МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №6»
(МАОУ СОШ №6)

СОГЛАСОВАНО
с Управляющим советом
протокол от 09.02.2022 №4

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
МАОУ СОШ №6
от 09.02.2022 № 40-0

Положение
о проведении родительского контроля организации горячего питания учащихся
МАОУ СОШ №6

Тобольск 2022

1. Основные положения

Положение о проведении родительского контроля организации горячего питания учащихся МАОУ СОШ №6 (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи (СП 2.4.3648-20), утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28, «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» (СанПиН 2.3/2.4.3590-20), утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32, Методическими рекомендациями, утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации, МР 2.4.0180-20.2.4. от 18.05.2020г. «Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в образовательных организациях», Положением об обеспечении питанием обучающихся государственных и муниципальных организаций, расположенных в Тюменской области, утвержденным постановлением Правительства Тюменской области от 30.09.2013 № 423-п, в редакции постановления Правительства Тюменской области от 22.01.2021 №26-п, постановлением Правительства Тюменской области от 16.10.2013 № 439-п, Региональным стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования (1-4 классы) в государственных и муниципальных организация, расположенных в Тюменской области, утвержденным Департаментом образования и науки Тюменской области от 04.08.2020 №400/од, Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)", школьным Положением об обеспечении питанием учащихся МАОУ СОШ №6.

1.2. Настоящее Положение устанавливает условия взаимоотношений МАОУ СОШ №6 и родителями (законными представителями) учащихся по вопросам осуществления контроля качества и организации питания.

1.3. Настоящее Положение подлежит размещению на официальном сайте МАОУ СОШ №6 в сети «Интернет».

1.4. Основными задачами родительского контроля за организацией питания учащихся являются:

1) создание условий, направленных на обеспечение учащихся рациональным и сбалансированным питанием, что соответствует принципам здорового питания:

- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;
- соблюдение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов.

2) гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;

3) выявление пищевых предпочтений и их корректировка с целью формирования у учащихся представлений о правильном и сбалансированном питании как одной из основ здорового образа жизни, а также навыков правильного приема пищи, в том числе в культурно-эстетическом аспекте;

4) подготовка предложений, направленных на улучшение системы организации питания в МАОУ СОШ №6;

5) выявление степени удовлетворенности детей и их родителей (законных представителей) качеством организации питания учащихся.

II. Родительский контроль за организацией питания учащихся.

2.1. Решение вопросов качественного и здорового питания учащихся, пропаганды основ здорового питания осуществляется при взаимодействии МАОУ СОШ №6 с родительской общественностью.

2.2. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания учащихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей учащихся в помещение для приёма пищи (обеденный зал школьной столовой), регламентируется настоящим Положением.

2.3. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания учащихся могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала школьной столовой, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток, солонок и т.п.;
- условия соблюдения личной гигиены учащимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объём и вид пищевых отходов после приёма 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;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

2.4. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (Приложение 1 к настоящему Положению), и участии в работе общешкольной комиссии.

Итоги проверок (Приложение 2 к настоящему Положению) могут обсуждаться на родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации МАОУ СОШ №6, её учредителя, и (или) организатора питания (индивидуального предпринимателя), органов контроля (надзора).

III. Этапы проведения мероприятий по осуществлению родительского контроля за организацией питания учащихся.

3.1. Родители (законные представители), изъявившие желание участвовать в мониторинге питания обращаются в администрацию МАОУ СОШ №6 с заявлением об участии в работе Комиссии по контролю качества питания. Ответ на обращение родителей направляется администрацией МАОУ СОШ №6 не позднее 5 рабочих дней.

3.2. В состав комиссии по контролю качества питания помимо родительской общественности могут входить представители МАОУ СОШ №6, организатора питания (индивидуального предпринимателя), а также независимые эксперты. Работа данной Комиссии должна быть построена с соблюдением санитарных условий.

3.3. Проведение мониторинга качества организации питания с участием родителей (законных представителей), осуществляется в соответствии и на основании МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020 в порядке, установленном данным Положением. Количество членов комиссии при одновременном посещении не должно нарушать режима питания учащихся.

3.4. Родители (законные представители) учащихся в ходе проведения мониторинга качества питания **могут:**

- задавать вопросы ответственному за организацию питания МАОУ СОШ №6 и представителю организатора питания вопросы в рамках их компетенций и в пределах полномочий комиссии;
- запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;
- лично оценить органолептические показатели пищевой продукции в результате дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств. При проведении дегустации использовать одноразовую посуду. Одноразовая посуда предоставляется МАОУ СОШ №6;
- запрашивать сведения о результатах лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей продукции и готовых блюд в рамках производственного контроля;
- участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания;
- руководствоваться МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020года.

3.5. Родители (законные представители) учащихся должны соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные МАОУ СОШ №6.

