

Согласовано:
Председатель
Управляющего совета
С. Н. Гришина
« *31* » *08* 2020 г.

Принято
на педагогическом совете
МБОУ «Агинская СОШ № 2»
Протокол № 1 от 31.08.2020 г.



Утверждаю:
Директор МБОУ
«Агинская СОШ № 2»
М. И. Фроленкова
Приказ № 100-Д
от 31.08.2020

Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся МБОУ «Агинская СОШ № 2»

1. Общие положения

Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся МБОУ «Агинская СОШ № 2» (далее Порядок) разработан на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ;
- Федерального закона «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 01.03.2020 № 47-ФЗ;
- Методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.);

1.1. Родительский контроль за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ «Агинская СОШ № 2» осуществляет Комиссия по контролю питания обучающихся (далее – Комиссия), которая действует в соответствии с законодательными и иными нормативными актами Российской Федерации, Красноярского края, МКУ "Управление образования администрации Саянского района", Уставом МБОУ "Агинская СОШ № 2", настоящим Порядком.

1.2. Комиссия является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией горячего питания обучающихся МБОУ «Агинская СОШ № 2».

1.3. Деятельность Комиссии основывается на принципах добровольности участия в ее работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

1.4. Состав и план работы Комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся родителей посредством размещения на официальном сайте школы.

2. Цель и задачи деятельности Комиссии

Цель:

- контроль организации качественного и здорового горячего питания обучающихся;

Задачи:

- обеспечение приоритетности защиты здоровья обучающихся;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов;
- пропаганда основ здорового питания;
- мониторинг результатов родительского контроля, формирование предложений администрации школы для принятия решений по улучшению качества питания обучающихся

3. Родительский контроль организации горячего питания обучающихся

3.1. Расширение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания осуществляется при взаимодействии с Управляющим советом Школы и общешкольным родительским комитетом.

3.2. Все вопросы контроля питания обязательно согласуются с руководителем образовательной организации. Для исключения спорных моментов в процессе мониторинга должен присутствовать представитель образовательной организации, уполномоченный ее руководителем.

3.3. При проведении мероприятий по родительскому контролю организации питания обучающихся могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание столовой, состояние обеденной мебели, посуды и т.д.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
- соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил работниками пищеблока;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей).

4. Организация деятельности Комиссии

4.1. В состав Комиссии входит один представитель от родителей (законных представителей) каждого класса, избранный на классном родительском собрании. На первом заседании Комиссии избирается председатель.

4.2. Состав Комиссии утверждается приказом директора школы ежегодно.

4.3. Комиссия разрабатывает план работы, который утверждается приказом директора школы, составляет график посещения школьной столовой с целью контроля качества горячего питания учащихся (разовый рейд Комиссии – не более 3-х человек).

4.4. Итоги проверок обсуждаются на общешкольных родительских собраниях и являются основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации.

4.5. По итогам календарного года Комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.

4.6. Заседания Комиссии проводятся по плану, не реже, чем один раз в четверть, а также по мере необходимости и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 её членов.

4.7. Решение Комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём голосования и оформляются протоколом.

5. Функции Комиссии:

- осуществление анкетирования родителей и детей (Приложение 1 к настоящему Порядку);
- создание условий для формирования экспертной позиции родительской общественности в рамках доступа законных представителей в школьную столовую (приложение 2 к настоящему Порядку);

Комиссия обязана проводить объективную оценку организации горячего питания в школьной столовой.

6. Алгоритм проведения проверки организации горячего питания Комиссией, позволяющий без посещения производственных помещений пищеблока выявить проблемные моменты

- **Ознакомление с документами, обязательными при организации питания в школе:**

- Наличие в школе согласованного с ТО Управлением Роспотребнадзора по Красноярскому краю примерного цикличного меню на период не менее двух недель (в меню обязательно указывается выход (вес) блюд, энергетическая и пищевая ценность, содержание витаминов и минеральных веществ).

