

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?	Не вкусно готовят	Однообразное питание	Готовят не любимую пищу	Остывшая еда	Маленькие порции	иное
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.	