

РАССМОТРЕНО  
Педагогическим советом  
МБОУ «СШ № 6»  
Протокол Педсовета  
№ 1 от 30.08.2022



УТВЕРЖДАЮ  
Директор школы  
Л.Л. Шестакова  
приказ № 114/4 -ОД  
от 01.09.2022

**Положение**  
**о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся**  
**в МБОУ «СШ № 6»**

**1. Общие положения**

- 1.1. Настоящее Положение о родительском контроле за организацией горячего питания (далее- Положение) регулирует деятельность группы родительского контроля за организацией горячего питания в МБОУ «Средняя школа № 6»
- 1.2. Группа родительского контроля за организацией горячего питания – это группа представителей родительской общественности численностью от 3 (трех) человек.
- 1.3. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в её работе, коллегиальности принятия решения, гласности.
- 1.4. Группа родительского контроля является общественным органом, созданным для решения качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды здорового питания.
- 1.5. Группа контроля организуется в целях
  - обеспечения сбалансированного питания детей;
  - охраны и укрепления их физического и психического здоровья;
  - осуществлением контроля за созданием необходимых условий для организации питания в школе.
- 1.6. Группа родительского контроля в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами РФ, приказами и распоряжениями органов управления образования, Уставом и локальными актами образовательной организации.

**2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.**

- Перед группой родительского контроля стоят следующие задачи:
- 2.1. Контроль соответствия реализуемых блюд утвержденному меню;

## 2.2. Контроль организации питания, в т.ч.:

- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещение для приёма 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;
- своевременность приготовления и сроки реализации приготовленных блюд;
- температура подаваемых блюд;
- культура организации питания;
- количество и объём пищевых отходов после приёма пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.

## 3. Организационные методы, виды и формы контроля

3.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов и форм:

- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в общеобразовательной организации;
- беседа с персоналом;
- анкетирование родителей и детей (Приложение 1);
- участие в работе школьной комиссии.

3.2. Контроль осуществляется в виде плановых и оперативных проверок.

3.3. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утверждённым руководителем образовательной организации планом на учебный год.

3.4. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в образовательной организации. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющими в ходе изучения процесса.

3.5. Результаты контроля отражаются в акте и протоколе родительского контроля (Приложение 2, Приложение 3).

3.6. Итоги проверок обсуждаются на общешкольных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, её учредителя, органов контроля (надзора).

## 4. Направление деятельности группы родительского контроля

4.1. Группа родительского контроля содействует администрации образовательной организации в организации питания обучающихся, вносит предложения по улучшению обслуживания.

4.2. Группа родительского контроля контролирует:

- работу пищеблоков (материальную базу пищеблоков, санитарно-эпидемиологический режим, технологию приготовления продуктов, качество и количество пищи, соблюдения графика выдачи пищи);
- организацию горячего питания обучающихся (соблюдение режима питания, раздачу пищи, гигиену приёма, качество и количество пищи, оформление блюд).

## **5. Права группы родительского контроля**

Группа родительского контроля имеет право:

5.1. Выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в образовательной организации, контролировать выполнение принятых решений.

5.2. Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в образовательной организации.

5.3. Ходатайствовать перед администрацией образовательной организации о поощрении или наказании работников, связанных с за организацией горячего питания обучающихся.

5.4. Оказывать содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам здорового питания.

**Анкетирование по вопросу организации школьного питания  
«ПИТАНИЕ ГЛАЗАМИ ДЕТЕЙ»**

№ во-проса	Вопросы	ответы
1	<b>В каком классе ты учишься?</b>	
	- 1 – 4 классе	
	- 5 – 7 классе	
	- 8 – 11 класс	
2	<b>Как часто ты питаешься в школе – завтракаешь?</b>	
	- ежедневно	
	- 2-3 раза в неделю	
	- очень редко	
	- не завтракаю в школьной столовой	
	- почему?	
3	<b>Как часто ты питаешься в школе – обедаешь?</b>	
	- ежедневно	
	- 2-3 раза в неделю	
	- очень редко	
	- не обедаю в школьной столовой	
	- почему?	
4	<b>Если ты не ешь в школе горячую пищу (не завтракаешь и не обедаешь), то где ты питаешься?</b>	
	- в буфете школьной столовой	
	- в классе (беру с собой из дома)	
	- по дороге в школу или домой	
	- в школе ничего не ем	
	- другой вариант ответа	
5	<b>Завтракаешь ли ты дома перед выходом в школу?</b>	
	- да, всегда	
	- да, иногда	
	- не завтракаю дома	
	- другой вариант ответа	
6	<b>Ты берёшь с собой в школу еду? Что именно?</b>	
	- да, беру всегда (напиши, что)	
	- да, иногда (напиши, что)	
	- ничего не беру	
	- другой вариант ответа	
7	<b>Если ты не питаешься в школе, то почему?</b>	
	- мне не нравится питание в школе – еда невкусная	
	- мне не нравится питание в школе – еду подают холодной	

	- я не успеваю, т.к. времени на перемене недостаточно	
	- твой вариант (напиши, пожалуйста, причину)	
	- затрудняюсь ответить	
<b>8</b>	<b>Ты покупаешь что-нибудь в школьном буфете? Если покупаешь, то как часто?</b>	
	- не покупаю	
	- покупаю ежедневно	
	- покупаю иногда, 2-3 раза в неделю	
	- покупаю в школьном автомате	
<b>9</b>	<b>Что ты чаще всего покупаешь в школьном буфете или автомате?</b>	
	- булочки, пиццу, пирожки, шоколад, конфеты, печенье, чипсы, газированную воду, сок, салат, чай ( подчеркни вариант или предложи свой)	
	- в школьном буфете ничего не покупаю	
	- затрудняюсь ответить	
<b>10</b>	<b>Что бы ты хотел изменить в школьном питании?</b>	
	- чтобы пиццу подавали горячей	
	- чтобы разнообразили меню (дополни – чем)	
	- чтобы давали фрукты	
	- чтобы раздача пищи была в перчатках	
	- чтобы порции были больше	
	- ничего не надо менять, всё устраивает	
	- чтобы изменили ... (твое предложение)	

## Форма оценочного листа родителей

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) нет

Б) да

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) нет

Б) да

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) нет

Б) да

16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

А) нет

Б) да

17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

А) нет

Б) да

18. Предложения:

АКТ № \_\_\_\_\_ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

ФИО родителя \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

Смена № \_\_\_\_\_

Перемена № \_\_\_\_\_

Класс \_\_\_\_\_

Прием пищи (завтрак, обед, полдник)

Возраст детей \_\_\_\_\_

	Что проверить?	Как оценить? Поставьте «V» в соответствующий раздел			Комментарии к разделу
		Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
1.	Наличие двухнедельного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2.	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует	Есть, соответствует	Нет	
	Наименование блюд по меню	холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.)	
		гарнир -	напиток -		
3.	Температура первых блюд	> 70	70 - 50°	< 50°	
4.	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45°	< 45°	
	Полновесность порций	полновесны	кроме	указать вывод по меню и по факту	
5.	Визуальное количество отходов	< 30%	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
6.	Спросить мнение детей. (Если не вкусно,	Вкусно	не очень	нет	



	то почему?)				
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из твора- га)				
	гарниров				
	напитков				
7.	Попробовать еду. Ваше мнение	отлично	хорошо	удовлетвори- тельно	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых, блюд (мясных, рыбных, из твора- га)				
	гарниров				
	напитков				
8.	Ваши предложе- ния/пожелания/ комментарии				

$$\text{Объём несъеденных блюд} = \frac{\text{масса остатков после приёма пищи всех учащихся}}{\text{масса блюд на одного учащегося} \times \text{количество детей}} \times 100 \%$$

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 6»

Протокол № \_\_\_\_\_

Проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля

Дата проверки: \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

Время проверки: \_\_\_\_\_ час

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

составили настоящий протокол о том, что \_\_\_\_\_ года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, завтрак (обед) нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с холодной и горячей водой, с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дезинфицирующие средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для \_\_\_\_\_-х обучающихся, соблюдаю безопасную дистанцию, посадочных мест хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, чепцы).

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании  
С протоколов комиссии ознакомлена:

---

**Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:**

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_