3.6. Родители (законные представители) учащихся в ходе проведения мониторинга организации питания **не должны:**

- проходить в производственную зону приготовления пищи в целях соблюдения правил по технике безопасности и не нарушения производственного процесса;
- находиться в столовой вне графика, утвержденного директором МАОУ «СОШ №6»;
- производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе от 27 июля 2006г. №152-ФЗ «О персональных данных» как «персональные данные». Фото- и видеоматериалы могут быть использованы при подготовке акта проверки по результатам работы Комиссии за качеством организации питания (Приложение 3).

3.7. В ходе проведения мониторинга члены Комиссии заполняют свои оценочные листы (приложение 2) на основании которых члены Комиссии составляют акт проверки по результату мониторинга.

3.8. По результату мониторинга организации питания члены комиссии составляют акт (приложение 3) с рекомендациями и предложениями (в пределах полномочий комиссии) в адрес МАОУ СОШ №6, докладывают о результатах мониторинга на заседаниях Комиссии, вносят предложения и замечания, направляют протокол заседания комиссии в Управляющий совет МАОУ СОШ №6.

IV.Порядок допуска родителей (законных представителей) несовершеннолетних учащихся в МАОУ СОШ №6 для проведения мониторинга качества питания.

Родителю (законному представителю) учащегося, изъявившему желание участвовать в мониторинге питания, необходимо:

- заблаговременно уведомить об этом письменно или в форме электронного обращения директора МАОУ СОШ №6;
- войти в состав комиссии по контролю организации и качества питания или согласовать разовое /периодическое участие в составе указанной комиссии по решению Управляющего совета или совета родителей (законных представителей) учащихся; или согласовать индивидуальное посещение обеденного зала школьной столовой по вопросу, относящемуся к питанию своего ребёнка;
- в соответствии с временными методическими рекомендациями «Профилактика, диагностика и лечение новой короновирусной инфекции (COVID 19)» при каждом посещении в составе комиссии по контролю качества и организации питания или при индивидуальном посещении соблюдать правила личной гигиены и другие мероприятия, направленные на предотвращение распространения

инфекции, в соответствии нормативными и методическими документами по борьбе с новой короновирусной инфекцией, в соответствии с требованиями территориального органа Роспотребнадзора в зависимости от эпидемиологической обстановки в регионе Российской Федерации в определенный период;

• применять при проведении мероприятий контроля качества питания в помещении приема пищи (обеденном зале школьной столовой) санитарную одежду, сменную обувь (или бахилы) и медицинские средства индивидуальной защиты (маска, перчатки). Санитарная одежда и средства индивидуальной защиты предоставляются МАОУ СОШ №6.

Приложение 1

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

4.ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?
□ НЕ НРАВИТСЯ
□ НЕ УСПЕВАЕТЕ
□ ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

5.В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:
□ ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК (43р.50к.) □ ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК (80р.) □ ЭКСПРЕСС-ЗАВТРАК (12р.40к)
□ 2-Х-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК+ ОБЕД)

6.НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?
□ ДА
□ ИНОГДА
□ НЕТ

7.ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В СТОЛОВОЙ?
□ ДА
□ НЕТ

8.НРАВИТСЯ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?
□ ДА
□ НЕТ
□ НЕ ВСЕГДА

9.ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?
□ НЕВКУСНО ГОТОВЯТ
□ ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ
□ ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ
□ ОСТЫВШАЯ ЕДА
□ МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ
□ ИНОЕ_____

10.УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?
□ ДА
□ ИНОГДА
□ НЕТ

11.СЧИТАЕТЕ ЛИ ВЫ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?
□ ДА
□ НЕТ

12.ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

_____
_____

13.ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?

_____
_____
_____

Приложение 2

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:
Инициативная группа, проводившая проверку:

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1.	**Имеется ли в МАОУ СОШ №6 меню?**	
	А) да, для всех возрастных групп	
	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, отсутствуют	
	Б) нет, имеются	
6.	**Есть ли в МАОУ СОШ №6 приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?**	
	А) да	
	Б) нет	
7.	**От всех ли партий снимается бракераж блюд?**	
	А) да	
	Б) нет	
8.	**Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?**	
	А) да	
	Б) нет	
9.	**Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?**	
	А) да	
	Б) нет	
10.	**Обнаруживались ли в обеденном зале насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?**	
	А) да	
	Б) нет	
11.	**Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?**	
	А) да	
	Б) нет	
12.	**Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?**	
	А) да	
	Б) нет	

Рекомендации для родительской общественности при проведении контроля качества питания учащихся.

1. После звонка на перемену понаблюдайте в обеденном зале:
- как дети входят в зал,
- как рассаживаются за столы,
- как ведут себя за столом,
- какова культура приема пищи,
- кто убирает посуду, как дети покидают обеденный зал,
- вид обслуживания: кто и когда накрывает на столы, кто сопровождает детей, и т.д.

2. Изучите меню и сравните его с фактическим набором блюд.
3. Снимите пробу блюд, предлагаемых детям, и дайте оценку их вкусовых качеств.
4. Изучите недельное или 10-дневное меню и выясните:
- кто составляет меню,
- разнообразие блюд,
- наличие и разнообразие овощного меню,
- подсчитайте калорийность по составу продуктов и сравните с рекомендуемыми нормативами,
- стоимость завтраков и обедов и ее обоснованность,
- где столовая закупает продукты питания и как они хранятся.

