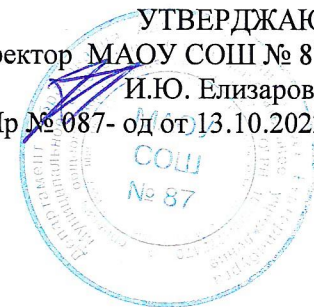


МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ЕКАТЕРИНБУРГА
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 87**
620085, г. Екатеринбург, ул. Ферганская, 22, тел. 297-22-92, факс 210-64-45
ИНН 6664043267/КПП 667901001/ОГРН 1026605775470

Принято на заседании
Педагогического совета
Школы
«11» октября 2022 г.
Протокол № 1

Принято с учетом
мотивированного мнения
Совета родителей
Протокол № 1
«12» октября 2022 г.

УТВЕРЖАЮ
Директор МАОУ СОШ № 87
И.Ю. Елизарова
Пр № 087- од от 13.10.2022



**ПОЛОЖЕНИЕ
О РОДИТЕЛЬСКОМ КОНТРОЛЕ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ**

1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся в МАОУ СОШ № 187 (далее – Родительский контроль) разработано на основании: Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ с изменениями и дополнениями; 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. Настоящее Положение регламентирует решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся МАОУ СОШ № 87, пропаганды основ здорового и рационального питания.

1.3. Деятельность Родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей, участия в работе общешкольной комиссии по питанию, проведения родительской конференции и т.д..

1.4. При проведении мероприятий Родительского контроля за организацией питания обучающихся могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (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;

- вкусовые предпочтения обучающихся, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей);
- информирование родителей (законных представителей) и обучающихся о здоровом питании.

2. Деятельность Родительского контроля

2.1. Родительский контроль – это деятельность представителей родительской общественности классов за организацией питания обучающихся, которая основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2.2. В состав Родительского контроля входят представители родительской общественности классов, представитель администрации.

2.3. Родительский контроль осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

2.4. Задачами Родительского контроля за организацией питания обучающихся являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и химического физиологическим потребностям и энергетическим затратам;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным насыщенными жирами, простых сахаров и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

2.5. Функции Родительского контроля за организацией горячего питания:

- 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.

2.6. Для осуществления возложенных функций Родительскому контролю предоставляются следующие права:

2.6.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;

2.6.2. получать от заведующей производством, медицинского работника информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;

2.6.3. проводить проверку работы школьной столовой в составе не менее двух человек на момент проверки;

2.6.4. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.

3. Организационные методы, виды и формы контроля

3.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов, форм и видов контроля:

- изучение документации,
- обследование объекта,
- наблюдение за организацией процесса питания в школе,
- беседа с персоналом,
- анкетирование детей и родителей (законных представителей),

3.2. Контроль осуществляется в виде внеплановых проверок.

3.3. Внеплановые проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в школе.

3.4. Внеплановые родительские проверки проводятся по предварительному согласованию с администрацией школы.

3.5. Родительский контроль может осуществлять свои функции по инициативе администрации, жалобе, из-за нарушения нормативно правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников.

3.6. Результаты проверок отражаются в чек-листе. Образец представлен в Приложении 1.

3.7. Итоги проверок выкладываются на сайт школы, обсуждаются на совещании при администрации школы, на общешкольных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) организатора питания, органов контроля (надзора).

4. Документация Родительского контроля.

4.1. По результату проверки заполняется чек-лист, который подписывается всеми представителями, проводившими данную проверку.

4.2. Чек-лист проверки сдаётся ответственному за питание в школе, из числа администрации, который выкладывает его на сайт школы.

Протокол (или акт) проверки № _____ от _____
 рабочей группы по контролю за системой организации горячего питания
 в МАОУ СОШ № 87

Дата проверки: _____

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

Образовательная организация: _____

Адрес: _____

Организация, осуществляющая питание: _____

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

Количество детей, обучающихся в образовательной организации _____ чел.,

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

1 _____

2 _____

3 _____

№	Показатель	Да/нет	Примечание
1	Наличие в организации меню двухнедельного циклического		
	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 (ссылка на цифровую подпись не принимается, т.к. цифровая подпись действует для цифровых документов, а не документах на бумажном носителе)		
2	Наличие в организации меню фактического на день		
	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 (ссылка на цифровую подпись не принимается, т.к. цифровая подпись действует для цифровых документов, а не документах на бумажном носителе)		

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	Еда на накрытых столах для детей приемлемой для приема пищи температуры <i>(по мнению членов рабочей группы)</i>		
7	Мнение детей о вкусовых качествах блюд <i>(вкусно/не вкусно – почему, например, пересолено и т.д.)</i>		
8	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд <i>(вкусно/не вкусно - почему)</i>		
9	Индекс несъеданности в % <i>(визуальная оценка отходов)</i>		
10	Состояние обеденного зала, мебели, посуды		
	10.1. мебель в обеденном зале имеет покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств <i>(нет сколов, повреждений)</i>		
	10.2. стены и другие поверхности в обеденном зале имеют покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств <i>(нет сколов, повреждений)</i>		
	10.3. допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью и т.п. <i>(посуда с повреждениями использоваться не должна)</i>		
	10.4. наличие бумажных салфеток на обеденных столах		
	10.5. наличие столовых приборов на обеденных столах		
	10.6. убирается ли оставшийся хлеб		
	10.7. чистота в обеденном зале на момент проверки <i>(визуальная оценка)</i>		
11	Санитарно-гигиенические и иные условия		
	11.1. 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>		

	11.2. наличие в помещении для приема пищи обучающимися условий для соблюдения детьми правил личной гигиены (<i>раковина для мытья рук, с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель, и подсоединенной к канализации</i>)?		
	11.3. наличие рядом с умывальниками электрополотенца (<i>не менее 2-х</i>) и (или) одноразовые полотенца		
	11.4. наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе в обеденный зал		
	11.5. наличие рядом с умывальниками и использование жидкого мыла		
	11.6. наличие дежурного педагога (или другого сотрудника) для контроля за гигиенической обработкой рук детей перед входом в обеденный зал		
	11.7. наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале		
	11.8. 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		
	11.9. 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>)		
	11.10. обеспечение организованного бесплатного питьевого режима в школе, соблюдение требований СанПиН (<i>должно быть организовано место для чистых стаканов и отдельно место для использованных стаканов</i>)		
	11.11. наличие контрольного блюда		
	11.12. Соответствие сервировки контрольного блюда и порций, выдаваемых детям		
12	Документы		
	13.1. Журнал отзывов и предложений (<i>наличие</i>)		
	размещен в свободном доступе		
	страницы журнала прошиты, пронумерованы		
	дата последней записи в журнале		
13	Наличие буфета (<i>да, нет</i>)		
	13.1. доступность буфета для детей		
	13.2. в ассортименте буфета отсутствуют запрещенные в школе продукты (<i>см. приложение 6 к СанПиН</i>)		
14	Прочие замечания от членов рабочей группы (<i>при наличии</i>)		

Подписи членов группы контроля:
