

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Якшурская средняя
общеобразовательная школа»



«Якшурьсь огъядышетсконъя
шоръёзо школа»
муниципал коньдэт
возиськись огъядышетонъя
ужьюрт

427014, УР, Завьяловский район, д. Якшур, ул. Юбилейная, д.16, тел. 62-64-23, ИНН 1808700830,
yacshurgurt@mail.ru

ПРИНЯТО
с учетом мнения
Родительского собрания(комитета),
протокол от _____ № _____

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
от _____ № _____

ПРИНЯТО
с учетом мнения
Совета старшеклассников,
Протокол от _____ № _____

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
протокол от _____ № _____

**Положение
о родительском контроле за организацией и качеством горячего
питания учащихся в МБОУ «Якшурская средняя
общеобразовательная школа»**

1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле за организацией и качеством питания учащихся разработано на основании:

- Приказа Управления Образования МО «Завьяловский район» «Об утверждении Примерного Положения о родительском контроле за организацией и качеством горячего питания учащихся в образовательных учреждениях муниципального образования «Завьяловский район» №263 от 30.03.2021г.

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

- Методических рекомендаций Управления Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020 г.

1.2. Родительский контроль за организацией и качеством горячего питания учащихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (Приложение №1) и участия в работе общешкольной комиссии.

1.2.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством горячего питания учащихся, далее Комиссия, осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

1.2.2. Комиссия является постояннодействующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией горячего питания учащихся.

1.2.3. В состав Комиссии входят члены Родительского комитета школы. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания учащихся.

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

2. Задачи комиссии по контролю за организацией и качеством горячего питания учащихся

2.1. Задачами комиссии по контролю за организацией горячего питания учащихся 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);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности

3. Функции комиссии по контролю за организацией и качеством горячего питания учащихся

3.1. Комиссия обеспечивает участие в следующих процедурах:

- общественная экспертиза питания учащихся;
- контроль соответствия реализуемых блюд утвержденному меню,
- оценка санитарно- технического содержания обеденного зала, состояние мебели, столовой посуды,
- наличие условий соблюдения правил личной гигиены учащимися,
- контроль наличия и состояния санитарной одежды сотрудников столовой, дежурных в обеденном зале,
- контроль за объемом и видом пищевых отходов после приема пищи,
- изучение мнения учащихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- информирование родителей и детей о здоровом питании,
- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания учащихся.

4. Права и ответственность комиссии по контролю за организацией и качеством горячего питания учащихся

Для осуществления возложенных функций Комиссии предоставлены следующие права:

4.1. Осуществлять контроль за организацией и качеством питания учащихся как с уведомлением директора школы, так и внезапно.

4.2. Получать от сотрудников столовой информацию по организации питания, качеству приготовленных блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;

4.3. Заслушивать на заседаниях комиссии заведующую (шеф-повара) столовой по обеспечению качественным питанием учащихся;

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

4.5. Изменить график проверки при появлении объективной причины.

4.6. Вносить предложения по улучшению качества питания учащихся.

4.7. Доводить до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, учащихся и родителей состав и порядок работы комиссии.

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

5.1. Комиссия формируется на основании приказа руководителя школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

5.2. Комиссия выбирает председателя.

5.3. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников (не реже двух раз в месяц).

5.4. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты.

5.5. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по улучшению организации и качества горячего питания.

5.6. Заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.

5.7. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом.

6. Ответственность членов по контролю за организацией и качеством горячего питания учащихся

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.

7. Документация по контролю за организацией и качеством горячего питания учащихся

7.1 Проверка организации и качества питания учащихся проводится с заполнением оценочного листа (Приложение № 2).

7.2 Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

7.3 Тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у администрации школы 1 год

Приложение № 1
к Положению о родительском контроле за организацией и качеством горячего питания учащихся в МБОУ «Якшурская СОШ»

Анкета

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

№	Вопрос	Да	Нет	Затрудняюсь ответить
1	Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?			
2	Удовлетворяет ли Вас санитарное состояние школьной столовой ?			
3	Питаетесь ли Вы в школьной столовой?			xxxxxxxxxx
4	Если нет, по какой причине?	Не нравится	Не успеваете	Питаетесь дома
5	В школе Вы получаете	Горячий завтрак	Горячий обед (с первым блюдом)	2-разовое горячее питание (завтрак+обед)
6	Наедаетесь ли Вы в школе?	Да	Нет	Иногда
7	Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поест в школе			xxxxxxxxxx
8	Нравится ли питание в школьной столовой?	Да	Нет	Не всегда
9	Если не нравится, почему?	Невкусно готовят	Однообразное питание	Готовят нелюбимую пищу
10	Устраивает меню школьной столовой?	Да	Нет	Не всегда
11	Считаете ли питание в школе здоровым и полноценным?	Да	Нет	xxxxxxxxxx

12	Ваши предложения по изменению меню	
13	Ваши предложения по улучшению питания в школе	

Приложение № 2
к Положению о родительском
контроле за организацией и
качеством горячего питания
учащихся в МБОУ «Якшурская
СОШ»

Оценочный лист

№	Предмет проверки	Факт
1	Соответствие посадочных мест в столовой числу одновременно питающихся детей.	
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук).	
3	Состояние выдаваемой детям посуду: чистота, целостность (без сколов и трещин).	
4	Состояние мебели для приема пищи (чистота, наличие крошек, проливов на столах и стульях)	
5	Наличие спецодежды у лиц, работающих в столовой и накрывающих на столы.	
6	Культура поведения детей в обеденном зале (после звонка на перемену как дети входят в зал, как рассаживаются за столы, как ведут себя за столом, какова культура приема пищи, кто убирает посуду, как дети покидают обеденный зал, кто и когда накрывает на столы, кто сопровождает детей, и т.д. Соблюдаются ли правила личной гигиены)	
7	Достаточность детям времени для приема пищи, органолептическая оценка детьми блюд (цвет, вкус, запах, потребительская температура), а так же оцените объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	
8	Обеспеченность питанием детей с особенностями здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии) и каким образом	
9	Наличие двухнедельного меню (кто составляет меню, разнообразие блюд, стоимость завтраков и обедов и ее обоснованность, где столовая закупает продукты питания и как они хранятся)	
10	Соответствие примерного меню с предлагаемым набором блюд (наличие меню для всех возрастных групп и режимов работы школы, где размещено ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей)	
11	Участие в бракераже готовых блюд, предлагаемых детям, оценка их вкусовых качеств	
12	Анализ полученных фактов, обсуждение совместно с администрацией школы, разработка плана мероприятий по действиям администрации, родителей, работников пищеблока в деле улучшения питания детей	
13	Контроль исполнения плана мероприятий.	