

<p>Согласовано Председатель Управляющего Совета МОУ «Лицей №31»</p> <p><i>[Signature]</i> Мурнев</p> <p>А.В « 30 » августа 20 20г</p>	<p>Принято педагогическим советом МОУ «Лицей №31»</p> <p>Протокол №</p> <p>« 30 » августа 20 020</p> <p><i>[Signature]</i></p>	<p>Утверждаю Директор МОУ «Лицей №31»</p> <p><i>[Signature]</i> Колмыкова</p> <p>Т.С « 30 » августа 20 20г</p>
---	--	--

## ПОЛОЖЕНИЕ

### О порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в МОУ «Лицей №31»

#### 1. Общие положения

1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:
  - 1.1. Конституцией Российской Федерации (принятой всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020),
  - 1.2. Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
  - 1.3. Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
  - 1.4. Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями),
  - 1.5. МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020),
  - 1.6. Уставом лицея.
2. Настоящее Положение регламентирует решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся МОУ «Лицей №31» (далее лицей), пропаганды основ здорового питания.
3. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся оценивается:
  - 3.1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
  - 3.2. Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи) состояние мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
  - 3.3. Условия соблюдения правил гигиены обучающимися;
  - 3.4. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

- 3.5. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- 3.6. Наличие лабораторно – инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- 3.7. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- 3.8. Информирование родителей и детей о здоровом питании.

## **2. Деятельность комиссии по контролю организации горячего питания**

1. Деятельность членов комиссии основывается на принципах добровольности участия в его работе, законности, коллегиальности принятия решений, гласности.
2. Комиссия формируется на основании приказа учреждения. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации, члены Родительского комитета, ответственный за организацию питания в лицее.

Заседания комиссии проводятся по необходимости, но не менее 1 раза в четверть.

3. Задачи комиссии по контролю за организацией горячего питания:

- 3.1. Обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- 3.2. Соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам;
- 3.3. Обеспечение максимально разнообразного здорового питания;
- 3.4. Обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- 3.5. Исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов;

4. Функциями комиссии по контролю организации горячего питания являются:

- 4.1. общественная экспертиза питания обучающихся;
- 4.2. контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;
- 4.3. изучением мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- 4.5. участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

## **3. Права, обязанности и ответственность комиссии по контролю за организацией питания**

1. Права членов комиссии по контролю организации горячего питания: контролировать в лицее организацию и качество питания обучающихся;

- 1.1. составлять график контроля по организации качественного питания обучающихся (на месяц или учебную четверть (полугодие));
- 1.2. получать от работников школьной столовой информацию об организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению нормативов СанПиН;
- 1.3. приглашать на свои заседания работников школьной столовой и заслушивать их по вопросам обеспечения качественного питания обучающихся;
- 1.4. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;
- 1.5. изменять график проверки контроля по организации качественного питания обучающихся;
2. Комиссия обязана:
  - 2.1. о результатах своей работы информировать директора учреждения, Управляющий совет учреждения;
  - 2.2. по итогам календарного года готовить аналитическую справку для отчета по самообследованию учреждения;
  - 2.3. нести ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг;
  - 2.4. вести документацию: заседания комиссии оформляются протоколом, которые подписываются председателем комиссии. Журнал регистрации протоколов заседания комиссии хранится у директора учреждения;
  - 2.5. соблюдать в школьной столовой требования СанПиН.
3. Члены комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.
4. За необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг;
5. В период карантина, пандемии и других форс мажорных ситуаций в состав комиссии родители (законные представители) не входят.

#### **4. Организационные методы, виды и формы контроля**

1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов и форм:
  - 1.1. Изучение документации;
  - 1.2. Обследование объекта;
  - 1.3. Наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в лицее;
  - 1.4. Беседа с персоналом пищеблока;
2. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей (законных представителей) и обучающихся (приложение № 1) и участия в работе общешкольной комиссии (приложение № 2).
3. Контроль осуществляется в виде плановых и оперативных проверок.

4. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным директором планом на учебный год не реже 1 раза в месяц;
5. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в лицее. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющими в ходе изучения вопроса.
6. 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 лицея.

7. Результаты контроля отражаются в акте.

8. Итоги проверок обсуждаются на общешкольных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации учреждения, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

#### **5. Документация комиссии по контролю организации горячего питания**

1. Комиссия ведет журналы по учету учащихся, состоящих на бесплатном питании;
2. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем и секретарем;
3. Папка протоколов заседаний комиссии, акты проверок по организации горячего питания. Все нормативно-правовые документы хранятся у председателя комиссии.

**Анкета школьника**

**(заполняется вместе с родителями (законными представителями))**

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

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ?

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

3.1. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

НЕ НРАВИТСЯ

НЕ УСПЕВАЕТЕ

ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

4. В УЧРЕЖДЕНИИ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК

ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)

2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)

5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В УЧРЕЖДЕНИИ?

ДА

ИНОГДА

НЕТ

6. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В УЧРЕЖДЕНИИ?

ДА

НЕТ

7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

НЕТ

НЕ ВСЕГДА

7.1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

НЕВКУСНО ГОТОВЯТ

ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ

ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ

ОСТЫВШАЯ ЕДА

МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ

ИНОЕ

8. ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДЛЕННОГО ДНЯ?

ДА

НЕТ

8.1. ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОДДИСК В УЧРЕЖДЕНИИ ИЛИ

ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА?

ПОЛУЧАЕТ ПОДДИСК В УЧРЕЖДЕНИИ

ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА

9. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

НЕТ

ИНОЕ ДА

10. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В УЧРЕЖДЕНИИ ЗДОРОВЫМ И

ПОЛНОЦЕННЫМ?

ДА

НЕТ

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## Форма оценочного листа

Приложение №2

Дата проверки: \_\_\_\_\_ проведения

Состав комиссии, проводившей проверку: \_\_\_\_\_

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в учреждении меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	
	А) Да	
	Б) Нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей (законных представителей) и детей месте?	
	А) да	
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж?	

	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) да	
	Б) нет	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	