

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 5» Находкинского городского округа

Принято решением педагогического
совета протокол от 2020 года № 1

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МБОУ «СОШ № 5»
С.В. Панова
2020 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке работы комиссии (родительского контроля) за организацией и качеством горячего питания муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 5» Находкинского городского округа

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке работы комиссии (родительского контроля) за организацией и качеством горячего питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 5» Находкинского городского округа разработано на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ; Методических рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» от 18.05.2020г.; 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 общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

1.2. Для решения вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания в Школе ежегодно создается комиссия (родительский контроль) за организацией и качеством горячего питания обучающихся (далее-комиссия) на текущий учебный год.

1.3. В состав комиссии входят представители администрации, педагогические работники, родительская общественность. Обязательным требованием является участие в работе комиссии ответственного за организацию питания обучающихся, назначенного приказом директора.

1.4. Деятельность членов комиссии основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. Задачи комиссии (родительского контроля) за организацией и качеством горячего питания обучающихся оценить:

- 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;(АНКЕТА – приложение 1)

- информирование родителей и детей о здоровом питании.

3. Функции комиссии (родительского контроля) за организацией и качеством горячего питания обучающихся

- общественная экспертиза питания обучающихся;

- контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;

- изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;

- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

4. Права и ответственность комиссии (родительского контроля) за организацией и качеством горячего питания обучающихся

4.1. Контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся.

4.2. Получать от заведующего производством информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм.

4.3. Заслушивать на своих заседаниях заведующего производством по обеспечению качественного питания обучающихся.

4.4. Проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки. Периодичность проверки столовой не чаще одного раза в неделю.

4.5. Изменить график проверки, если причина объективна.

4.6. Вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.

4.7. Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей (законных представителей).

5. Организация деятельности комиссии по контролю организации питания обучающихся

5.1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы.

5.2. Комиссия выбирает председателя, секретаря комиссии.

5.3. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников на текущий учебный год.

5.4. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы.

5.5. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора школы

5.6. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.

5.7. Заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в четверть и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.

5.8. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом (приложение №2).

6. Ответственность членов комиссии по контролю организации питания обучающихся

6.1. Члены комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.

6.2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

7. Документация комиссии по контролю организации питания обучающихся.

7.1. Проверки питания оформляются с использованием ЧЕК-ЛИСТА (приложение 3) Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем и хранятся у ответственного за организацию горячего питания.

*Представитель родительской общественности назначается в состав комиссии при каждой проверке, не является постоянным членом и может быть выбран из состава родителей обучающихся, в том числе по запросу родителя.

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями и)

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 ПРИНОСИТ 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

АКТ № проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся от _____ года Комиссия **В** составе:

_____ составили настоящий акт в том, что _____ в _____ была проведена проверка качества питания в школьной столовой. Время проверки: _____

В ходе проверки выявлено:

Результат:

Температура подачи блюд

Весовое соответствие блюд

Вкусовые качества готового блюда

Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню

Организация питания:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

С актом комиссии ознакомлен : зав. производством _____

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Чек-лист

Дата и время заполнения _____

ФИО

Наличие меню с указанием веса /объема и калорийности блюд	Да	Нет
Соответствие фактического рациона питания меню		
Соответствие блюд температурному режиму		
Наличие контрольного блюда		
Соответствие веса/объема блюда		
Возможность выбора блюд		
Целостность столовой посуды		
Чистота посуды, столовых приборов		
Чистота в обеденном зале		
Заполнение журнала брокеража продукции		
Соблюдение графика приема пищи		
Соблюдение персоналом столовой требований к одежде		

Проба блюд проводилась (не проводилась)

Замечания по качеству

питания _____

_____ / _____