

ПРИНЯТО  
Педагогическим советом  
МБОУ «СОШ  
г.Светогорска»  
протокол от 31.08.2020г.  
№ 1

УТВЕРЖДЕНО  
приказ от 31.08.2020г. №284  
и.с. директора В.В.Кокоткина



## ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа г.Светогорска» (МБОУ «СОШ г.Светогорска»)

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о Порядке проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся (далее по тексту Горячее питание) в МБОУ «СОШ г.Светогорска» (далее по тексту Положение) разработано в соответствии с методическими рекомендациями 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 общеобразовательных организациях» (далее по тексту Родительский контроль).

1.2. Ответственность за организацию горячего питания в МБОУ «СОШ г.Светогорска» (далее по тексту Школа) несет директор Школы. Организацию горячего питания в Школе осуществляет организатор питания, выигравший конкурс на текущий учебный год.

1.3. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом.

2. Порядок проведения мероприятий по Родительскому контролю за организацией горячего питания детей в Школе, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи.

2.1. Родительский контроль могут осуществлять родители, состоящие в общешкольном родительском комитете.

2.2. Родительский контроль имеет доступ в помещения для приема пищи, в соответствии с санитарными нормами.

2.3. При проведении мероприятий Родительского контроля за организацией Горячего питания детей в организованных детских коллективах Школе могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток 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;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;

- информировать родителей и детей о здоровом питании;

- давать рекомендации родителям по организации питания детей в семье

2.4. Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, в адрес организатора

питания, органов контроля (надзора)

3. Организация Родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (Приложение 1 к Положению) и участия в работе общешкольной комиссии по питанию (Приложение 2 к Положению).



**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 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 \_\_\_\_\_

8. Посещаете ли группу продлённого дня?

- да
- нет

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

- получает полдник в школе
- приносит из дома

9. Устраивает меню 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

---

**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) 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	