

Утверждаю  
Директор МБОУ СОШ  
№ 54 города Кирова  
А.И.Горадзе

## **Положение о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ СОШ № 54 города Кирова**

### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ СОШ № 54 города Кирова разработано в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», на основе СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45), Методических рекомендаций Роспотребнадзора от 18.05.2020 № МР 2.4.0180-20 «МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

1.2. Родительский контроль за организацией горячего питания детей направлен на решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания в школе во взаимодействии с представителями родительской общественности – членами Совета школы, общешкольного родительского комитета.

1.3. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в школе осуществляется комиссией, формируемой Советом школы из членов Совета и членов общешкольного родительского комитета. В комиссию в обязательном порядке входит представитель педагогического коллектива школы. Членами комиссии избирается председатель и секретарь. Состав комиссии утверждается приказом директора школы.

1.4. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией горячего питания детей основывается на принципах добровольности участия в её работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

### **2. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания детей**

2.1. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в школе могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приёма пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объём и вид пищевых отходов после приёма пищи;
- визуальный осмотр пищевой продукции и готовых блюд;
- информирование родителей и детей о здоровом питании;

- изучение мнения учащихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания, в том числе путем анкетирования (приложение 1);

- организации проверок в соответствии с оценочным листом (приложение 2);

2.2. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей.

2.3. Итоги проверок комиссии протоколируются. Протоколы подписываются председателем. Протокол доводится до сведения директора школы и хранится у директора. Итоги проверок комиссии обсуждаются на заседаниях Совета школы, общешкольных и классных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, её учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора). По итогам контроля при необходимости членами комиссии формируются предложения и рекомендации по улучшению качества питания обучающихся.

2.4. При осуществлении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в школе члены комиссии руководствуются Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20.2.4. «Гигиена детей и подростков.

Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020.

2.5. Заседания комиссии проводятся по мере необходимости. Решения принимаются простым большинством голосов.

2.6. При осуществлении контроля членами комиссии обязаны соблюдать санитарный режим, установленный в школе. При посещении помещений школы, помещений пищеблока в обязательном порядке используются сменная обувь или бахилы, маски и резиновые перчатки. При посещении школы членами комиссии проходят санитарный «фильтр», включающий бесконтактную термометрию, обработку рук кожным антисептиком.

---

**Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)**

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

**1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ Ж 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?**

- Д А
- 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?**

- Д А
- 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
- ОСТЫВШАЯ ЕДА
- МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ
- ИНОЕ

**8. ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДЛЁННОГО ДНЯ?**

- Д А
- НЕТ

**8.1. ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ИЛИ ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА?**

- ПОЛУЧАЕТ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ
- ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА

**9. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?**

- Д А
- НЕТ
- ИНОГДА

**10. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?**

- Д А
- НЕТ

**11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ \_\_\_\_\_**

---

---

---

**12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ**

---

---

---

---

---

**Приложение 2**

**Форма оценочного листа**

**Дата проведения проверки:**

**Инициативная группа, проводившая проверку:**

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