

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «МИРОЛЮБОВСКАЯ ШКОЛА»
КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБОУ «МИРОЛЮБОВСКАЯ ШКОЛА»)**

РАССМОТРЕНО
на заседании Педагогического совета
МБОУ «Миролубовская школа»
Красногвардейского района
Республики Крым
Протокол от «31»08.2023г. № 11

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Миролубовская школа»
Красногвардейского района
Республики Крым


В.В.Самойленко
Приказ от «31»08.2023г. №329



**Положение
о комиссии родительского контроля за организацией
питания обучающихся в МБОУ «Миролубовская школа»**

с.Миролубовка, 2023г.

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о комиссии родительского контроля за организацией питания обучающихся в МБОУ «Мирлобовская школа (далее - комиссия) разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями);
- 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. Комиссия является постоянным действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания обучающихся.

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

1.4. В состав комиссии входят представители члены родительских комитетов, представители родителей, избранные на общешкольном родительском собрании.

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

2. Цели и задачи комиссии

2.1. Цели комиссии:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергетическим затратам;
- исключение использования фальсифицированных продуктов, применение технологической и кулинарной обработки продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил на всех этапах обработки пищевых продуктов (готовых блюд);
- 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.

2.2. Основные задачи комиссии:

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

3. Основные направления деятельности комиссии

3.1. Члены комиссии могут осуществлять общественный контроль только в

обеденном зале в соответствии с чек-листом (Приложение 1) и Памяткой по проверке питания (Приложение 2).

3.2. При проведении мероприятий комиссией 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 комиссии может осуществляться в очной и заочной (анкетирование родителей и детей) формах (Приложение 3).

3.4. Обсуждение контрольных мероприятий проводятся на заседаниях комиссии, они будут являться основанием для обращения к администрации.

4. Права и ответственность комиссии

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

4.1. Осуществлять контрольные мероприятия, направленные на организацию и качество питания в МБОУ «Миролюбовская школа».

4.2. Заслушивать на заседаниях комиссии ответственных лиц, курирующих вопросы организации питания обучающихся в МБОУ «Миролюбовская школа».

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.

5. Организация деятельности комиссии

5.1. Комиссия формируется на основании приказа директора МБОУ «Миролюбовская школа». Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

5.2. Комиссия составляет план-график контрольных мероприятий за организацией качественного питания.

5.3. Решение комиссии принимается большинством голосов из числа присутствующих членов путем открытого голосования и оформляется протоколом.

5.4. О результатах работы комиссии информирует администрацию МБОУ

«Миролюбовская школа».

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

6. Ответственность членов муниципального совета

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

ЧЛЕНОВ.

Приложение 1
к положению о комиссии
родительского
контроля за организацией
питания обучающихся
в МБОУ «Мирлобовская школа»

ЧЕК-ЛИСТ
для родителей по проверке организации питания обучающихся
в МБОУ «Мирлобовская школа»

Дата _____

Члены комиссии родительского контроля за организацией питания обучающихся:

	Вопросы	Да	Нет
1.	Есть Положение об организации питания обучающихся		
2.	Имеется ли в школе двухнедельное меню для каждой возрастной группы?		
3.	Размещено ли двухнедельное меню на сайте школы для ознакомления родителей		
4.	Имеется ли в школе график приема пищи учащимися?		
5.	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления		
6.	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		
7.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
8.	Соответствует ли ежедневное меню двухнедельному меню?		
9.	Имеется ли утвержденное меню дополнительного питания		
10.	Меню дополнительного питания размещено для ознакомления		
11.	Есть ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
12.	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
13.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
14.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
15.	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
16.	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
17.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
18.	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
19.	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
20.	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
21.	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания школьников?		

Замечания и рекомендации:

Члены комиссии:

_____/

_____/

_____/

**Памятка
родителям по проверке питания обучающихся
в МБОУ «Миролюбовская школа»**

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;
- целостность и вид посуды, в которой подаются блюда;
- 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

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.

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 и остывшая еда;
- маленькие порции.
- иное.

8. Устраивает меню школьной столовой?

- да;
- нет;
- иногда.

9. Считаете ли питание в школе здоровым и полноценным?

- да;
- нет.
- нет.

10. Ваши предложения по изменению меню:

11. Ваши предложения по улучшению питания в школе