

УТВЕРЖДЕНО:

директор КГБОУ «Железногорской школы № 1»

О.И.Ольхина

приказ № 102 ПД от «02» сентября 2020 года

Положение о родительском контроле организации готового горячего питания обучающихся в КГБОУ «Железногорская школа № 1»

I. Общее положение

1.1. Настоящий документ разработан в соответствии с пунктом Федеральным законом от 01.03.2020 N 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов", СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

1.2. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (приложение 1 к настоящему положению) и участия в работе общешкольной комиссии (приложение 2 к настоящему положению).

1.3. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами РФ и является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов по организации горячего питания обучающихся.

1.4. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации, члены Родительского комитета школы, педагоги, ответственные за организацию горячего питания в школе.

1.5. Состав комиссии утверждается приказом директора школы на начало учебного года.

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

2.1. обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья учащихся;

2.2. соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;

2.3. соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям обучающихся в макронутриентах и микронутриентах;

2.4. обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима, наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

2.5. обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения готовых блюд;

2.6. исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения готовых блюд.

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

3.1. общественная экспертиза горячего питания обучающихся в школе;

3.2. контроль за качеством приготовленной пищи, весом готовой порции;

3.3. изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации питания и улучшению качества питания;

3.4. участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

IV. Права и обязанности комиссии по контролю организации готового горячего питания обучающихся.

Комиссии по контролю организации готового горячего питания предоставлены следующие права:

- 4.1. Контролировать соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- 4.2. Оценивать санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- 4.3. Проверять условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- 4.4. Визуально оценивать наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- 4.5. Осматривать объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- 4.6. Запрашивать у организатора готового горячего питания наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- 4.7. Путем выборочного анкетирования опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей, выявлять вкусовые предпочтения, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд;
- 4.8. Осуществлять информирование родителей и детей о здоровом питании;
- 4.9. Изменять график проверки, если причина объективна;
- 4.9. Заслушивать на заседаниях отчет по обеспечению качества питания обучающихся;
- 4.10. Вносить предложения администрации школы, организатору питания предложения по улучшению качества питания обучающихся;

V. Организация деятельности комиссии по контролю организации готового горячего питания обучающихся.

- 5.1. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания приказа директора об её создании.
- 5.2. Комиссия выбирает председателя.
- 5.3. Комиссия составляет план-график по контролю организации качества горячего питания обучающихся;
- 5.4. Состав и порядок работы комиссии доводится, до сведения организатора готового горячего питания;
- 5.5. Один раз в четверть о результатах работы комиссия информирует администрацию школы и общешкольный родительский комитет;
- 5.6. По итогам учебного года комиссия готовит справку-анализ для отчета по самообследованию школы;
- 5.7. Заседания комиссии проводятся один раз в четверть и считается правомочной, если присутствуют не менее 2/3 ее членов;
- 5.8. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов открытым голосованием.

VI. Ответственность членов комиссии по контролю организации готового горячего питания обучающихся.

- 6.1. Члены комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.
- 6.2. Комиссия несет ответственность за неадекватную оценку по организации питания и качество предоставляемой услуги по организации готового горячего питания.

VII. Документация комиссии по контролю организации готового горячего питания обучающихся.

- 7.1. Заседание комиссии оформляется протоколом. Протоколы подписываются председателем и тетрадь с протоколами хранится у директора школы.

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. 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