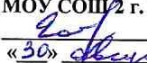


**МУНИЦИПАЛЬНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2» г. КРАСНОСЛОБОДСКА**

404160 Волгоградская область, Среднеахтубинский район, г. Краснослободск, ул. Космонавтов, 16
тел. – (884479) 6 - 1 2 – 82 факс – (884479) 6-14-83 e-mail - srd_sh2.krasnslb@volgnet.ru

СОГЛАСОВАНО
председатель первичной
профсоюзной организации
МОУ СОШ 2 г. Краснослободска

Н.Н. Гончарова
«30» августа 2022г.

ПРИНЯТО
на заседании Педагогического совета
МОУ СОШ 2 г. Краснослободска

протокол № 1
от «30» августа 2022г.



**Положение
о родительском контроле за организацией
питания обучающихся
МОУ СОШ 2г.Краснослободска**

1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле за организацией питания обучающихся в МОУ СОШ 2 г.Краснослободска разработано на основании:

-Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
-Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

1.2. Родительский контроль за организацией питания обучающихся (далее - Комиссия) осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, Уставом и локальными актами образовательного учреждения.

1.3. Комиссия является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

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

1.5. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (приложение 1) и участия в работе общешкольной комиссии (приложение 2).

2. Функции родительского контроля 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-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды 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.

Результаты проведенного контроля вносятся в Чек-лист (Приложение 2) и Оценочный лист (Приложение 3).

3. Права и ответственность родительского контроля за организацией питания обучающихся

Для осуществления возложенных функций Комиссии предоставлены следующие права:

- 3.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
- 3.2. получать от повара информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению 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 рекомендации 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.

4. Организация деятельности родительского контроля за организацией питания обучающихся

- 4.1. Состав Комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год. В состав Комиссии входят 2 представителя администрации (педагога), 3 члена родительского комитета школы/родителя (по представлению родительского комитета школы). Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.
- 4.2. Члены Комиссии из своего состава выбирают председателя.
- 4.3. Состав и порядок работы Комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.
- 4.4. Работа Комиссии осуществляется в соответствии с планом-графиком контроля по организации качественного питания школьников, согласованным с администрацией школы.
- 4.5. О результатах работы Комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты.
- 4.6. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.
- 4.7. Один раз в четверть Комиссия знакомит директора школы с результатами деятельности и один раз в полугодие – Управляющий Совет школы.
- 4.8. По итогам календарного года Комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию школы.
- 4.9. Заседание Комиссии проводится по мере необходимости, но не реже одного раза в четверть 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

- 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

6.1. Заседания Комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

6.2. Тетрадь протоколов заседаний Комиссии хранится у секретаря школы.

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 Учреждения.

*Приложение 1
к Положению проведения родительского
контроля за организацией горячего питания
обучающихся в
МОУ СОШ 2 г.Краснослободска*

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 ПЕРЕМЕНИ 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

Приложение 2
к Положению проведения родительского
контроля
за организацией горячего питания обучающихся в МОУ СОШ 2 г.Краснослободска

ЧЕК-ЛИСТ

по итогам родительского рейда по вопросу контроля совершенствования школьного питания

Дата проведения « ___ » _____ 20__ г.

№	Показатель	выполняется (+)	не выполняется (-)	примечание
1	Наличие приказа «Об организации школьного питания на 20___– 20___ учебный год», назначение ответственных лиц.			
2	Наличие приказа «Об усилении мер контроля за качеством поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья и безопасности на пищеблоке»			
3	Наличие Положения о бракеражной комиссии и приказа о назначении комиссии, ведение бракеражного журнала			
4	Наличие графика приема пищи с учётом расписания учебных занятий и больших перемен, режима работы школьной столовой, согласованные с представителем организатора школьного питания			
5	Наличие Инструкции по технике безопасности в школьной столовой для участников образовательных отношений, стендовой информации о правилах поведения			
6	Наличие у зав. производством Программы производственного контроля на пищеблоке, разработанной организатором питания МП г. Красноярска «Школьный комбинат питания»			
7	Наличие утверждённого примерного циклического десятидневного меню с обеспечением нормируемых значений основных пищевых веществ, энергетической ценности суточного рациона с учётом кратности предусмотренного питания			
8	Наличие меню-требование и его соответствие дню примерного циклического 10-ти дневного меню			
9	Ежедневное утверждение меню-требование директором ОУ, заведующим производством			
10	Наличие суточных проб			
11	Наличие контрольных блюд на линии раздачи			
12	Соответствие выхода готового блюда параметрам, указанным в меню			
13	Соблюдение требований к температуре подаваемых блюд			
14	Наличие ассортимента для свободного выбора			
15	Укомплектованность штатного расписания пищеблока школьной столовой квалифицированным персоналом			
16	Наличие медицинских книжек у сотрудников пищеблока			
17	Соблюдение требований к правилам личной гигиены персонала при работе с пищевыми продуктами. Наличие спецодежды у сотрудников пищеблока (халаты, фартуки, колпаки).			

18	Наличие сертификатов соответствия на имеющиеся продукты			
19	Наличие товарных ярлыков на всех продуктах, что подтверждает соблюдение сроков годности продуктов питания			
20	Своевременность проведения дератизационных и дезинсекционных мероприятий с фиксацией в установленных документах			
21	Наличие почтового ящика для обращений по организации школьного питания и качеству приготовленных блюд			
22	Состояние посуды и столовых приборов (отсутствие битой посуды, деформированных приборов, чистота посуды)			
23	Санитарное состояние обеденного зала			
24	Другое			

Подписи членов рейдовой комиссии из числа родительской общественности:

Ф.И.О.	Подпись
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	

Ознакомлен:

Директор

Е.Н. Милеева

Оператор питания:

Приложение 3
к Положению проведения родительского
контроля за организацией горячего питания
обучающихся в МОУ СОШ 2 г.Краснослободска

Оценочный лист

Дата проведения проверки :

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	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 повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество 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) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	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, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	
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) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	

Подписи общественных представителей:

Ф.И.О.	Подпись
1.	
2.	
3.	

Ознакомлены:

Директор

Е.Н. Милеева

Оператор питания: