



Департамент образования Администрации города Екатеринбурга
Управление образования Орджоникидзевского района

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА № 167**

620057, г. Екатеринбург, Фрезеровщиков, 84 тел. (факс): +7(343)306-53-20, email: soch167@educb.ru

ПРИНЯТО

решением педагогического совета
протокол № 8
от «29» марта 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

И. о. директора МАОУ СОШ №167
Т.Л. Куваева
приказ №43/1 от «29» марта 2024 г.



Положение

о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся в МАОУ СОШ № 167

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о родительском контроле за организацией питания обучающихся (далее – Положение) регламентирует порядок осуществления родителями (законными представителями) обучающихся совместной с администрацией муниципального автономного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 167 (далее – Учреждение) родительского контроля за организацией питания обучающихся.

1.2. Настоящее Положение принимается Учреждением в целях:

- улучшения организации питания обучающихся в Учреждении;
- проведения мониторинга результатов родительского контроля, формирования предложений для принятия решений по улучшению питания в Учреждении.

1.3. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 Ропотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020 (далее – Методические рекомендации) и Уставом Учреждения.

1.4. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания в Учреждении осуществляется при взаимодействии с Родительским комитетом Учреждения.

2. Порядок осуществления родительского контроля за организацией питания обучающихся

2.1. Проведение мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в Учреждении, в том числе порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещения для приема пищи (столовую) осуществляется Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся (далее – Комиссия).

2.2. При проведении Комиссией мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся оцениваются:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание столовой (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;

- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;

- информирование родителей (законных представителей) и детей о здоровом питании.

2.3. Комиссией могут осуществляться иные мероприятия родительского контроля за организацией питания обучающихся в рамках действующего законодательства РФ.

2.4. Комиссия осуществляет родительский контроль за организацией питания обучающихся согласно Плану (графику) мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся не реже одного раза в месяц.

2.5. Организация родительского контроля (работа Комиссии) может осуществляться в форме анкетирования и опроса обучающихся и родителей (законных представителей) обучающихся.

2.6. Итоги проведенных мероприятий и проверок оформляются Комиссией в форме протокола и (или) акта (**Приложение 1**). Протоколы / акты сдаются Комиссией для хранения диспетчеру по питанию.

2.7. Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях (родительских собраниях) и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации Учреждения и (или) оператора питания.

3. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся

3.1. В состав Комиссии входят не менее 3 родителей (законных представителей) обучающихся и не менее 2 представителей администрации Учреждения. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

3.2. Родители (законные представители) обучающихся включаются в состав Комиссии на основании представления Родительского комитета (членами Комиссии могут быть как непосредственные члены Родительского комитета, так и родители (законные представители) обучающихся, не являющиеся членами Родительского комитета).

3.3. Персональный и численный состав Комиссии утверждается приказом директора Учреждения.

3.5 Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с действующим законодательством, Методическими рекомендациями, Уставом Учреждения и настоящим Положением.

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

3.7. Для осуществления возложенных функций Комиссии предоставлены следующие права:

- контролировать в Учреждении организацию и качество питания обучающихся;
- получать от повара, медицинского работника и иных ответственных за питание обучающихся лиц Учреждения информацию по организации питания, качества приготовляемых блюд и соблюдения санитарно-гигиенических норм;
- заслушивать на своих заседаниях заведующую производством, медицинского работника Учреждения и иных ответственных за питание обучающихся лиц по выполнению ими обязанностей по обеспечению качественного питания обучающихся;
- проводить проверку работы столовой Учреждения не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
- изменять План (график) мероприятий, если причина объективна;
- вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.

3.8. **Задачами** комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- 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.

3.9. **Функции** комиссии по контролю организации питания учащихся.

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

- общественная экспертиза питания обучающихся;
- 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. Документационное обеспечение

4.1. При осуществлении родительского контроля за организацией питания обучающихся формируются следующие документы:

- Положение о родительском контроле за организацией питания обучающихся;
- приказ директора об утверждении Положения о родительском контроле за организацией питания обучающихся;
- приказ о создании / составе Комиссии по контролю за организацией питания обучающихся;
- План (график) мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся;
- протоколы / акты Комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.

