

Утверждаю  
директор МБОУ СОШ № 28  
\_\_\_\_\_ Тригуба М.В.

Положение  
о родительском контроле за организацией и качеством питания обучающихся в  
МБОУ СОШ № 28

1. Нормативная база

Контроль родителей за организации питания обучающихся осуществляется на основании следующей нормативно-правовой базы:

1. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (утв. постановлением Главного государственного врача РФ от 23.07.2008 N45);
2. Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в образовательных организациях» номер № МР 2.4.0180-20 Дата принятия 18.05.2020
3. Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся в общеобразовательных организациях» Номер № МР 2.4.0179-20 Дата принятия -18.05.2020

II. Общие вопросы

2.1 Родительский контроль над организацией и качеством питания обучающихся, производственного контроля над объектом питания (далее Комиссия) создается в МБОУ СОШ № 28 для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся.

2.2 Положение по контролю над организацией и качеством питания обучающихся, производственного контроля над объектом питания утверждается приказом директора.

2.3 Состав комиссии (группа представителей родительской общественности численностью не более трех человек) утверждается Приказом директора школы на каждый учебный год

2.4 В состав комиссии могут входить родители, имеющие медицинскую книжку.

2.5 Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативно-правовыми актами РФ, приказами и распоряжениями органов Управления образования, Уставом и локальными актами образовательной организации.

### III. Цели и задачи комиссии по контролю за питанием

3.1 Создание оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием, качественного приготовления, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований Роспотребнадзора.

3.2 Организация общественного контроля над питанием обучающихся, работой школьной столовой, соблюдением работниками столовой и обучающимися требований СанПиН.

3.3 Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания.

3.4 Исполнение нормативно-правовых актов, регламентирующих деятельность школы в области задач защиты прав и свобод обучающихся, их здоровья, охраны труда, отдыха.

3.5 Реализация принципов государственной политики в области образования, охраны здоровья и безопасности жизнедеятельности обучающихся граждан РФ.

### IV. Основные направления деятельности комиссии

#### 4. Комиссия

1. Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.

2. Осуществляет контроль:

за организацией приема пищи учащимися,

за соблюдением порядка в столовой

За соблюдением графика работы столовой

3. Вносит предложения администрации школы по улучшению обслуживания учащихся.

4. Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

### V. Организация работы комиссии по контролю за питанием

5.1 Комиссия по контролю за питанием строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год, определяя цели и задачи текущего контроля, его сроки, подведение итогов и время на устранения отмеченных недостатков в ходе контроля.

5.2 Комиссия по контролю за питанием может осуществлять свои функции вне плана 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, пед работников, администрации школы.

5.3 Результаты контроля отражаются в акте.

#### VI. Функциональные обязанности комиссии по контролю за питанием

6.1 Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, внешним видом и опрятностью обучающихся, принимающих еду

6.2 Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного раздаточного оборудования и уборочного инвентаря.

6.3 Контроль за своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергоснабжения

6.4 Контроль за графиком приема пищи обучающимися во время перемен, контроль за режимом работы столовой и буфета.

6.5 выводы, замечания, предложения комиссии по контролю за питанием и должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока, администрацией МБОУ СОШ №28 и администрацией, организующей питание

6.6 С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, комиссия по контролю за питанием может назначить повторную проверку.

#### VII. Права комиссии по контролю за питанием.

7. Комиссия имеет право

7.1 Вносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в школе, контролировать выполнение принятых решений.

7.2 Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в школе

7.3 Ходатайствовать перед администрацией школы о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания.

## VIII. Организационные методы, виды и формы контроля

8.1 Контроль осуществляется с использованием следующих методов и форм:

- изучение документации
- обследование объекта
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в школе
- беседа с персоналом
- анкетирование детей и родителей
- участие в работе школьной комиссии
- использование иных правомерных методов, способствующих достижению контроля.

8.2 Контроль осуществляется в виде плановых и оперативных проверок

8.3 Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным руководителем планом на учебный год

8.4 Оперативные проверки проводятся по согласованию с администрацией школы 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.

8.5 Результаты контроля отражаются в акте.

8.6 Итоги проверок обсуждаются на общешкольных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращения в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя, органов контроля.

Приложение № 1

**Контрольный лист по результатам проверки питания в общеобразовательных  
организациях  
Уссурийского городского округа.**

Наименование ОО \_\_\_\_\_

Дата проверки \_\_\_\_\_

Время проверки \_\_\_\_\_

ФИО, должность контролирующего  
лица \_\_\_\_\_

Перечень контрольных вопросов	При наличии, соответствии выставляется + балл в ином случае -	Замечания
<b>Меню (ежедневное) согласованное с руководителем ОО</b>		
<b>Меню (недельное) согласованное руководителем ОО и Роспотребнадзором</b>		
<b>Санитарное состояние зала чистота:</b>		
- полов		
- столов		
- столовых приборов		
- аккуратность сервировки		
<b>Умывальники при обеденных залах</b> -чистота -исправность раковин		
<b>Внешний вид обслуживающего персонала</b> (наличие головных уборов, чистота спецодежды, одноразовые перчатки при раздаче блюд)		
<b>Контрольное блюдо (наличие)</b> соответствие заявленному весу в меню		
<b>Оценка органолептических свойств приготовленной пищи</b> (цвет, запах, консистенция, сочность и т.д).		
<b>Буфетная продукция</b> (разнообразие ассортимента, цена)		
<b>Журналы бракеража готовой продукции</b> (наличие, заполнение)		

Подпись \_\_\_\_\_ ФИО

## Приложение 2

### РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

МБОУ СОШ № 28

ФИО законного представителя \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

Смена N \_\_\_\_\_

Прием пищи

Класс \_\_\_\_\_

Возраст детей \_\_\_\_\_

Что проверить?	Как оценить? Поставьте «V» в соответствующий раздел			Комментарии к разделу
	Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
Наличие двухнедельного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует	Есть, соответствует	Нет	
наименование блюд по меню	холодная закуска гарнир -	1 блюдо напиток -	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.)	
Температура первых блюд	> 70	70 - 50°	< 50°	

Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45°	< 45°	
Полновесность порций	полновесны	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
Визуальное количество отходов	< 30%	30 - 60%	> 60%	
Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно	Не очень	Нет	

Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично	Хорошо	Удовлетворител ьно	