

Принято
на педагогическом совете
МБОУ «Усть-Язьвинская ООШ»
Протокол от 25.06.2021 г. № 5

Утверждаю
И.о. директора
МБОУ «Усть-Язьвинская ООШ»

Н.А. Собянина
Приказ № 81 от 23.08.2021 г.



Положение
о родительском контроле за организацией и
качеством питания обучающихся
МБОУ «Усть-Язьвинская ООШ»

1. Общие положения

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

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

Методических рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» от 18.05.2020 г;

Методических рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

1.2. Организация родительского контроля за организацией и качеством горячего питания может осуществляться в форме анкетирования родителей (законных представителей) и обучающихся (Приложение 1).

1.3. Для решения вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания в Школе ежегодно создается комиссия (родительский контроль) за организацией и качеством горячего питания обучающихся (далее – **комиссия**) на текущий учебный год.

1.4. В состав комиссии могут входить представители администрации, педагогические работники, родительская общественность. Обязательным требованием является участие в работе комиссии ответственного за организацию питания обучающихся, назначенного приказом директора.

1.5. Деятельность членов комиссии основывается на принципах добросовестности участия в его работе, коллегиальности принятых решений, гласности.

2. Задачи комиссии за организацией и качеством горячего питания обучающихся

Оценить:

- 2.1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.
- 2.2. Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.
- 2.3. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.
- 2.4. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.
- 2.5. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.
- 2.6. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающие пищевой продукции готовых блюд.
- 2.7. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей;
- 2.8. Информирование родителей и детей о здоровом питании.

3. Функции комиссии за организацией и качеством горячего питания обучающихся

- 3.1. Общественная экспертиза питания обучающихся.
- 3.2. Контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи.
- 3.3. Изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания.
- 3.4. Участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

4. Права и ответственность комиссии за организацией и качеством горячего питания обучающихся

- 4.1. Контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
- 4.2. Получать от повара, ответственного за организацию питания

обучающихся информации по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно–гигиенических норм;

4.3. Проводить проверку работы школьной столовой.

4.5. Изменить график проверки, если причина объективна;

4.5. Вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;

4.6. Доводить сведения до работников школьной столовой, педагогического коллектива, родителей (законных представителей), обучающихся состав и порядок работы комиссии.

5. Организация деятельности комиссии за организацией и качеством горячего питания обучающихся

5.1. Комиссия формируется на основании приказа, утвержденного директором школы.

5.2. Результаты работы комиссия оформляет в оценочном листе (приложение 2) и акте (приложение 3).

6. Ответственность членов комиссии за организацией и качеством горячего питания обучающихся

6.1. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

Анкета (заполняется вместе с ребёнком)
Родительский контроль за организацией и качеством питания
обучающихся МБОУ «Усть-Язьвинская ООШ»

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

1. Удовлетворяет ли Вас система питания в школе?

да

нет

2. Удовлетворяет ли Вас санитарное состояние школьной столовой?

да

нет

затрудняюсь ответить

3. Питается ли Ваш ребенок в школьной столовой?

да

нет

4. Если нет, то по какой причине?

не нравится

не успеваете

питаетесь дома

5. В школе Ваш ребенок получает:

горячий завтрак

горячий обед (с первым блюдом)

2- разовое горячее питание (завтрак +обед)

6. Наедается ли Ваш ребенок в школе?

да

иногда

нет

7. Хватает ли продолжительность перемены для того, чтобы ребенок поел в школе?

да

нет

8. Нравится ли питание в школьной столовой?

да

нет

не всегда

9. Если не нравится, то почему?

- невкусно готовят
- однообразное питание
- готовят нелюбимую пищу
- остывшая еда
- маленькие порции
- иное _____

10. Устраивает меню школьной столовой?

- да
- нет
- иногда

11. Считаете ли вы питание в школе здоровым и полноценным?

- да
- нет

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

- да
- нет

13. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

- да
- нет

14. Ваши предложения по изменению меню:

15. Ваши предложения по улучшению питания в школе

СПАСИБО!

Оценочный лист

МБОУ «Усть-Язьвинская ООШ»

(наименование муниципальной образовательной организации)

Дата и время проведения проверки _____

ФИО проводивших проверку _____

п/п	Показатель качества / Вопросы	Да	Нет
	Созданы ли условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены:		
	доступ к раковинам;		
	доступ к мылу, средствам дезинфекции;		
	доступ к средствам для сушки рук		
	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
	Зал для приема пищи чистый		
	Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи		
	Обеденные столы чистые (протертые)		
	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений		
	Столовые приборы без сколов и трещин		
	На столовых приборах отсутствует влага		
	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются		
	Имеется расписание приема пищи обучающимися		
	Предоставление горячего питания обучающимися в соответствии с графиком, утвержденным директором школы		
	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий		
	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню		
	Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню		
	Наличие специальной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд		
	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное		

	Соблюдение температурного режима готовых блюд		
	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (посторонние привкусы, запахи, не подгорела, не доварено, не пересолено)		

На момент проверки в меню предложено:

Наименование блюда	Норма выхода готовой продукции (г)	Кол-во взвешиваемых порций (шт)	Результат взвешивания (г)	Вывод

Объем отходов: _____

Дата _____ Подписи:

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Усть-Язьвинская основная общеобразовательная школа»

АКТ

проверки школьной столовой комиссией (родительской контроль) по питанию
от _____

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: _____

Составили настоящий акт о том, что _____ 20__ года в _____ - _____
была проведена проверка организации и качества горячего питания
обучающихся.

В ходе проверки выявлено:

В школьной столовой _____

Предложения _____

Члены комиссии: _____
