

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Опытненская средняя общеобразовательная школа»**

Утверждено приказом
директора от 01.09.2023

ПОЛОЖЕНИЕ

о родительском контроле организации горячего питания обучающихся

1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 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» от 18.05.2020г.

1.2. Настоящий порядок регламентирует решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся МБОУ «Опытненская СОШ» (далее ОО), пропаганды основ здорового питания.

1.3. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия 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 насыщенными жирами, 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,

2.8.3. заслушивать на своих заседаниях 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,

- участие в работе школьной комиссии (приложение 1),

- 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/четверть.

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

3.5. Комиссия по контролю за организацией 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 ОО, ее учредителя и (или) организатора питания, органов контроля (надзора).

4. Документация комиссии по контролю организации питания обучающихся.

4.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

4.2. Акты проверок хранятся у председателя комиссии.

Дата и время заполнения: _____

Участники проведения мониторинга: _____

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.			
1.	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?		
2.	Имеется мыло, условия для сушки рук?		
3.	Имеются средства для дезинфекции рук?		
4.	Обучающиеся пользуются созданными условиями?		
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.			
1.	Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений).		
2.	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).		
3.	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание.		
4.	Обеденные столы чистые? Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.		
3. Режим работы столовой.			
1.	Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 15 минут)?		
2.	Вывешено ли ежедневное меню в обеденном зале?		
3.	Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором.		
4. Соблюдение требований по организации питания детей.			
1.	Информирование детей и родителей о здоровом питании.		
2.	Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода).		
3.	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств).		
4.	Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.		
5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.			
1.	Наличие спец.одежды у сотрудников?		
2.	Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.).		
3.	Наличие профессионального образования у зав. производством и поваров.		
4.	Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.		
6. Оценка готовых блюд.			
1.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны.		
2.	Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).		
3.	Соответствие веса порций цикличному меню.		
5.	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи?		