5. Поинтересуйтесь также:
- организационно-правовой формой школьной столовой,
- кто готовит блюда: доготовочная или все блюда готовятся работниками пищеблока.
- есть ли санитарные книжки у работников пищеблока,
- наличием бракеражного журнала и его содержанием,
- наличием суточной пробы и ее хранением,
- кто проводит бракераж пищи и когда это было сделано в день проверки,
- всё ли оборудование пищеблока исправно,
- наличием спецодежды у работников пищеблока,
- когда последний раз проверялось санитарное состояние пищеблока, кем, какие сделаны замечания, предложения и как они выполнены.

6. Как организовано руководство школьным питанием:
- наличие графика работы столовой,
- есть ли льготное питание школьников,
- организация дежурства,
- как организовано обучение детей культуре питания,
- какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников.
- роль школьной медсестры в вопросах организации школьного питания.

7. Проанализируйте полученные факты и совместно с администрацией МАОУ СОШ №6 решите, что должны делать администрация, родители, работники пищеблока в деле улучшения питания детей, определите сроки исполнения.
8. Не забудьте проверить исполнение рекомендаций. Добивайтесь действенности контроля, а не его видимости.

В рацион школьников должны быть включены все группы продуктов:
- Овощи и фрукты;
- Крупы, макаронные изделия и бобовые;
- Хлеб и хлебобулочные изделия;
- Мясо и мясопродукты;
- Рыба и рыбопродукты;
- Молоко и молочные продукты;
- Яйца;

- Пищевые жиры;
- Сахар и кондитерские изделия.

В МАОУ СОШ №6 должна также предусматриваться профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности:

- Ежедневно в рационе питания должны быть мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2-3 дня.
- Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.
- Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени.
- Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 градусов С, вторые блюда и гарниры — не ниже 65 градусов С, холодные супы, напитки — не выше 14 градусов С.
- Предпочтение отдается свежеприготовленным, а не разогретым блюдам.
- В примерном меню не допускается повторение одних и тех же кулинарных изделий в последующие 2-3 дня.

Питьевой режим в школе может быть организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода, расфасованная в емкости.

Питьевая вода из питьевых фонтанчиков должна отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Может осуществляться торговля пищевой продукцией, не требующей особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25 °С), в индивидуальной потребительской упаковке, с использованием торговых автоматов:

- Молоко питьевое стерилизованное витаминизированное;
- Стерилизованные (термизированные) продукты на основе йогурта;
- Творожные изделия (продукты);
- Вода питьевая негазированная высшей категории;
- Напитки безалкогольные негазированные витаминизированные или сокосодержащие (кроме тонизирующих) в алюминиевых банках;
- Соки и нектары фруктовые и овощные натуральные.

Приложение 3

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №6» (МАОУ СОШ №6)

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ №6
_____С.А.Загваздин
«___»_____202_г.

Акт
по итогам проверки качества и организации питания учащихся в школьной столовой МАОУ СОШ №6.

от «___»_____202_г.

На основании приказа МАОУ СОШ№6 от «___» _____202_г. №_____ «О проведении проверки столовой», комиссией по контролю качества и организации питания учащихся в составе:

- _____, директора МАОУ СОШ №6, председателя комиссии,

- членов комиссии:

-_____, социального педагога;
-_____, медицинского работника;
-_____, завпроизводством школьной столовой,

- представителей родительской общественности:

представитель родительской общественности _____ класса.

_____

_____

была проведена проверка организации и качества питания учащихся МАОУ СОШ№6.

Цель проверки:

-проверка организации и качества питания учащихся МАОУ СОШ№6;

-соблюдение требований и норм СанПиНа в период обострения ОРВИ, гриппа и новой коронавирусной инфекции.

Сроки проведения проверки: «____» _____202____г.

Проверкой установлено:

1.Меню экспресс - завтрака			
-соответствует заявленному	Да	Нет	
-объем напитка соответствует заявленному в меню	Да	Нет	
Органолептические свойства готовой кулинарной продукции экспресс - завтрака:			
-цвет: соответствует / не соответствует (не пригорелый, золотистый, сероватый и др.)			
-запах: ароматный / несвежий, затхлый			
-свежесть: свежий / несвежий (черствый, мягкий, нормальный)			
2. Меню горячего завтрака на день проверки			
-соответствует заявленному	Да	Нет	
-масса порции соответствует заявленной	Да	Нет	
-температура при подаче	горячее	теплое	холодное
Органолептические свойства готовой кулинарной продукции горячего завтрака:			

Директор МАОУ СОШ №6_____/ _____
Соц.педагог _____/ _____
Зав.производством _____/ _____
Медработник _____/ _____
Представители родительской
общественности: _____ /_____
_____ /_____
_____/_____