- Наличие размещенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного директором школы, с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий и его соответствие примерному двухнедельному меню (при несоответствии - причины замены блюд, нет ли повторений одноименных блюд и кулинарных изделий в течение 2-3 дней).

- **Наличие заполненной, в том числе на текущую дату, документации:**

- «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции»,
- «Журнала здоровья».

- **Непосредственный осмотр обеденного зала:**

Столовая посуда:

материалы, из которых изготовлена посуда:

- тарелки, бокалы, кружки должны быть из фарфора, фаянса или стекла;
- столовые приборы (ложки, вилки), посуда для приготовления и хранения готовых блюд - нержавеющая сталь или аналогичные по гигиеническим свойствам материалы;
- хранение столовых приборов в кассетах (ручками вверх);
- своевременная замена посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформацией.

- **Организация раздачи пищи:**

- закрепление за каждым классом обеденных столов и своевременная расстановка блюд (исключающая их остывание или сокращающая время принятия пищи в условиях перемены).

- **Условия для соблюдения личной гигиены учащимися:**

- наличие и исправная работа умывальников (перед столовой) и обеспеченность средствами личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце).

- **Организация питьевого режима в следующих формах:**

- стационарные питьевые фонтанчики или вода, расфасованная в емкости.

- **Соблюдение персоналом столовой правил личной гигиены:**

- наличие специальной санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), наличие (отсутствие) ювелирных украшений и часов во время работы;
- наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи в столовой.

- **Способы оценки готовых блюд:**

- визуально - путем сравнения контрольного блюда и порций на обеденных столах.
- оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям: (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.);
- анализ оценки учащимися приготовленной пищи (все съедают или значительная часть блюд идет в пищевые отходы).

7. Порядок доступа родителей Комиссии в помещение для приема пищи

Посещение школьной столовой (помещения для приема пищи) осуществляется только в спецодежде (одноразовый халат и головной убор, сменная обувь или «бахилы», маска, перчатки) с соблюдением правил личной гигиены и только с разрешения руководителя образовательной организации – директора школы.

8. Документация Комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся

8.1. Итоги проверок оформляются актом на основе оценочного листа.

8.2. Заседания Комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

8.3. Протоколы заседаний Комиссии, оценочные листы и акты хранятся у директора школы.

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развернутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

- **УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?**
 - ДА
 - НЕТ
 - ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

- **УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?**
 - ДА
 - НЕТ
 - ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

- **ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?**
 - ДА
 - НЕТ

- **ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?**
 - НЕ НРАВИТСЯ
 - НЕ УСПЕВАЕТЕ
 - ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

- **В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:**
 - ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК
 - ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)
 - 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)

- **НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?**
 - ДА
 - ИНОГДА
 - НЕТ

- **ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?**
 - ДА
 - НЕТ

- **НРАВИТСЯ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?**
 - ДА
 - НЕТ
 - НЕ ВСЕГДА

- **ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?**
 - НЕВКУСНО ГОТОВЯТ
 - ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ
 - ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ

- ОСТЫВШАЯ ЕДА
- МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ
- ИНОЕ _____

- ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДЛЕННОГО ДНЯ?

- ДА
- НЕТ

- ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ИЛИ ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА?

- ПОЛУЧАЕТ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ
- ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА

- УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- ИНОГДА
- НЕТ

- СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

- ДА
- НЕТ

- ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

- ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

Приложение 2
к Порядку проведения родительского
контроля за организацией горячего
питания обучающихся в
МБОУ «Агинская СОШ № 2»

Оценочный лист

Дата проведения проверки « ____ » _____ 20__ г.

	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) да	
	Б) нет	
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) да	
	Б) нет	
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) да	
	Б) нет	
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	

Подписи общественных представителей:

Ф.И.О.	Подпись
1.	
2.	
3.	

Ознакомлены:

Директор школы:

Заведующая столовой: