


СОГЛАСОВАНО с родительским комитетом Протокол №1 01.09.2023	ПРИНЯТО педагогическим советом протокол №5 01.09.2023	«Утверждаю» Директор МАОУ «Школа МЧС» Ющенко И.Ю. 
--	---	--

Положение

о родительском контроле организации горячего питания обучающихся в МАОУ «Школа МЧС»

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.

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 представители администрации школы (2 чел.), члены Родительского комитета школы (1 чел. 4Б; 8А.-1 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;
 - соответствие энергетической ценности ежедневного рациона питания энергозатратам;
 - обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых

5.5. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности работников школьной столовой, педагогический коллектив, обучающихся и родителей (законных представителей).

5.6. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.

5.7. Заседание комиссии проводится по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 из ее членов.

5.8. 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. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

7.2. Тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у администрации 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 ПЕРЕМЕНИ 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 ПИЦЦУ

- ОСТЫВШАЯ ЕДА
 - МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ
 - ИНОЕ _____
-

8. ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДЛЕННОГО ДНЯ?

- ДА
- НЕТ

8.1. ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ИЛИ ПРИНОСИТ 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:

ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: _____

Инициативная группа, проводившая проверку:

Председатель комиссии:

Члены комиссии

	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	

УТВЕРЖДЕНО

Приказом по школе № 185 от 01.09.2023 года

**Положение о порядке проведения мероприятий
по родительскому контролю за организацией горячего питания
учащихся в МАОУ «ШКОЛА МЧС».**

Цель: создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания учащихся.

Основные задачи по организации питания:

- укреплять и модернизировать материальную базу помещений пищеблока МАОУ «ШКОЛА МЧС»
- повысить культуру питания среди учащихся и родителей (законных представителей)
- обеспечить санитарно-гигиеническую безопасность питания учащихся
- проводить систематическую разъяснительную работу среди родителей (законных представителей) и учащихся о необходимости приема горячего питания.

1. Организационно – аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
Назначение ответственного за организацию горячего питания	До 31.09.2023	Директор школы И.Ю. Ющенко
Проведение мониторинга по охвату питания учащихся	Ежемесячно	Ответственный за организацию горячего питания (по приказу)
Административное совещание «Обеспечение горячим питанием обучающихся 1-11 классов в школе»	Сентябрь	Ответственный за организацию горячего питания (по приказу)
Совещание при директоре школы «Результаты общественного (родительского) контроля за питанием учащихся	1 раз в четверть	Председатель комиссии по контролю за организацией горячего питания учащихся
Информирование Совета школы о результатах работы комиссии по контролю за организацией горячим питанием учащихся	1 раз в полгода	Председатель комиссии по контролю за организацией горячего питания учащихся
Организация работы школьной комиссии по контролю за организацией горячим питанием учащихся	В течении года	Комиссия по контролю за организацией горячим питанием учащихся
Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы,	В течении года	Администрация школы
Оформление стендов: «Информация по питанию». «Поговорим о правильном питании»	В течении года	Классные руководители 1-11 классов

2. Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов; «Культура проведения учащихся вовремя приема пищи, соблюдения санитарно- гигиенических требований»; «Организация горячего питания – залог сохранения здоровья»	В течении года	Администрация школы Классные руководители 1-11 классов
Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	В течении года	Комиссия по контролю за организацией горячего питания учащихся

3. Организация работы по улучшению материального – технической базы столовой, расширению сферы услуг для обучающихся и их родителей

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
Косметический ремонт зала столовой	Июль- август	Директор школы И.Ю. Ющенко Зам. Директора по АХЧ И.А. Щелоков

4. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся

Основные мероприятия	Сроки	Ответственные
Проведение классных часов о здоровом питании	1 раз в четверть	Классные руководители 1-11 классов
Конкурс газет среди учащихся 2-9 классов на тему культуры питания	март	Классные руководители 2-9 классов
Анкетирование учащихся: «Школьное питание: качество и разнообразие блюд»	декабрь	Классные руководители 4-11 классов
Воспитание культуры питания и здорового образа жизни средствами учебных предметов: окружающий мир, биология, химия, ОБЖ, технология, физическая культура, русский язык, английский язык (2-9 классы)	Январь-февраль 2024	Учителя - предметники
Анкетирование родителей «Ваши предложения по развитию школьного питания»;	сентябрь 2023	Совет школы

