



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 150 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА В.С.МОЛОКОВА»

660077, г. Красноярск, ул. Алексеева, 95
тел.8(391) 206-18-31, E-mail: shkola150@yandex.ru

СОГЛАСОВАНО
Управляющий Совет
МАОУ СШ № 150

Протокол № 1
от 20.08 2020

УТВЕРЖДАЮ

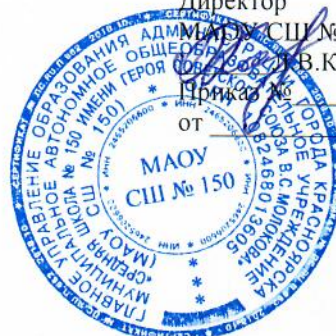
Директор

МАОУ СШ №150

В.Коматкова

Приказ №

от _____ 2020



**Положение
о порядке проведения мероприятий
родительского контроля за организацией горячего питания
обучающихся МАОУ СШ № 150**

г. Красноярск

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативными документами:
 - Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ст.37;
 - Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора РФ «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020года.
- 1.2. Настоящее Положение регламентирует решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся МАОУ СШ № 150 (далее Школа), пропаганды основ здорового питания, а также регулирует деятельность группы родительского контроля за организацией горячего питания в МАОУ СШ № 150.

2. Цели и задачи, которые решает общественная комиссия:

- 2.1. Целью организации комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся школы (далее – комиссии) является усиление контроля за организацией питания обучающихся.
- 2.2. Основными задачами комиссии являются:
 - контроль за исполнением нормативных правовых актов по организации питания обучающихся;
 - контроль организации питания обучающихся школы: соблюдение графика питания, соблюдение температурного режима выдачи блюд, соблюдение норм выдачи блюд и изделий, культура обслуживания, санитарное состояние столовой;
 - контроль за работой предприятия общественного питания и исполнением положений муниципального контракта на организацию питания.

3. Организация деятельности комиссии по контролю организации горячего питания

- 3.1. Деятельность членов комиссии основывается на принципах добровольного участия, коллегиальности принятия решений, гласности.
- 3.2. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации, члены родительской общественности, ответственный за организацию питания в школе. Педагоги школы назначаются в комиссию приказом директора школы, представители родительской общественности выдвигаются родительским комитетом, обучающиеся – Советом учащихся школы. Численность членов комиссии может составлять от 4 до 8 человек. Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

- 3.3. Заседания комиссии проводятся не реже 1 раза в четверть. Комиссия отчитывается о проделанной работе на педагогическом совете, на родительских собраниях - по мере необходимости.
- 3.4. Члены комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах без освобождения от основной работы. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с планом работы, который принимается на заседании комиссии.
- 3.5. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, а также нормативными локальными актами школы.

4. Организационные методы, направления и формы контроля

- 4.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов и форм:
 - изучение документации;
 - обследование школьной столовой;
 - наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в общеобразовательной организации;
 - беседа с персоналом; педагогами, учащимися;
 - анкетирование родителей и детей (Приложение 1);
- 4.2. Основные направления контроля комиссии по организации горячего питания:
 - 4.2.1. Работа пищеблока (материальная база пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, соблюдение графика выдачи пищи);
 - 4.2.2. Организация питания обучающихся (соблюдение режима питания, раздача пищи, гигиена приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд).
- 4.3. Контроль осуществляется в виде плановых и оперативных проверок. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным директором школы планом на учебный год, не реже 1 раза в месяц. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в школе. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющими в ходе изучения вопроса.
- 4.4. Комиссия по контролю за организацией горячего питания может осуществлять свои функции вне плана (графика) работы по инициативе администрации, по жалобе, из-за нарушения нормативно-правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации школы.
- 4.5. Результаты проверки отражаются в акте и оценочном листе (Приложение 2.)
- 4.6. Итоги проверок обсуждаются на общешкольных родительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации образовательного учреждения, органов контроля (надзора).

5. Права комиссии

- 5.1. Запрашивать и получать от администрации школы, организатора питания информацию об организации питания обучающихся, по качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-эпидемиологических норм.
- 5.2. Участвовать в работе по улучшению качества организации питания и увеличению охвата питанием обучающихся.
- 5.3. Вносить предложения администрации школы по улучшению качества организации питания обучающихся.

6. Документация комиссии по контролю организации горячего питания

- 6.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписывают председатель и секретарь комиссии.
- 6.2. Протоколы заседаний комиссии, акты проверки комиссии по контролю организации горячего питания, все нормативно-правовые документы хранятся у председателя комиссии.

Анкета

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

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?

- Да
- Нет

2. Удовлетворяет ли Вас санитарное состояние школьной столовой?

- Да
- Нет

3. Питаетесь ли Вы в школьной столовой?

- Да
- Нет

3.1. Если НЕТ, то по какой причине?

- Не нравится
- Не успеваете
- Питаетесь дома

4. В школе Вы получаете:

- Завтрак
- Горячий обед
- 2-разовое питание (завтрак+обед)

5. Наедаетесь ли Вы в школе?

- Да
- Иногда
- Нет

6. Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в школе?

- Да
- Нет

7. Нравится ли питание в школьной столовой

- Да
- Нет
- Не всегда

7.1. Если не нравится, то почему?

- Невкусно
- Однообразное питание
- Нелюбимая пища
- Остывшая еда
- Маленькие порции
- Иное _____

8. Посещаете ли ГПД?

- Да
- Нет

8.1. Если ДА, то получаете ли полдник в школе или приносите из дома:

- Да
- Иногда
- Нет

9. Считаете ли питание в школе здоровым и полноценным?

- Да
- Нет

10. Устраивает ли Вас МЕНЮ школьной столовой?

- Да
- Иногда
- Нет

11. Ваши предложения по изменению МЕНЮ:

12. Ваши предложения по улучшению питания в школе:

Оценочный лист

Дата проведения проверки _____

Состав комиссии:

	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в организации Меню?	
	Да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Да, но без учета возрастных групп	
	Нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	Да	
	Нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	Да	
	Нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	Да, по всем дням	
	Нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	Да, по всем дням	
	Нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	Да	
	Нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	Да	
	Нет	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	Да	
	Нет	
9.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	Да	
	Нет	
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	Да	
	Нет	
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	Да	
	Нет	

12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	Да	
	Нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	Да	
	Нет	
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	Да	
	Нет	
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	
	Да	
	Нет	
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	Да	
	Нет	
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	Да	
	Нет	

Другие замечания и дополнения:

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

1. Проверка качества питания
 - 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
 - 1.2. Готовность столовой к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, линии подогрева, охлаждающих витрин, холодильника, ассортимента буфетной продукции).
 - 1.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
 - 1.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
 - 1.5. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.
 - 1.6. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
 - 1.7. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
 - 1.8. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
 - 1.9. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
 - 1.10. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.
2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока.
 - 2.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
 - 2.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
 - 2.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.
 - 2.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.