

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Урожайновская школа имени летчика-истребителя Варлыгина Константина Владимировича»
Симферопольского района Республики Крым
ул.40 лет Победы, 152, с. Урожайное, Симферопольский район, РК, 297535
тел/факс +7 (3652) 332-316, e-mail: school_simferopolsiy-rayon34@crimeaedu.ru ИНН 9109008526/КПП 910901001

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания

управляющего
советом № 3 от 17.08.22г.



УТВЕРЖДЕНО

Приказом

от 31.08.2022 № 338-О

В.Г. Сидоренко

Локальный акт № 185

ПОЛОЖЕНИЕ

о совете родительского контроля за организацией
горячего питания обучающихся
в МБОУ «Урожайновская школа им. К.В. Варлыгина»

с. Урожайное, 2022

Общие положения

1.1. Настоящее Положение о школьном совете родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ «Урожайновская школа им. К.В.Варлыгина (далее - совет) на основании: - Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ; - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Методических рекомендаций от 18.05.2020 МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

1.2. Совет является постоянным действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания обучающихся.

1.3. Совет осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации.

1.4. В состав Совета входят представители администрации МБОУ, члены родительских комитетов классов МБОУ.

1.5. Деятельность членов Совета основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальное принятие решений, гласности.

2. Цели и задачи Совета

2.1. Цели Совета:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергетическим затратам;
- обеспечение максимального разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил на всех этапах обработки пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных продуктов, применение технологической и кулинарной обработки продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

2.2. Основные задачи Совета:

- контроль за исполнением нормативных правовых актов по организации питания обучающихся;
- контроль организации питания в МБОУ;
- контроль за работой организаторов питания по оказанию услуг горячего питания.

I. Основные направления деятельности Совета

3.1. Члены Совета могут осуществлять общественный контроль только в обеденном зале в соответствии с чек-листом (Приложение 1) и по итогам составлять протокол.

Вход в зону приготовления пищи (цеха) запрещен.

3.2. При проведении мероприятий Советом за организацией питания обучающихся в МБОУ оцениваются:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;

- санитарно - техническое содержание обеденного зала (помещение для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, салфеток и т.п.; - условия соблюдения правил личной гигиены обучающимся;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников пищеблока, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований безопасности поступающей пищевой продукции готовых блюд;
- вкусовые предпочтения обучающихся, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса обучающихся с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и обучающихся о здоровом питании.

3.3. Организация работы Совета может осуществляться очной и заочной (анкетирование родителей и детей) формах (Приложение 2).

По итогам контрольных мероприятий составляется протокол в соответствии с приложением 3. Обсуждение контрольных мероприятий проводятся на заседаниях Совета, они являются основанием для обращения в адрес поставщиков питания и администрации МБОУ.

IV. Права и ответственность Света

Для осуществления возложенных функций Совету предоставлены следующие права:

- 4.1. Осуществлять контрольные мероприятия, направленные на организацию и качество питания в МБОУ.
- 4.2. Проводить контрольные мероприятия за организацией питания обучающихся в школьной столовой согласно графику.
- 4.3. Изменять график контрольных мероприятий по объективным причинам.
- 4.4. Вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.

V. Организация деятельности Совета

5.1. Совет формируется на основании приказа руководителя МБОУ. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа. В состав Совета входят 5 человек: Постоянные члены Совета:

Руководитель МБОУ

Ответственный за питание в школе

Медицинская сестра школы

Мобильные члены Совета

Председатели родительского комитета класса.

Представителя классов выбирают на заседании родительских комитетов классов.

5.2. Совет составляет план контрольных мероприятий за организацией качественного питания в МБОУ.

5.4. Решение Совета принимается большинством голосов из числа присутствующих членов путем открытого голосования и оформляется протоколом.

5.5. О результатах работы Совет информирует руководителя МБОУ.

VI. Ответственность членов Совета

6.1. Совет несет ответственность за объективность представленной информации по организации питания и качеству предоставляемых услуг.

ЧЕК-ЛИСТ

для родителей по проверке организации питания обучающихся
в МБОУ «Урожайновская школа им. К.В. Варлыгина»
Симферопольского района Республики Крым

№	Вопросы	Да	Нет
1	Имеется ли в школе двухнедельное меню для каждой возрастной группы?		
2	Размещено ли двухнедельное меню на сайте школы для ознакомления родителей и детей? для Детей?		
3	Имеется ли в школе график приема пищи учащимися?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей? детей?		
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню двухнедельному меню?		
8	Есть ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
9	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
10	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? и		
11	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		

12	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
13	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
15	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
16	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
17	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
18	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания школьников?		

Памятка

родителям по проверке питания обучающихся в школе

Следует обратить внимание на:

- соответствие реализованных блюд утвержденному меню;
- санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды;
- условия соблюдения правил личной гигиены детьми;
- снятие пробы готовых блюд (внешний вид, вкус, запах, консистенция);
- внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь);
- наличие протоколов лабораторных исследований контроля безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей с согласия родителей);
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании.

Продукты, которые НЕ ДОПУСКАЮТСЯ при организации питания детей в школе:

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления;
- мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц;
- зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни;
- грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом;
- окрошки и холодные супы;
- макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья;
- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы;
- острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты;
- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- арахис, карамель, в том числе и леденцовая;
- квас, натуральный кофе, энергетики, газированные напитки.

Приложение

Приложение 2

Анкета школьника
(заполняется с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите.

Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?

трудняюсь ответить

Удовлетворяет ли Вас санитарное состояние в школьной столовой?

трудняюсь ответить

Питаетесь ли в школьной столовой?

Если нет, то по какой причине?

не нравится

не успеваете

питайтесь дома

В школе Вы получаете :

горячий завтрак

горячий обед (с первым блюдом)

разовое горячее питание (завтрак и обед)

Наедаетесь ли Вы в школе?

да

иногда

нет

Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы покушать в школе?

да

нет

Нравится ли Вам питание в школьной столовой?

да

нет

иногда

Если не нравится, то почему?

не вкусно готовят

однообразное питание

готовят не любимую пищу

остывшая еда

маленькие порции

Посещаете ли Вы группу продленного дня?

да

- нет

8. 1. Если да, то получаете полдник в школе или приносите из дома?

- получает полдник в школе

- приносит из дома

9. Устраивает ли Вас меню школьной столовой?

- да

- нет

- иногда

10. Считаете ли Вы питание здоровым и полноценным?

- да

- нет

1. Ваши предложения по изменению меню:

2. Ваши предложения по улучшению питания в

школе _____

Приложение 3

Протокол

проверки организации питания в школе

от _____

№ _____

Инициативная группа, проводивших проверку (Ф.И.О.):

1. Председатель комиссии: _____
2. Член комиссии: _____
3. Член комиссии: _____
4. Член комиссии: _____
5. Член комиссии: _____

В ходе проверки установлено следующее:

Выявлены замечания:

Рекомендовано:

Подписи членов комиссии:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____