

Введено в действие приказом № 49/17  
от 01.09.2020 г.  
Директор МОУ «Гимназия №19»

З.И. Акимова

УТВЕРЖДЕНО  
на педагогическом совете гимназии  
протокол № 1 от 28.08.2020 г.

**Положение**  
**о родительском контроле организации горячего питания обучающихся**  
**в МОУ «Гимназия №19»**

**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 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 гимназии.

1.2.2. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания обучающихся.

1.2.3. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации, члены Родительского комитета гимназии, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором 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;

- 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. Функции комиссии по контролю организации питания учащихся**

3.1. 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. Права и ответственность комиссии по контролю организации питания учащихся**

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. Контролировать в гимназии организацию и качество питания обучающихся;
- 4.2. Получать от повара, медицинского работника информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
- 4.3. Заслушивать на своих заседаниях старшего повара по обеспечению качественного питания обучающихся;
- 4.4. Проводить проверку работы столовой в гимназии не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
- 4.5. Изменить график проверки, если причина объективна;
- 4.6. Вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;
- 4.7. Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников столовой гимназии, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

### **5. Организация деятельности комиссии по контролю организации питания учащихся.**

5.1. Комиссия формируется на основании приказа руководителя гимназии. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

5.2. Комиссия выбирает председателя.

5.3. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников.

5.4. О результатах работы комиссия информирует администрацию гимназии и родительские комитеты.

5.5. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности руководителя гимназии и один раз в полугодие Управляющий совет гимназии.

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

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

5.8. Решения комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом.

## **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 гимназии.

**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 ли 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 \_\_\_\_\_
9. Устраивает меню школьной столовой?  
 Да  
 Иногда  
 Нет
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) 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 факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	