



## ПОЛОЖЕНИЕ

о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 39» города Смоленска

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о родительском контроле за организацией горячего питания (далее - Положение) регулирует деятельность группы родительского контроля за организацией горячего питания в МБОУ «Средняя школа № 39».

1.2. Группа родительского контроля за организацией горячего питания - это группа представителей родительской общественности численностью от 3 (трёх) человек.

1.3. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в её работе, коллегиальности принятия решения, гласности.

1.4. Группа родительского контроля является общественным органом, созданным для решения качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды здорового питания.

1.5. Группа контроля организуется в целях:

- обеспечения сбалансированного питания детей;
- охраны и укрепления их физического и психического здоровья;
- осуществлением контроля за созданием необходимых условий для организации питания в школе.

1.6. Группа родительского контроля в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами РФ, приказами и распоряжениями органов управления образования, Уставом и локальными актами образовательной организации.

### 2. Задачи группы родительского контроля.

Перед группой родительского контроля стоят следующие задачи:

- 2.1. Контроль соответствия реализуемых блюд утверждённому меню;
- 2.2. Контроль организации питания, в т.ч.:
  - санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещение для приёма пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.п.;
  - условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
  - наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;



- температура подаваемых блюд;
- культура организации питания;
- количество и объём пищевых отходов после приёма пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.

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

3.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов и форм:

- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в общеобразовательной организации;
- беседа с персоналом;
- анкетирование родителей и детей (Приложение 1);
- участие в работе школьной комиссии.

3.2. Контроль осуществляется в виде плановых и оперативных проверок один раз в четверть.

3.3. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утверждённым руководителем образовательной организации планом на учебный год.

3.4. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в образовательной организации. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющими в ходе изучения процесса.

3.5. Результаты контроля отражаются в акте и протоколе родительского контроля (Приложение 2, Приложение 3).

3.6. Итоги проверок обсуждаются на общешкольных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, её учредителя, органов контроля (надзора).

### **4.Направление деятельности группы родительского контроля.**

4.1. Группа родительского контроля содействует администрации школы в организации питания обучающихся, вносит предложения по улучшению обслуживания.

4.2. Группа родительского контроля контролирует:

- работу пищеблока (материальную базу пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, технологию приготовления продуктов, качество и количество пищи, соблюдение графика выдачи пищи);
- организацию горячего питания обучающихся (соблюдение режима питания, раздачу пищи, гигиену приема, качество и количество пищи, оформление блюд).

## **5.Права группы родительского контроля:**

Группа родительского контроля имеет право:

5.1. Выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания, контролировать выполнение принятых решений.

5.2. Давать рекомендации, направленные на улучшение питания.

5.3. Ходатайствовать перед администрацией школы о поощрении или наказании работников, связанных с организацией горячего питания обучающихся.

5.4. Оказывать содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам здорового питания.



**Анкетирование по вопросу организации школьного питания  
«ПИТАНИЕ ГЛАЗАМИ ДЕТЕЙ»**

№ во- проса	Вопросы	ответы
1	<b>В каком классе ты учишься?</b> - 1 – 4 классе - 5 – 7 классе - 8 – 11 класс	
2	<b>Как часто ты питаешься в школе – завтракаешь?</b> - ежедневно - 2-3 раза в неделю - очень редко - не завтракаю в школьной столовой - почему?	
3	<b>Как часто ты питаешься в школе – обедаешь?</b> - ежедневно - 2-3 раза в неделю - очень редко - не обедаю в школьной столовой - почему?	
4	<b>Если ты не ешь в школе горячую пищу (не завтракаешь и не обедаешь), то где ты питаешься?</b> - в буфете школьной столовой - в классе (беру с собой из дома) - по дороге в школу или домой - в школе ничего не ем - другой вариант ответа	
5	<b>Завтракаешь ли ты дома перед выходом в школу?</b> - да, всегда - да, иногда - не завтракаю дома - другой вариант ответа	
6	<b>Ты берёшь с собой в школу еду? Что именно?</b> - да, беру всегда (напиши, что) - да, иногда (напиши, что) - ничего не беру - другой вариант ответа	
7	<b>Если ты не питаешься в школе, то почему?</b> - мне не нравится питание в школе – еда невкусная - мне не нравится питание в школе – еду подают холодной	

	- я не успеваю, т.к. времени на перемене недостаточно	
	- твой вариант (напиши, пожалуйста, причину)	
	- затрудняюсь ответить	
<b>8</b>	<b>Ты покупаешь что-нибудь в школьном буфете? Если покупаешь, то как часто?</b>	
	- не покупаю	
	- покупаю ежедневно	
	- покупаю иногда, 2-3 раза в неделю	
	- покупаю в школьном автомате	
<b>9</b>	<b>Что ты чаще всего покупаешь в школьном буфете или автомате?</b>	
	- булочки, пиццу, пирожки, шоколад, конфеты, печенье, чипсы, газированную воду, сок, салат, чай ( подчеркни вариант или предложи свой)	
	- в школьном буфете ничего не покупаю	
	- затрудняюсь ответить	
<b>10</b>	<b>Что бы ты хотел изменить в школьном питании?</b>	
	- чтобы пиццу подавали горячей	
	- чтобы разнообразили меню (дополни – чем)	
	- чтобы давали фрукты	
	- чтобы раздача пицци была в перчатках	
	- чтобы порции были больше	
	- ничего не надо менять, всё устраивает	
	- чтобы изменили ... (твое предложение)	

## Оценочный лист.

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации 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 и детей?	
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей 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 ли 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)?	



	Б) да	
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) нет	
	Б) да	
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) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	

Акт № \_\_\_\_\_  
 периодической внутренней комиссионной проверки организации питания  
 в МБОУ «СШ № 39»

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

проведена проверка организации питания в \_\_\_\_\_  
 по адресу: \_\_\_\_\_

Основание проведения проверки: \_\_\_\_\_

Цель проверки: осуществление контроля

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающихся;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно.
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается.
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено.
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме.
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям.
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается.
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за \_\_\_\_\_ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется.
- Классные руководители/учителя-предметники сопровождают/не сопровождают учащихся в столовую.

**Вывод:** комиссия установила, что школьная столовая соответствует/не соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной/неудовлетворительной.

Члены комиссии:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя школа № 39 города Смоленска»

Протокол № \_\_\_\_\_  
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля

Дата проверки \_\_\_\_\_  
Время проверки: \_\_\_\_\_ час.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

**Родительский контроль в составе:**

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол в том, что \_\_\_\_\_ года  
родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют/не соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак (обед) нравится/ не нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки/не высоки, качество обработки соответствуют/не соответствуют предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют/не соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую дежурят/не дежурят педагоги: следят/не следят за мытьем руки перед едой. Для мытья рук имеются/не имеются раковины с жидким мылом, используются/не используются дезинфицирующие средства.
5. В обеденном зале столы расположены на безопасной/опасной дистанции, посадочных мест детям хватает/не хватает.
6. Все классные руководители сопровождают/не сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают/не соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_