

Принято

на заседании педагогического совета.

Протокол № 1

« 31 » 08 2020 г.

Утверждаю

Директор МАОУ «СОШ №12»

 Е.В. Маркина
« 31 » 08 2020 г.

Согласовано

на заседании родительского совета.

Председатель родительского совета

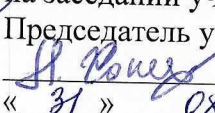
 В.Ю. Андрюкова

« 31 » 08 2020 г.

Рассмотрено

на заседании ученического совета.

Председатель ученического совета

 Н.А. Соколов

« 31 » 08 2020 г.

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №12 имени Олега Кошевого»
(МАОУ «СОШ №12»)**

ПОЛОЖЕНИЕ

об общественном (родительском) контроле
за организацией горячего питания в МАОУ «СОШ №12»

1. Общие положения

- 1.1. Положение об общественном (родительском) контроле за организацией горячего питания в МАОУ «СОШ №12» (далее Положение) разработано в соответствии с:
 - Федеральным законом об образовании в Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08»
 - Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020;
 - Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020;
 - Приказом Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11.03.2012 № 213н и № 178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций».
- 1.2. Для осуществления общественного (родительского) контроля создается комиссия по контролю за организацией горячего питания учащихся. Состав комиссии утверждается приказом директора МАОУ «СОШ №12»
- 1.3. В состав Комиссии могут входить, ответственный за организацию питания (председатель Комиссии), член администрации школы, представители родительской общественности (не менее 3).
- 1.4. Деятельность членов комиссии основывается на принципах добровольности участия в ее работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

- 1.5. В своей деятельности Комиссия руководствуется методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20, разработанные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утвержденными Главным государственным врачом Российской Федерации 18.05.2020 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образования, Уставом и локальными актами МАОУ «СОШ №12».

2. Цели, задачи комиссии по контролю за питанием

- 2.1. Создание оптимальных условий, направленных на обеспечение учащихся сбалансированным питанием, качественного приготовления, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований Роспотребнадзора.
- 2.2. Организация общественного контроля над питанием учащихся, работой школьной столовой, соблюдением работниками столовой и учащимися требований СанПиН, ведением необходимой документации по бухгалтерскому учету и финансовой отчетности школьной столовой.
- 2.3. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания, в том числе и за счет дополнительных внебюджетных (родительских) финансовых средств.
- 2.4. Исполнение нормативно-правовых актов, регламентирующих деятельность школы в области защиты прав и свобод учащихся, их здоровья, питания, охраны труда, отдыха, самоуправления.
- 2.5. Реализация принципов государственной политики в области образования, охраны здоровья и безопасности жизнедеятельности обучающихся граждан Российской Федерации.

3. Организация деятельности комиссии

- 3.1. Комиссия формируется на основании приказа директора МАОУ «СОШ №12».
- 3.2. Полномочия комиссии начинаются с начала подписания приказа.
- 3.3. Комиссия составляет план-график контроля по организации питания учащихся.
- 3.4. После проведения контроля комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты о результатах проверки.
- 3.5. По итогам года комиссия готовит аналитическую справку для отчета по самообследованию образовательной организации.
- 3.6. Решение комиссии принимается большинством голосов из числа присутствующих членов путем открытого голосования и оформляется справкой о проверке питания (приложение 1).
- 3.7. Плановая работа Комиссии должна осуществляться не реже 1 раза в месяц.

4. Функции комиссии по контролю за организацией горячего питания учащихся

- 4.1. При проведении мероприятий общественного (родительского) контроля за организацией питания детей в МАОУ «СОШ № 18» Комиссия может оценивать:
- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
 - санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
 - условия соблюдения учащимися правил личной гигиены;
 - наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
 - контроль за качеством и количеством приготовленной пищи согласно меню;
 - объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
 - наличие лабораторных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;

- информирование родителей и детей о здоровом питании;
 - контроль за своевременным и качественным ремонтом и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергообеспечения;
- 4.2. Комиссия изучает:
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом, и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей);
 - мнения учащихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания.
- 4.3. Комиссия участвует в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания.
- 4.4. Организация общественного (родительского) контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (приложение 2) и участие работе общешкольной комиссии (приложение 3).
- 4.5. Итоги проверок обсуждаются на общешкольных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращения в адрес администрации МАОУ «СОШ №12», учредителя МАОУ «СОШ №12», органов контроля (надзора).

5. Права и ответственность по контролю и организации питания учащихся

- 5.1. Комиссия имеет право:
- контролировать в МАОУ «СОШ №12» организацию и качество питания учащихся;
 - получать от заведующей производством школьной столовой информацию по организации питания, качеству приготавливаемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
 - проводить проверки не полным составом, но не менее 3 человек;
 - изменять график проверки по объективным причинам;
 - заслушивать на своих заседаниях заведующую производством, медицинского работника по выполнению ими обязанностей по обеспечению качественного питания учащихся.
- 5.2. Члены комиссии несут ответственность за необъективную оценку по организации питания, качества предоставляемых услуг.
- 5.3. Документация комиссии: на заседание комиссии оформляется справка, которую подписывают члены Комиссии;
- 5.4. Папка со справками хранится у директора МАОУ «СОШ №12».

