



ПОЛОЖЕНИЕ

о родительском контроле за организацией горячего питания в муниципальном
общеобразовательном учреждении
«Средняя школа № 84 с углубленным изучением английского языка»»

1. Общие положения
- 1.1. Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся разработано на основании:
 - Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
 - Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.
- 1.2. Родительский контроль за организацией и качеством питания обучающихся может осуществляться через анкетирование родителей (законных представителей) и обучающихся, а также при непосредственном посещении родителями (законными представителями) школьной столовой.
- 1.3 План посещения родителями (законными представителями) столовой утверждается ежегодно приказом директора школы.
- 1.4 Родительский контроль за организацией питания осуществляется в присутствии администрации школы в обеденном зале.
2. Задачи родительской общественности, осуществляющей контроль за организацией горячего питания:
 - 2.1. Обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
 - 2.2. Контроль за обеспечением разнообразного питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров, поваренной соли, пищевых продуктов, обогащённых витаминами, пищевыми волокнами и биологическими веществами;
 - 2.3. Контроль за обеспечением соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
 - 2.4. Контроль за работой школьной столовой;
 - 2.5. Проверка качества и количества приготовленной для учащихся пищи согласно меню;
 - 2.6. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации школьного питания.
3. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей могут быть оценены:
 - 3.1. Соответствие реализуемых блюд утверждённому меню;
 - 3.2. Выполнение выхода норм и качества готовых блюд;
 - 3.3. Срок реализации (годности) поставляемых продуктов;
 - 3.4. Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приёма пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п,
 - 3.5. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
 - 3.6. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
 - 3.7. Объем и вид пищевых отходов после приёма пищи;
 - 3.8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;

3.9. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей);

3.10. Информирование детей и родителей (законных представителей) о здоровом питании.

4. Заключительные положения:

4.1. Итоги посещения родителями (законными представителями) школьной столовой фиксируются в оценочном листе.

4.2. Итоги родительского контроля за питанием в школьной столовой обсуждаются на общешкольных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, её учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

Дата _____

ФИО родителя (ей), проводивших контроль _____

Класс, в котором обучается ребёнок _____

1. Имеется ли в организации меню?
А) да, для всех возрастных групп
Б) да, но без учета возрастных групп
В) нет
2. Вывешено ли примерное двухнедельное меню для ознакомления?
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. Соответствует ли регламентированное двухнедельным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?
А) да
Б) нет
6. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
А) да
Б) нет
7. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?
А) да
Б) нет
8. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?
А) да
Б) нет
9. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?
А) да
Б) нет
10. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?
А) да

Б) нет

11. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пицци на момент работы комиссии?

А) да

Б) нет

12. Обнаруживались ли в помещениях для приема пицци насекомых, грызунов и следы их жизнедеятельности?

А) да

Б) нет

13. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

А) да

Б) нет

14. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правила личной гигиены?

А) да

Б) нет

15. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

А) да

Б) нет

16. Имелись ли факты выдачи детям остывшей пицци?

А) да

Б) нет