

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Советская средняя школа №3 с крымскотатарским языком обучения»**

*Принято Управляющим советом
МБОУ «Советская средняя школа №3 с
крымскотатарским языком обучения»
Протокол №*

*Директор МБОУ «Советская средняя школа №3
с крымскотатарским языком обучения»*

Эмирвелиев С.Х.

«__» _____ 2021г.

Приложение 1 к приказу №266

«22» _октября_ 2021г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
о совете родительского контроля за питанием обучающихся**

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о совете родительского контроля за организацией питания обучающихся в МБОУ «Советская средняя школа №3 с крымскотатарским языком обучения» (далее - совет) разработано 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 совет входят представители МКУ «Отдел образования администрации Советского района Республики Крым», члены классных родительских комитетов общеобразовательного учреждения, представители общественной комиссии, представитель администрации школы. Совет состоит из 5-7 человек. Заседания совета проводятся по необходимости, но не реже 1 раза за полугодие.

1.5. Деятельность членов совета основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиального принятия решений, гласности.

II. 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 общеобразовательном учреждении

III. 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 (Приложение 4). **Вход в зону приготовления пищи запрещен.**

3.2. При проведении мероприятий советом за организацией питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях оцениваются (Приложение 2):

- 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 3).

По итогам контрольных мероприятий составляется протокол в соответствии с приложением 4. Обсуждение контрольных мероприятий проводятся на заседаниях совета, они являются основанием для обращения в адрес общеобразовательных учреждений.

IV. Права и ответственность совета

Для осуществления возложенных функций совету предоставлены следующие права:

4.1. Осуществлять контрольные мероприятия, направленные на организацию

и качество питания в образовательном учреждении.

4.2. Заслушивать на заседаниях совета ответственных лиц, курирующих вопросы организации питания обучающихся в школе.

4.3. Проводить контрольные мероприятия за организацией питания обучающихся в школьных столовых согласно графику.

4.4. Изменять график контрольных мероприятий по объективным причинам.

4.5. Вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.

V. Организация деятельности совета

5.1. Совет формируется на основании приказа руководителя учреждения. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

5.2. Совет на первом заседании выбирает председателя, заместителя председателя, секретаря.

5.3. Совет составляет план-график контрольных мероприятий за организацией качественного питания в общеобразовательных учреждениях.

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

5.5. О результатах работы совет информирует МКУ «Отдел образования администрации Советского района Республики Крым».

5.6. Заседания совета проводятся не реже одного раза в квартал и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.

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

№ п/п	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?		
3	Имеется ли в школе график приема пищи учащимися?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и 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 недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
11	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом их особенностей здоровья?		
12	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
13	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или их следы жизнедеятельности?		
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
15	Выявлены ли нарушения соблюдения детьми правил личной гигиены?		
16	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
17	Удовлетворены ли вы внешним видом и запахом готовых блюд?		
18	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания школьников?		

Памятка

родителям по проверке питания обучающихся

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;
- внешний вид, запах готовых блюд;
- 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 рубленым 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.

Анкета школьника (заполняется с родителями)

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

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?
 - да
 - нет
 - Затрудняюсь ответить
2. Удовлетворяет ли Вас санитарное состояние в школьной столовой?
 - да
 - нет
 - затрудняюсь ответить
3. Питаетесь ли 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 и обед)
5. Наедаетесь ли Вы в школе?
 - да
 - иногда
 - нет
6. Хватает ли продолжительности перемены для приема пищи в школе?
 - да
 - нет
7. Нравится ли Вам меню питания в школьной столовой?
 - да
 - нет
 - не всегда
- 7.1. Если не нравится, то почему?
 - невкусно готовят
 - однообразное питание
 - готовят не любимую пищу
 - остывшая еда
 - маленькие порции
8. 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
 - н е т
11. Ваши предложения по изменению меню:
12. Ваши предложения по улучшению питания в школе

Протокол
проверки организации питания в школе

от _____

№ _____

Комиссия, проводившая проверку:

1. Член совета: _____
2. Член совета: _____
3. Член совета: _____
4. Член совета: _____
5. Член совета: _____

В ходе проверки установлено следующее:

Выявлены нарушения:

Рекомендовано:

Подписи членов комиссии:

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