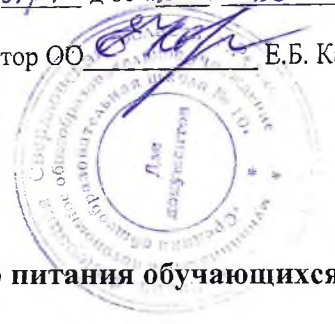




Положение
о родительском контроле организации горячего питания обучающихся
в МАОУ «СОШ №10»

1. Общие положения

- 1.1. Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся в МАОУ «СОШ №10» 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 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, члены Родительского комитета школы, педагоги. 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;
 - ✓ проверка соответствия 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.

- 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. Протоколы заседаний комиссии хранятся у администрации школы.

Приложение №1
к Положению о родительском контроле
организации
горячего питания обучающихся
в МАОУ «СОШ №10»

Журнал
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой) родителями и
общественностью с целью осуществления контроля качества питания учащихся

№ п/п	Дата, время	ФИО проверяющего и его подпись	Результаты проверки, основные недостатки и выводы (оценка за качество осуществления питания)	Решение РУ•ОШСОДР•е организации по результатам проверки. Отметка об устранении

Чек-лист проверки качества организации питания

1. Дата проведения проверки _____
2. Участники проведения проверки _____

3. Оценочный лист

№ п/п	Показатели	Да	Нет
	<i>соблюд утверждённому меню</i>	X	X
1	Имеется ли в организации меню?	X	X
	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?		
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?		
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	X	X
	а) да, по всем дням		
	б) нет, имеются повторы в смежные дни		
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	X	X
	а) да, по всем дням		
	б) нет, имеются повторы в смежные дни		
6	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?		
	<i>Санитарно-техническое содержание обеденного зала</i>		
7	Зал приема пищи чистый		
8	Столовые приборы без сколов и трещин		
9	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений		
10	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?		
11	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?		
12	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		
	<i>Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися</i>	X	X
13	У обучающихся имеется доступ к раковинам, мылу, сушке рук (одноразовыми полотенцами)		
14	Обучающиеся пользуются созданными условиями		

	<i>Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников пищеблока</i>	X		X
15	Сотрудники пищеблока имеют специальную одежду (форму, колпаки, косынки)			
16	Сотрудники пищеблока, осуществляющие раздачу пищи, пользуются одноразовыми перчатками			
	<i>Вкусовые качества, удовлетворенность качеством блюд</i>			
	Внешний вид и подача готовых блюд эстетичны, вызывают аппетит			
	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, не пересолено)			
	Температура блюд соответствует норме			
	Масса порций соответствует массе, указанной в меню			
	По мнению обучающихся (на основе опроса) блюда были приготовлены:	X		X
	- Вкусно			
	- не очень вкусно			
	- не вкусно			
	<i>Объем и вид пищевых отходов</i>			
	Визуальное количество отходов:	X		X
	- менее 30 %			
	- 30-60%			
	- более 60%			