ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 607762230000000161D5
Владелец: МОУ "НОВОВИЛГОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА №3"
Действителен: с 14.12.2021 до 14.12.2022

Согласовано с СТК
Протокол № 1 от 29.09.22
Утверждено приказом
_____Шамонтьева А.В.

Согласовано с педсоветом
протокол № 4 от 29.09.22

Утверждено приказом
директора № 126/1 от
05.10.2022г.
_____ Корнева А.А.

Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся

Муниципального общеобразовательного учреждения
«Нововилговская средняя общеобразовательная школа № 3»

1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся разработано на основании: - Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от29.12.2012г. № 273-ФЗ с изменениями и дополнениями; - Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от18.05.2020г.

1.2. Настоящий порядок регламентирует решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся МОУ «Нововилговская СОШ №3», пропаганды основ здорового питания.

1.3. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участии в работе общешкольной комиссии.

1.4. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;

- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток 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.

2. Деятельность комиссии по контролю организации горячего питания

2.1. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2.2. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации, члены родительской общественности, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

2.3. Комиссия формируется на основании распоряжения директора школы. Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников столовой, педагогов, обучающихся и родителей.

2.4. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

2.5. Заседания комиссии проводятся по необходимости, но не реже 1 раза в триместр.

2.6. Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются: - обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;

-соответствие энергетической ценности и химического физиологическим потребностям и энергозатратам;

- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным 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);

- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов.

2.7. Функции комиссии по контролю за организацией горячего питания:

- 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.

2.8. Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

2.8.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;

2.8.2. получать от повара, медицинского работника информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;

2.8.Заслушивать на своих заседаниях старшего повара по обеспечению качественного питания обучающихся;

2.8.4. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;

2.8.5. изменить график проверки, если причина объективна;

2.8.6. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.

3. Организационные методы, виды и формы контроля.

3.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов, форм и видов контроля:

- изучение документации,

- обследование объекта,

- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в образовательной организации,

- беседа с персоналом,

- анкетирование детей и родителей (приложение1),

- участие в работе школьной комиссии (приложение 2),

- инструментальный метод и иные правомерные методы, способствующие достижению контроля.

3.2. Контроль осуществляется в виде плановых и оперативных проверок.

3.3. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным директором школы планом на учебный, но не реже 1 раза в месяц.

3.4. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в школе.

3.5. Комиссия по контролю за организаций горячего питания может осуществлять свои функции вне плана работы по инициативе администрации, жалобе, из-за нарушения нормативно правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников. 3.6. Результаты проверок отражаются в акте.

3.7. Итоги проверок обсуждаются при администрации школы, на общешкольных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) организатора питания, органов контроля (надзора).

4. Документация комиссии по контролю организации питания учащихся.

4.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

4.2.Тетрадь протоколов заседания комиссии, акты проверок хранятся у председателя комиссии.

Анкета школьника. Пожалуйста, выберите варианты дополнительные пояснения, впишите.

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ПИТАНИЯ? ДА НЕТ ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ СТОЛОВОЙ? ДА НЕТ ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ? 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)

5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ? ДА ИНОГДА НЕТ

6. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ? ДА НЕТ

7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ? 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 ПРОДЛЁННОГО ДНЯ? ДА НЕТ

8.1. ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ, ПРИНОСИТЕ ИЗ ДОМА

9. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ? ДА НЕТ ИНОГДА

10. СЧИТАЕТЕ ЛИ ВЫ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ
МЕНЮ_____

12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ И УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

_____

Форма оценочного листа.

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

Вопрос 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

Вопрос 2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?

А) да

Б) нет

Вопрос 3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?

А) да

Б) нет

Вопрос 4. В меню отсутствуют повторы блюд?

А) да, по всем дням

Б) нет, имеются повторы

Вопрос 5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?

А) да, по всем дням

Б) нет, иногда

Вопрос 6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?

А) да

Б) нет

Вопрос 7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?

А) да

Б) нет

Вопрос 8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?

А) да

Б) нет

Вопрос 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

Вопрос 10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?

А) да

Б) нет 1

Вопрос 11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?

А) да

Б) нет

Вопрос 12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? А) да Б) нет 1

Вопрос 13. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

А) нет

Б) да

Вопрос 14. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

А) да

Б) нет

Вопрос 15. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

А) нет

Б) да

Вопрос 16. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

А) нет

Б) да

Вопрос 17. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

А) нет

Б) да

Вопрос 18. Есть ли в наличии питьевая вода?

А) да, всегда

Б) да, невсегда

В) нет