5. Заключительные положения

5.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента утверждения и действует до внесения в него в установленном порядке изменений или замены новым.

5.2. Настоящее Положение обязательно для исполнения всеми членами Комиссии.

5.3. Текст настоящего Положения размещается в сети Интернет на официальном сайте Учреждения.

Приложение 1

**Протокол (или акт) проверки № _____ от _____
по контролю за системой организации горячего питания в МАОУ СОШ № 167**

Дата проверки: _____

Время проверки (начало и конец): с _____ ч. до _____ ч.

Организация, осуществляющая питание: _____

Основание (плановая/внеплановая, по жалобе и т.д.): _____

Охват горячим питанием в % общий _____ % 1-4 классы _____

% 5-8 классы _____; % 9-11 классы _____

Количество детей, обучающихся в образовательной организации _____ чел.,

В том числе:

дети с ОВЗ (питаются два раза за счет бюджета) _____ чел.,

дети с особыми потребностями питания (диабет, непереносимость лактозы, глютена и т.д.) _____ чел.

Состав группы контроля (ф.и.о, должность/ статус):

1 _____

2 _____

3 _____

...

№	Показатель	Да/нет	Примечание
1	Наличие в организации меню двухнедельного цикличного		
	1.1. для всех возрастных групп (начальная, средняя, старшая школа)		
	1.2. без учета возрастных групп (начальная, средняя, старшая школа)		
	1.3. с учетом режима функционирования организации (когда принимает пищу 1 и 2 смена, ГПД и др)		
	1.4. без учета режима функционирования организации (когда принимает пищу 1 и 2 смена, ГПД и др)		
	1.5. для детей с особыми потребностями питания (диабет, непереносимость лактозы, глютена и т.д.)		

	1.6. меню заверено печатью и подписью директора школы и руководителя (уполномоченного лица) от комбината питания (<i>ссылка на цифровую подпись не принимается, т.к. цифровая подпись действует для цифровых документов, а не документах на бумажном носителе</i>)		
2	Наличие в организации меню фактического на день		
	1.1. для всех возрастных групп (<i>начальная, средняя, старшая школа</i>)		
	1.2. без учета возрастных групп (<i>начальная, средняя, старшая школа</i>)		
	1.3. с учетом режима функционирования организации (<i>когда принимает пищу 1 и 2 смена, ГПД и др</i>)		
	1.4. без учета режима функционирования организации (<i>когда принимает пищу 1 и 2 смена, ГПД и др</i>)		
	1.5. для детей с особыми потребностями питания (<i>диабет, непереносимость лактозы, глютена и т.д.</i>)		
	1.6. меню заверено печатью и подписью директора школы и руководителя (уполномоченного лица) от комбината питания (<i>ссылка на цифровую подпись не принимается, т.к. цифровая подпись действует для цифровых документов, а не документах на бумажном носителе</i>)		
3	Доступность меню для ознакомления родителей и детей (<i>меню должны быть размещены на информационном стенде и сайте школы</i>)		
	3.1. наличие двухнедельного циклического меню на сайте организации		
	3.2. наличие двухнедельного циклического меню на информационном стенде организации для общего доступа		
	3.3. наличие фактического меню на день на сайте организации		
	3.4. наличие фактического меню на день на информационном стенде организации для общего доступа		
	3.5. наличие меню для детей с особыми потребностями питания на информационном стенде		
4	Соответствие циклического меню фактически используемому в школе?		
5	Отсутствие в меню повторов блюд в смежные дни (<i>например блюда из курицы или рыбы несколько дней подряд</i>)		
6	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов в соответствии с приложениями 6 и 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (<i>в т.ч. колбасных изделий – сосисок,</i>		
	<i>сарделек и т.п.</i>)		
7	Еда на накрытых столах для детей приемлемой для приема пищи температуры		