Справка о результатах работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в МАОУ «СОШ №12»

Присутствовали:

1
2
3
4
5

Дата	Время (завтрак)	Количество во классов	Количество обучающихся, в т.ч. обучающихся, имеющих заболевания, требующие инд. подхода в организации питания
Показатель		Результат	
1.1. Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день			
- соответствие примерного двухнедельного меню на информационным стенде следующим показателям: - завтрак за 12 дней включает: запеканка творожная (творожник) – 2 раза, макароны с сыром – 1 раз, мясные блюда (в том числе мяса птицы) с гарнирами - 3 раза, рыбное блюдо с гарниром - 1 раз, колбасные изделия (сосиски) с гарниром - 1 раз, каша – 4 раза (пшеничная, гречневая), горячие напитки: чай с сахаром, чай с сахаром и лимоном, выпечка 6 раз. - обед за 12 дней включает: суп 12 раз, мясные блюда (в том числе мяса птицы) с гарнирами - 9 раз, рыбное блюдо с гарниром - 1 раз, колбасные изделия (сосиски) с гарниром - 1 раз, плов из филе из птицы – 1 раз, овощные доп. гарниры - 8 раз, компоты (соки) – 12 раз. - меню на время проведения проверки (в т.ч.) на соответствие блюдам двухнедельного меню			
1.2. обеспечение персонала столовой спецодеждой			
1.3. наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены			
- наличие дезинфицирующих средств			
1.4. санитарное состояние столовой			
- наличие графика периодичности уборки столовых залов - визуальный осмотр чистоты помещения			
1.5. организация бесплатного питания по причинам наличия заболевания (официальный отказ от питания, наличие индивидуального меню)			
1.6. хватает ли продолжительность перемены для			

основного приема пищи обучающимися (да/нет)	
1.7. соблюдения правил личной гигиены обучающимися на входе в столовую	
2. Оценка качества предоставляемого питания:	
2.1. результаты контрольного взвешивания порционных блюд (соответствие весовых характеристик меню)	
2.2. соблюдение температурного режима блюд на столе у обучающийся к моменту приема пищи	
2.3. визуальные результаты наличия пищевых отходов	
- примерный объем не съедаемой пищи (%) за перемену	
- «основное не съедаемое блюдо»	
3. Организация работы по итогам выявленных отклонений, несоответствий и повышения качества предоставляемого питания образовательной организацией	
3.1. Направление Справки с выявленными нарушениями оператору питания	
3.2. Проведение работы с оператором питания по замене блюд, выявленных по итогам работы комиссии как «основное не съедаемое блюдо»	

Подписи членов комиссии:

1.	_____	/	_____	/
2.	_____	/	_____	/
3.	_____	/	_____	/
4.	_____	/	_____	/
5.	_____	/	_____	/

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Приложение 2

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развернутый 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
- 4) Если нет, то по какой причине?
 - ☐ Не нравится
 - ☐ Не успеваете
 - ☐ Питаетесь дома
- 5) В школе Вы получаете:
 - ☐ Горячий завтрак
 - ☐ Горячий обед (с первым блюдом)
 - ☐ 2-разовое горячее питание (завтрак+обед)
- 6) Наедаетесь ли Вы в школе?
 - ☐ Да
 - ☐ Иногда
 - ☐ Нет
- 7) Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в школе?
 - ☐ Да
 - ☐ Нет
- 8) Нравится питание в школьной столовой?
 - ☐ Да
 - ☐ Нет
 - ☐ Не всегда
- 9) Если не нравится, то почему?
 - ☐ Невкусно готовят
 - ☐ Однообразное питание
 - ☐ Готовят нелюбимую пищу
 - ☐ Остывшая еда
 - ☐ Маленькие порции
 - ☐ Иное _____

10) Посещаете ли вы группу продленного дня?

- ☐ Да
- ☐ Нет

11) Если да, то получаете ли полдник в школе или приносите из дома?

- ☐ Получает полдник в школе
- ☐ Приносит из дома

12) Устраивает меню школьной столовой?

- ☐ Да
- ☐ Нет
- ☐ Иногда

13) Считаете ли питание в школе здоровым и полноценным?

- ☐ Да
- ☐ Нет

14) Ваши предложения по изменению меню: _____

15) ваши предложения по улучшению питания в школе: _____

Форма оценочного листа

Приложение 3

Дата проведения проверки: _____
 Инициативная группа, проводившая проверку: _____

№	Вопрос	Поставьте «Х» в нужную ячейку
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, в меню есть запрещенные блюда и продукты	
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 на менее месяца)?	
	А) да	
	Б) нет	
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) да	
	Б) нет	
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) да	
	Б) нет	
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	
17.	Имели ли место факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	