5 Работа по воспитанию культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди родителей обучающихся

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
Проведение родительских собраний по теме: «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни», «Личная гигиена ребенка»	Ноябрь, Март	Классные руководители 1-11 классов
Индивидуальные беседы администрации об организации горячего питания в школе с родителями учащихся	В течении года	Администрация школы

6. Ожидаемые результаты

1. Пакет документов по организации школьного питания
2. Обеспечение учащихся горячим питанием, соответствующим возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.
3. Обеспечение доступности школьного питания.
4. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.
5. Предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
6. Приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями.
7. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
8. Организация образовательно- разъяснительной работы по вопросам здорового питания.
9. Улучшение здоровья школьников благодаря повышению качества школьного питания.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом по школе № 185 от 01.09.2023 г

**План - график контроля за организацией питания обучающихся
на 2023-2024 учебный год**

Организационно- аналитическая работа, информационное обеспечение		
Сентябрь	Проверка готовности помещения столовой для приема пищи к новому учебному году. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов и готовых блюд. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты и готовых блюд.	Ответственный сотрудник за организацию питания
Ежедневно	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно-эпидемическими требованиями.	Ответственный сотрудник за организацию питания
1 раз в неделю	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Ежедневно	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню	Ответственный сотрудник за организацию питания
1 раз в неделю	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов и готовых блюд	Ответственный сотрудник за организацию питания
В начале каждого полугодия	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

1 раз в неделю	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании	Ответственный сотрудник за организацию питания
Ежедневно	Контроль за доставкой пищевых продуктов. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил торгового соседства	Ответственный сотрудник за организацию питания
1 раз в неделю	Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в ежедневном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.	Ответственный сотрудник за организацию питания
1 раз в неделю	Контроль за соблюдением сроков годности, температурно- влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
1 раз в месяц	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11 классов по вопросам охвата учащихся горячим питанием.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Методическое обеспечение		
1 раз в месяц	Организация консультаций для классных руководителей 1-9 классов по вопросам организации питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Май	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Постоянно	Рассматривать обращения обучающихся и /или их родителей (законных представителей) по вопросам организации и качества питания в школе	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

План организации работы по улучшению материально-технической базы пищеблока		
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистка посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
По мере необходимости	Эстетическое оформление зала столовой	Заместитель директора по АХЧ Щелоков И.А.
По мере необходимости	Замена устаревшего оборудования	Директор школы И.Ю. Ющенко
1 раз в месяц	Проверка сохранности состояние помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов электроэнергии, водо – и теплоснабжения)	Заместитель директора по АХЧ Щелоков И.А.
По мере необходимости	Организация на пищеблоке дезинфекционных мероприятий.	Заместитель директора по АХЧ Щелоков И.А.
Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди обучающихся		
В течении года	Проведение классных часов по темам организации правильного питания	Классные руководители 1-11 классов
1 раз в четверть	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

Утверждаю:

директор школы
И.Ю. Ющенко

«01» сентября 2023

План выполнения программы

Производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и выполнении санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МАОУ «Школа МЧС»



Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание	Сроки выполнения
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в год	2 пробы	Согласно меню в день проведения исследования	Апрель 2024 г
Калорийность	1 раз в год	Завтрак или обед	Согласно меню в день проведения исследования	Апрель 2024 г
Смывы на БГКП	1 раз в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	Апрель 2024
Питьевая вода	1 раза в год	1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год	пищеблок	Апрель 2024
Освещенность	1 раз в год	8-10 точек	классы	Август 2024
Температура воздуха	1 раз в год	классы		Август 2024
Влажность	1 раз в год		классы	
ЭМП	1 раз в 3 года			
Гигиеническая аттестация работников учреждения	Работники столовой 1 раз в год, Учителя-1 раз в 2 года.			Февраль 2024,