждан Российской Федерации.

IV. Основные направления деятельности комиссии

4. Комиссия:

4.1. Оказывает содействие администрации школы в организации питания учащихся.

4.2. Осуществляет контроль:

за организацией приема пищи учащимися, за соблюдением порядка в столовой; за соблюдением графика работы столовой.

4.3. Вносит предложения администрации школы по улучшению обслуживания учащихся.

4.4. Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей(законных представителей) по вопросам рационального питания.

V. Организация работы комиссии по контролю за питанием

5.1. Комиссия по контролю за питанием строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год, определяя цели и задачи текущего контроля и его сроки, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.

5.2. Комиссия по контролю за питанием может осуществлять свои вне плана (графика) работы по инициативе администрации, по жалобе, из-за нарушения нормативно-правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания.

5.3. Результаты контроля (экспертизы) отражаются в акте.

VI. Функциональные обязанности комиссии по контролю за питанием

6.1. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, внешним видом и опрятностью обучающихся, принимающих пищу.

6.2. Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.

6.3. Контроль за своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергообеспечения.

6.4. Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой и буфета.

6.5. Выводы, замечания и предложения комиссии по контролю за питанием должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока, администрацией МАОУ СОШ №47 и администрацией, организующей питание.

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

VII. Права комиссии по контролю за питанием

7. Комиссия имеет право:

7.1. Выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в школе, контролировать выполнение принятых решений.

7.2. Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в школе.

7.3. Ходатайствовать перед администрацией школы о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания.

VIII. Организационные методы, виды и формы контроля

8.1 Контроль осуществляется с использованием следующих методов и форм:

изучение документации;

-обследование объекта;

-наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в школе:

беседа с персоналом;

- анкетирование родителей и детей (приложение 1);

- участие в работе школьной комиссии (приложение 2);

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

8.2. Контроль осуществляется в виде плановых и оперативных проверок.

8.3. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным руководителем школы планом на учебный год.

8.4. Оперативные проверки проводятся по согласованию с администрацией школы 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.

8.5. Результаты контроля отражаются в акте.

8.6. Итоги проверок обсуждаются на производственных совещаниях и общешкольных родительских собраниях .

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 ПЕРЕМЕНИ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?

- ДА
- НЕТ

7. НРАВИТСЯ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- НЕТ
- НЕ ВСЕГДА

7.1. ЕСЛИ НЕНРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

- НЕВКУСНО ГОТОВЯТ
- ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ
- ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ
- ОСТЫВШАЯ ЕДА
- МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ
- ИНОЕ _____

8. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- ИНОГДА
- НЕТ

9. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

- ДА
- НЕТ

10. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ
МЕНЮ: _____

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В
ШКОЛЕ: _____

ФОРМА ОЦЕНОЧНОГО ЛИСТА

Дата проведения проверки:

Комиссия, проводившая проверку: _____

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации ежедневное меню?	
	А)да, для всех возрастных групп	
	Б)да, но без учета возрастных групп	
	В)нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для 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 повторы блюда?	
	А)да, по всем дням	
	Б)нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А)да	
	Б)нет	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличное меню количеству приемов пищи, режиму функционирования организации	
	А)да	
	Б)нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	
	А)да	
	Б)нет	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А)да	
	Б)нет	
9.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А)да	
	Б)нет	
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом	

	особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия и др.)	
	А)да	
	Б)нет	
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А)да	
	Б)нет	
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А)да	
	Б)нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, гризуны и следы их жизнедеятельности?	
	А)да	
	Б)нет	
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А)да	
	Б)нет	
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А)да	
	Б)нет	
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А)да	
	Б)нет	
17.	Имелись ли факты выдачи детям остывший пищи?	
	А)да	
	Б)нет	