8	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно – почему, например, пересолено и т.д.)		
9	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно - почему)		
10	Индекс несъедаемости в % (визуальная оценка отходов)		
11	Состояние обеденного зала, мебели, посуды		
	11.1. мебель в обеденном зале имеет покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (нет сколов, повреждений)		
	12.2. стены и другие поверхности в обеденном зале имеют покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (нет сколов, повреждений)		
	11.3. допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью и т.п. (посуда с повреждениями использоваться не должна)		
	11.4. наличие бумажных салфеток на обеденных столах		
	11.5. наличие столовых приборов на обеденных столах		
	11.6. допускается ли использование столовых приборов из алюминия (не должны использоваться)		
	11.7. убирается ли оставшийся хлеб		
	11.8. чистота в обеденном зале на момент проверки (визуальная оценка)		
12	Санитарно-гигиенические и иные условия		
	12.1. проведение уборки и обработки поверхности обеденных столов и стульев после каждого приема пищи (должна осуществляться после каждого приема пищи)		
	12.2. проведение уборки помещений (обеденного зала) после каждого приема пищи? Если нет, то какая периодичность уборки?		
	12.3. наличие в помещении для приема пищи обучающимися условий для соблюдения детьми правил личной гигиены (раковина для мытья рук, с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель, и подсоединенной к канализации)?		
	12.4. наличие рядом с умывальниками электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца		
	12.5. наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе в обеденный зал		
	12.6. наличие рядом с умывальниками и использование жидкого мыла		

	12.7. наличие дежурного педагога (или другого сотрудника) для контроля за гигиенической обработкой рук детей перед входом в обеденный зал		
	12.8. наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале		
	12.9. наличие и состояние (чистота) санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор (колпак или косынка), отсутствие украшений (серьги, кольца и т.п.) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд		
	12.10. использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой (<i>СИЗы должны использоваться всеми работниками столовой и при приготовлении пищи и при накрытии столов !</i>)		
	12.11. наличие графика (режима) приема пищи в столовой, его доступность для детей и родителей (<i>на информационном стенде, на сайте</i>) с учетом времени для приема пищи (<i>не менее 20 минут</i>)		
	12.12. обеспечение организованного бесплатного питьевого режима в школе, соблюдение требований СанПиН (<i>кипяченая вода должна меняться каждые 2 часа; при использовании кулера для бутилированной воды, указать последнюю дату чистки кулера в соответствии с документами обслуживающей кулер организации; должно быть организовано место для чистых стаканов и отдельно место для использованных стаканов</i>)		
	12.13. наличие контрольного блюда		
	12,14. Соответствие сервировки контрольного блюда и порций, выдаваемых детям		
13	Документы		
	13.1. Журнал отзывов и предложений (<i>наличие</i>)		
	размещен в свободном доступе		
	страницы журнала прошиты, пронумерованы		
	дата последней записи в журнале		
14	Наличие буфета (<i>да, нет</i>)		
	15.1. доступность буфета для детей (<i>справочно: если, по словам сотрудников столовой, буфетная продукция не доступна для детей, то это нарушает их права как потребителей, поэтому в буфете не должно быть запрещенных продуктов, см.приложение 6 к СанПиН</i>)		
	15.2. в ассортименте буфета отсутствуют запрещенные в школе продукты (<i>см.приложение 6 к СанПиН</i>)		

	15.3. имеется меню для буфетной продукции (всё, что реализуется столовой, должно быть указано в буфетном меню; если есть блюда, не разрешенные к питанию детей в образовательных организациях (например, шоколад, сосиски и т.п.), меню должно быть разделено по возрасту: «для педагогов» и «для детей», не должна реализовываться детям продукция, запрещенная к питанию детей в образовательных организациях)		
15	Достаточное время для принятия пищи обучающимися (не менее 20 минут) фактически и согласно расписанию приема пищи		
16	Охват горячим питанием детей в школе (в %)		
17	Родительский контроль за питанием в школе		
	Наличие общественного органа контроля (родительский комитет, комиссия по питанию и т.п.)		
	Документ, регламентирующий работу (приказ директора, протокол/решение родительского собрания/конференции, положение и т.д.)		
	Периодичность проведения проверок		
	Дата последней проверки, выявленные недостатки		
	Что сделано для устранения выявленных при проверке недостатков		
18	Информационно-просветительская работа по здоровому питанию		
	Использование информационных стендов в столовой		
	Размещение информации о правильном питании на сайте организации		
	Проведение потребительских конференций для родителей		
	Иные формы работы с детьми и родителями по данной теме (указать какие)		

Подписи:
