

ПОЛОЖЕНИЕ
о родительском контроле за организацией и качеством питания обучающихся
МБОУ СОШ № 12 им. А. Каширина

1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся разработано на основании следующих нормативно-правовых документов:

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

– Методических рекомендаций Главного государственного санитарного врача РФ от 18.05.2020 № МР 2.4.0180-20.2.4 «Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

1.2. Родительский контроль за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

2. Задачи родительского контроля за организацией питания обучающихся

2.1. Задачами родительского контроля за организацией питания обучающихся являются:

– повышение качества и эффективности организации питания обучающихся в школе;

– путем привлечения внимания родителей (законных представителей);

– выявление пищевых предпочтений и их корректировка с целью формирования у обучающихся навыков здорового питания;

– подготовка предложений, направленных на улучшение системы организации питания в школе;

– выявление степени удовлетворенности детей и их родителей (законных представителей) качеством организации питания обучающихся;

– пропаганда принципов здорового образа жизни (ЗОЖ) и полноценного питания.

3. Организация порядка проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

3.1. Ответственный за организацию питания в школе формирует график посещения помещения для приема пищи (школьной столовой) на месяц.

3.2. График посещений публикуется на сайте школы не позднее 1 числа ежемесячно.

3.3. Состав группы формируется не более 3-х человек в день, в состав группы могут входить представители одного класса.

3.4. Проведение мониторинга качества организации питания в рамках родительского контроля осуществляется при сопровождении ответственного представителя школы.

4. Права и обязанности родителей (законных представителей) в рамках проведения родительского контроля за организацией питания обучающихся

4.1. Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга качества питания обучающихся должны:

-соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные образовательной организацией.

4.2. Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга организации питания могут:

– задавать ответственному представителю школе и представителю организатора питания вопросы в рамках их компетенций и в пределах полномочий комиссии;

– запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;

– лично оценить органолептические показатели пищевой продукции в результате дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств;

– запрашивать сведения о результатах лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в рамках производственного контроля;

– участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания;

– руководствоваться МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 года;

– посетить помещение приема пищи (школьную столовую) обучающимися;

– наблюдать реализацию блюд и продукции меню;

– наблюдать полноту потребления блюд и продукции меню;

– ознакомиться с утвержденным на день посещения меню и утвержденным примерным циклическим меню.

4.3. Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга организации питания не должны:

– проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности, не нарушать производственный процесс;

– отвлекать обучающихся во время приёма пищи;

– находиться в столовой вне графика, утвержденного руководителем образовательной организации;

– производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных» как «персональные данные». Фото- и видеоматериалы могут быть использованы при подготовке акта проверки по результатам работы комиссии по контролю за качеством организации питания.

5. Документация родительского контроля за организацией питания обучающихся

5.1. В процессе посещений родитель (законный представитель) заполняет оценочный лист родительского контроля за организацией питания обучающихся (Приложение 1), книгу посещений школьной столовой (Приложение 2), книгу отзывов и предложений (Приложение 3).

5.2. Акты посещения школьной столовой родителями (законными представителями) в рамках родительского контроля за организацией питания обучающихся учитываются и хранятся в школе согласно утвержденной номенклатуре дел.

5.3. Записи в книгах посещения, отзывов и предложений, оценочных листах родительского контроля за организацией питания обучающихся сканируются и размещаются на сайт школы ответственным за организацию питания обучающихся.

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	
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню акты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	
17.	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	

Предложения _____

Подпись _____

Книга посещения школьной столовой МБОУ СОШ № 12 им. А. Каширина

Родитель (ФИО): _____

Дата посещения: _____

Оценка существующей организации питания/ качества питания _____

Предложения: _____

Замечания: _____

Дата и результат рассмотрения администрацией школы оставленных комментариев: _____

Принятые меры по результатам рассмотрения предложений/замечаний: _____

Родитель _____ «__» _____ (подпись, дата)

Представитель школы _____ «__» _____ (ФИО, должность, подпись, дата)

Дата «__» _____ 20__ Прием пищи _____

Смена № ____ Перемена № ____

ФИО родителя _____

Класс _____

№	Что проверить?	Оценка			Комментарии к разделу
		Поставьте «V» в соответствующий раздел			
1	Наличие двухнедельного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
3	Помещение столовой и столы чистые	Да	Да, но есть замечания	Нет	
4	Посуда чистая, сухая, без сколов	Да	Да, но есть замечания	Нет	
5	Работники работают в головных уборах и одноразовых перчатках	Да	Да, но не все	Нет	
6	Наименование блюд по меню	холодная закуска	1 блюдо	основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.)	
		гарнир	напиток		
7	Температура первых блюд	> 70	70 - 50°	< 50°	
8	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45°	< 45°	
9	Полновесность порций	полновесны	кроме -	выход	
10	Визуальное количество отходов	< 30%	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				

	гарниров				
	напитков				
11	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно	Не очень	Нет	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
12	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
13	Ваши предложения/пожелания/комментарии				

Подпись _____