МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ –
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №6
ИМЕНИ ПОЛКЛВНИКА ВВС РФ В.П.ЧИКУНОВА
СТАНИЦЫ СТАРОВЕЛИЧКОВСКОЙ КАЛИНИНСКОГО РАЙОНА
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
(МБОУ-СОШ №6)

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МБОУ-СОШ №6 СТ. СТАРОВЕЛИЧКОВСКОЙ
Ерошенко И.В.
1 сентября 2020 года
Приказ № 78/10
от 1.09.20г

ПОЛОЖЕНИЕ
О родительском контроле за организацией горячего питания
В МБОУ СОШ №6

1. Общие положения

1 Общие положения.
1.1. Настоящее Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся (далее Положение) разработано на основе федерального закона от 01.03.20 № 47 ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов, методических рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (МР 2.4.0180-20) «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в образовательных организациях».
1.2. Положение разработано для улучшения организации питания обучающихся в МБОУ СОШ №6 Станицы Старовеличковской, проведения мониторинга результатов родительского контроля, формирования предложений по улучшению питания в образовательном учреждении.
1.3. Положение регламентирует порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания, в том числе доступ законных представителей обучающихся в помещение для приема пищи.
2 Родительский контроль за организацией питания обучающихся.
2.1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания в Организации осуществляется при взаимодействии с родительским комитетом школы.
2.2 Проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся могут быть оценены:
- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;

- санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, посуды и т.д.
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей);
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

2.3. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и обучающихся (Приложение 1) и проведении контроля за организацией горячего питания на месте согласно оценочного листа (Приложение 2). Родительский контроль за организацией горячего питания осуществляется не реже 1 раза в четверть. Для участия в работе комиссии родительского контроля могут принимать участие родители, имеющие медицинскую книжку и не имеющие противопоказаний. Комиссия родительского контроля избирается на родительском комитете в количестве 3-х человек (по 1 представителю в разных возрастных группах на год).

2.4. Итоги проверок обсуждаются на родительском комитете, родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, органов контроля (надзора).

2.5 Документация по результатам проверок.

Составляется акт проверки по форме Приложение 3 и хранится у ответственного по питанию.

Приложение 1
к положению

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

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 в 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 9 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 питание в школьной столовой?

- да
- нет
- не всегда

7.1 Если не нравится, то почему?

- невкусно готовят
- однообразное питание
- готовят не любимою пищу
- остывшая еда
- маленькие порции
- иное_____

8. Посещаете ли группу продленного дня?

- да
- нет

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

- получаю полдник в школе
- приношу из дома

9. Устраивает меню в школьной столовой?

- да
- нет
- иногда

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?

_____

Приложение 2
к положению

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, пищевые аллергии)	
	А)да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка 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 соблюдения 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	

Приложение 3
к положению

Акт проверки горячего питания в МБОУ СОШ №6 станицы Старовеличковской.

Дата_____

Комиссия родительского контроля в составе
_____

_____
_____

Провела проверку горячего питания в МБОУ СОШ №6

Оценочный лист.

	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, пищевые аллергии)	
	А)да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка 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 соблюдения 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	

Выводы и рекомендации:_____

Члены комиссии:

_____

_____

_____

Директор МБОУ СОШ №6 Ерошенко И.В.