

ПРИНЯТО

СОГЛАСОВАНО

на заседании педагогического

с Управляющим Советом

совета

протокол № 1 от 28 августа 2022 года  
Утверждаю.

МБОУ «Верхнепокровская СОШ»

протокол от 28 августа 2022 г. № 1

Директор школы:  Е.А. Поданева

Приказ №159/ОД от 02.09.2022 г



### **Положение**

## **о родительском контроле организации горячего питания муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Верхнепокровская средняя общеобразовательная школа имени Героя Социалистического Труда В.Т. Роменских»**

### **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;

- 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. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (Приложение №1) и участия в работе общешкольной комиссии. Форма анкеты может быть изменена в соответствии с необходимостью.

1.2.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

1.2.2. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания

школьников.

1.2.3. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представитель администрации школы, председатель профсоюзной организации школы, члены Родительского комитета школы (не менее 3 чел.). Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

1.2.4. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

## **2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.**

2.1. Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- контроль за соответствием энергетической ценности ежедневного рациона питания энергозатратам; обеспечение максимально разнообразного здорового питания;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

## **3. Функции комиссии по контролю организации питания учащихся**

3.1. Комиссия по контролю организации питания обучающихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

- общественная оценка питания обучающихся (Приложение №2. Акт);
- 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.

#### **4. Права и ответственность комиссии по контролю организации питания учащихся**

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
- 4.2. получать от повара информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
- 4.3. заслушивать на своих заседаниях шеф-повара по обеспечению качественного питания обучающихся;
- 4.4. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
- 4.5. изменить график проверки, если причина объективна;
- 4.6. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;
- 4.7. состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей (законных представителей).

#### **5. Организация деятельности комиссии по контролю организации питания учащихся.**

- 5.1. Состав комиссии избирается на 1 год.
- 5.2. Председателем комиссии является назначенный директором представитель администрации.
- 5.3. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников.
- 5.4. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты.
- 5.5. Один раз в полугодие комиссия знакомит с результатами деятельности работников школьной столовой, педагогический коллектив, обучающихся и родителей (законных представителей).
- 5.6. Заседание комиссии проводятся 2 раза в год по итогам проверки, если на них присутствует не менее  $2/3$  из ее членов.
- 5.7. Решение комиссии принимается большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляется

протоколом.

## **6. Ответственность членов Комиссии**

6.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.

6.2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

## **7. Документация комиссии по контролю организации питания учащихся.**

7.1. Приказ о создании комиссии оформляется директором школы.

7.2. По итогам проверки комиссия составляет акты и оформляет справку в произвольной форме для предоставления директору .

7.3. Директор школы издает приказ по итогам проверки.

**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

3.1. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

- НЕ НРАВИТСЯ
- НЕ УСПЕВАЕТЕ
- ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

4. В ШКОЛЕ Вы ПОЛУЧАЕТЕ:

- ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК
- ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)
- 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)

5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?

- ДА
- ИНОГДА
- НЕТ

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

- 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. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

НЕТ

ИНОГДА

9. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

ДА  НЕТ

10. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

**ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ**

Образец Акта контроля за качеством питания в школьной столовой

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Верхнепокровская средняя общеобразовательная школа имени Героя Социалистического  
Труда В.Т. Роменских»

**Акт**  
**проведения рейда в школьную столовую**  
**общественной комиссией по контролю**  
**за организацией и качеством питания в школьной столовой**  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Комиссией по контролю за питанием от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года, в составе  
Председатель: Алехина О.И.

Члены комиссии: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /,  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /,  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /,  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /,  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /.

проведена проверка санитарного состояния столовой МБОУ «Верхнепокровская СОШ» с  
целью реализации общественного контроля за организацией питания.

Проверено:

1. Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой.
2. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов.
3. Проверка соблюдения технологии приготовления блюд и качества отпускаемой  
продукции.
4. Проверка веса порций выхода готовых блюд.
5. Проверка ведения документации.
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_

Приложение 2

**Результаты проверки:**

1. В служебных помещениях столовой по санитарному состоянию имеются  
замечания / не имеются замечания:

\_\_\_\_\_

2. Наличие посуды для организации питания учащихся

\_\_\_\_\_

3. Сроки реализации скоропортящихся продуктов

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_





4. Проверка соблюдения технологии приготовления блюд и качества отпускаемой продукции показала, что технология приготовления блюд соблюдается/не соблюдается.

Температурный режим в холодильниках поддерживается

\_\_\_\_\_, в  
холодильном шкафу готовая продукция хранится/ не хранится в таре, закрытой крышками/ не закрытой крышками.

Продукты всегда / не всегда свежие, соответствуют/не соответствуют требованиям САНПИН.

5. Ежедневное меню соответствует десятидневному меню/ не соответствует.

Причина несоответствия \_\_\_\_\_

6. Вес готовой порций соответствует/ не соответствует заявленному выходу в меню.

Произведены взвешивания готовых порций.

Вес порций: (название и вес)

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

7. Ведение документации соответствует требованиям САНПИН/ не соответствует:

- Журнал бракеражи пищевых продуктов и продовольственного сырья (да/нет),
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (да/нет),
- Журнал здоровья (да/нет),
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (да/нет),
- Журнал учета температурного учета холодильного оборудования (да/нет),
- Журнал посещаемости учащимися столовой (да/нет),
- Журнал регистрации неисправного технологического оборудования (да/нет),
- Журнал по утилизации пищевых отходов (да/нет),
- Журнал бракеража молочных продуктов, поступающих на пищеблок (да/нет),
- Бракеражный журнал вынужденной замены блюд (да/нет),
- Книга складского учета материалов (да/нет).

Рекомендации:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Председатель комиссии \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Члены комиссии \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Шеф-повар школьной столовой: \_\_\_\_\_



