



УТВЕРЖДАЮ:

директор КГБОУ «Железнодорожная школа №1»

О.И.Ольхина

приказ № 03 ПДот «11» января 2021 года

Положение о родительском контроле организации и качества готового горячего питания обучающихся КГБОУ «Железнодорожная школа №1»

1. Общее положение

1.1. Настоящее Положение о родительском контроле организации и качества готового горячего питания обучающихся КГБОУ «Железнодорожная школа №1» (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части регулирования отношения в области организации питания, обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека и будущих поколений, Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2, Методическими рекомендациями Роспотребнадзора от 18.05.2020 № МР 2.4.0180-20 2.4.0180-20 «Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

1.2. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и обучающихся (приложение 3) и участия в работе общешкольной комиссии (приложение 4).

1.3. Для решения вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания в КГБОУ «Железнодорожная школа №1» (далее – Школа) ежегодно создается общешкольная комиссия (родительский контроль) организации и качества горячего питания обучающихся (далее - комиссия) на текущий учебный год.

1.4. В состав комиссии входят представители администрации, педагогические работники, родительская общественность. Обязательным требованием является участие в работе комиссии ответственного за организацию питания обучающихся, назначенного приказом директора.

1.5. Состав общешкольной комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся школы утверждается приказом директора.

1.6. Деятельность членов комиссии основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

II. Задачи общешкольной комиссии по контролю организации и качества готового горячего питания обучающихся:

2.1. Оценить:

2.1.1. соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;

2.1.2. санитарно-техническое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;

2.1.3. условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;

- 2.1.4. наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- 2.1.5. объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- 2.1.6. вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей) обучающихся;
- 2.1.7. информирование родителей и детей о здоровом питании.

III. Функциональные обязанности общешкольной комиссии по контролю организации и качества готового горячего питания в школе:

- 3.1. Комиссия по контролю организации и качества питания обучающихся обеспечивает участие в следующих процедурах:
 - 3.1.1. общественная экспертиза горячего питания обучающихся в школе;
 - 3.1.2. контроль качества и количества приготовленной согласно меню пищи; веса готовой порции;
 - 3.1.3. изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации питания и улучшению качества питания;
 - 3.1.4. участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

IV. Права и ответственность общешкольной комиссии по контролю организации и качества готового горячего питания в школе:

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. Контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся.
- 4.2. Получать информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм.
- 4.3. Запрашивать у организатора готового горячего питания наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.
- 4.4. Проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки.
- 4.5. Изменять график проверки, если причина объективна.
- 4.6. Путем выборочного анкетирования опроса обучающихся с согласия их родителей (законных представителей) выявлять вкусовые предпочтения, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд.
- 4.7. Заслушивать на заседаниях отчеты по обеспечению качественного питания обучающихся.
- 4.8. Осуществлять информирование родителей и детей о здоровом питании.
- 4.9. Вносить предложения администрации школы, организатору питания по улучшению качества питания обучающихся.
- 4.10. Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения организатора готового горячего питания, педагогического коллектива, обучающихся и родителей (законных представителей) обучающихся.
- 4.11. Члены комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.
- 4.12. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку организации и качества предоставляемых услуг.

V. Организация деятельности общешкольной комиссии по контролю организации и качества готового горячего питания в школе

- 5.1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания приказа директора о её создании.

- 5.2. Комиссия выбирает председателя.
- 5.3. Комиссия составляет план-график контроля организации и качества горячего питания обучающихся в школе.
- 5.4. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности администрацию школы, общешкольный родительский комитет.
- 5.5. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчета по самообследованию школы.
- 5.6. Заседания комиссии проводятся по мере необходимости, но не менее одного раза в четверть и считается правомочной, если присутствуют не менее 2/3 ее членов.
- 5.8. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путем открытого голосования оформляются актом (приложение 2).

VI. Организационные методы, виды и формы контроля

- 6.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов и форм:
 - 6.1.1. изучение документации;
 - 6.1.2. обследование объекта;
 - 6.1.3. наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в школе;
 - 6.1.4. беседы с персоналом;
 - 6.1.5. анкетирования родителей (законных представителей) и обучающихся;
 - 6.1.6. участие в работе общешкольной комиссии;
 - 6.1.7. инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов) и иных правомерных методов, способствующих достижению контроля.
- 6.2. Контроль осуществляется в виде плановых и оперативных проверок.
- 6.3. Плановые проверки проводятся в соответствии с утвержденным директором школы планом на учебный год (приложение 1).
- 6.4. Оперативные проверки проводятся 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.
- 6.5. Комиссия 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 школьной столовой, педагогических работников, администрации школы.
- 6.6. Результаты контроля отражаются в акте.
- 6.7. Итоги проверок обсуждаются на заседаниях родительского комитета, родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и (или) организатора питания, органов контроля (надзора).

VI. Документация общешкольной комиссии по контролю организации и качества готового горячего питания в школе

- 6.1. Заседание комиссии оформляется протоколом. Протоколы подписываются председателем.
- 6.2. Протоколы заседания комиссии хранятся у ответственного за организацию готового горячего питания.

**План работы общешкольной комиссии родительского контроля организации и качества
готового горячего питания обучающихся КГБОУ «Железногорская школа №1»
на 2020-2021 учебный год**

Мероприятия	Сроки	Ответственные
Контроль за организацией питания в школе: -охват обучающихся питанием	Ежемесячно	Члены комиссии
Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню	Ежедневно	Члены комиссии
Организация просветительской работы: - проведение тематических классных часов; - круглые столы	В течение года	Члены комиссии
Проведение мониторинга отношения обучающихся к организации горячего питания в школе: -анкетирование обучающихся и родителей (законных представителей); - родительский рейд по качеству горячего питания	2 раза в год ежемесячно	Члены комиссии
Контроль за качеством питания: -температура блюд; -весовое соответствие блюд; -вкусовые качества готового блюда	Ежедневно	Члены комиссии
Соблюдение санитарного состояния школьной столовой	Ежемесячно	Члены комиссии
Соблюдение личной гигиены обучающихся перед приемом пищи	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль соблюдения норм личной гигиены работниками школьной столовой	Ежедневно	Члены комиссии
Проверка соблюдения графика работы столовой	Ежедневно	Члены комиссии

АКТ № _____

проверки школьной столовой общешкольной комиссией по контролю организации и качества питания обучающихся

от _____ года

Комиссия в составе:

составили настоящий акт в том, что _____ в _____ была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	
Весовое соответствие блюд	
Вкусовые качества готового блюда	
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	

Организация питания:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____

С актом комиссии ознакомлен: _____ работник школьной столовой _____

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

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. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

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

4. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?

- ☐ ДА
- ☐ ИНОГДА
- ☐ НЕТ

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

- ☐ ДА
- ☐ НЕТ

6. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ☐ ДА
- ☐ НЕТ
- ☐ НЕ ВСЕГДА

6.1. 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

8.1. ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ИЛИ ПРИНОСИТЕ ИЗ ДОМА?

- ☐ ПОЛУЧАЕТ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ
- ☐ ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА

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 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)?
А) нет
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