

«Рассмотрено»
на заседании
педагогического совета
протокол № 1 от 30.08.2023 г.



СОШ №15
Сухоруков
№251/О)

ПОЛОЖЕНИЕ
О СОЗДАНИИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ КАЧЕСТВА
ПИТАНИЯ С УЧАСТИЕМ РОДИТЕЛЕЙ
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 15»
г.Мичуринска Тамбовской области

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 в МБОУ СОШ № 15 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;

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;
- 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:

- контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
- получать от повара, медицинского работника информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
- заслушивать на своих заседаниях старшего повара по обеспечению качественного питания обучающихся;
- проводить проверку работы школьной столовой в присутствии не менее трёх человек;
- изменить график проверки, если причина объективна;
- 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 процесса питания в образовательной организации; беседа с персоналом;
- анкетирование детей и родителей (приложение №1);
- участие в работе школьной комиссии (приложение 2);
- инструментальный метод и иные правомерные методы, способствующие достижению контроля.

Контроль осуществляется в виде плановых и оперативных проверок.

3.3. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным директором школы планом на учебный год, но не реже 1 раза в месяц.

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.

Итоги проверок обсуждаются при администрации школы, на общешкольных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации МБОУ СОШ №15, ее учредителя и (или) организатора питания, органов контроля (надзора).

4. Документация комиссии по контролю организации питания учащихся.

4.1. Заседания комиссии оформляются протоколом.

4.2. Протоколы подписываются председателем.

Тетрадь протоколов заседания комиссии, акты проверок хранятся у председателя комиссии.

Приложение №1

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

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

1. Удовлетворяет ли вас система организации питания в школе? (да, нет, затрудняюсь ответить)
2. Удовлетворяет ли вас санитарное состояние школьной столовой? (да, нет, затрудняюсь ответить)
3. Питаетесь ли вы в школьной столовой?
(да, нет)
Если нет, то по какой причине? (не нравится, не успеваете, питаетесь дома)
4. В школе вы получаете: горячий завтрак, горячий обед, 2-разовое горячее питание
5. Наедаетесь ли вы в школе? (да, нет, иногда)
6. Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в школе? (да, нет)
7. Нравится питание в школьной столовой? (да, нет, не всегда)
Если не нравится, то почему? (невкусно готовят, однообразное питание, готовят нелюбимую пищу, остывшая еда, маленькие порции, иное)
8. Посещаете ли группу продлённого дня? (да, нет)
9. Устраивает меню школьной столовой? (да, нет, иногда).
10. Считаете ли питание в школе здоровым и полноценным? (да, нет)
11. Ваши предложения по изменению меню.
12. ваши предложения по улучшению питания в школе.

Форма оценочного листа (дата) Да/нет

- 1 Имеется ли в организации меню?
- 2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?
- 3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?
- 4 В меню отсутствуют повторы блюд?
- 5 В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?
- 6 Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?
- 7 Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
- 8 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?
- 9 Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?
- 10 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?
- 11 Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?
- 12 Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
- 13 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
- 14 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
- 15 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?
- 16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?
- 17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?