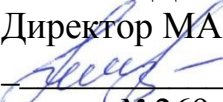


СОГЛАСОВАНО  
с советом родителей (законных  
представителей)  
протокол № 2 от «24» августа 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МАОУ «СОШ п. Донское»  
 В.В. Жабровец  
приказ №269 от «25» августа 2020 г.



**Положение  
об организации родительского контроля за  
организацией горячего питания  
в МАОУ «СОШ п. Донское»**

п. Донское, 2020 г.

## **1. Общие положения**

1.1. Положение об организации родительского контроля за организацией горячего питания детей в МАОУ «СОШ п. Донское» (далее Положение) разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утверждённых 18.05.2020 г.

1.2. Настоящее Положение регламентирует порядок проведения мероприятий по родительскому контролю, направленных на:

- улучшение организации питания детей в школе и в домашних условиях;
- проведение мониторинга результатов родительского контроля;
- формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в школе.

## **2. Задачи организации родительского контроля**

Установление:

- соответствия энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;
- наличия в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- обеспечения максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;
- применения технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;
- обеспечения соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключения использования фальсифицированных пищевых продуктов.

## **3. Порядок организации родительского контроля**

При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в школе оценивается:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема 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;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;

- информирование родителей и детей о здоровом питании.
- режим питания.

Интервалы между основными приемами пищи (завтрак, обед) должны составлять не менее 3, 5 - 4 часов.

#### **4. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю**

4.1. Доступ законных представителей обучающихся в помещение для приема пищи, согласуется с администрацией школы в порядке времени и сроков пребывания с учётом эпидемиологической обстановки.

4.2. Мероприятия по родительскому контролю проводит инициативная группа.

4.3. Инициативная группа формируется на добровольной основе из числа родителей при согласовании с общешкольным советом родителей (законных представителей).

4.4. Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) организатора питания, органов контроля (надзора), оформляются протоколом.

Протоколы подписываются председателем, хранятся у директора школы.

#### **5. Примерная инструкция по контролю для родителей (представителей совета родителей (законных представителей))**

- 5.1. После звонка на перемену понаблюдайте в обеденном зале: как дети входят в зал, как рассаживаются за столы, как ведут себя за столом, какова культура приема пищи, кто убирает посуду, как дети покидают обеденный зал, кто и когда накрывает на столы, кто сопровождает детей, и т.д.
- 5.2. Изучите меню и сравните его с фактическим набором блюд.
- 5.3. Снимите пробу блюд, предлагаемых детям, и дайте оценку их вкусовых качеств.
- 5.4. Изучите недельное или 10-дневное меню и выясните: кто составляет меню, разнообразие блюд, наличие и разнообразие овощного меню, подсчитайте калорийность по составу продуктов и сравните с рекомендуемыми нормативами, стоимость завтраков и обедов и ее обоснованность, где столовая закупает продукты питания и как они хранятся.
- 5.5. Поинтересуйтесь также: организационно-правовой формой школьной столовой, кто готовит блюда (доготовочная или все блюда готовятся работниками пищеблока), есть ли санитарные книжки у работников пищеблока, наличием бракеражного журнала и его содержанием, наличием суточной пробы и ее хранением, кто проводит бракераж пищи и когда это было сделано в день проверки, всё ли оборудование пищеблока исправно, наличием спецодежды у работников пищеблока, когда последний раз проверялось санитарное состояние пищеблока, кем, какие сделаны замечания, предложения и как они выполнены.
- 5.6. Как организовано руководство школьным питанием: наличие графика работы столовой, есть ли льготное питание школьников, кто получает бесплатное молоко, организация дежурства, как организовано

обучение детей культуре питания, какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников, роль школьной медсестры в вопросах организации школьного питания.

- 5.7. Проанализируйте полученные факты и совместно с администрацией школы решите, что должны делать администрация, родители, работники пищеблока в деле улучшения питания детей, определите сроки исполнения.
- 5.8. Не забудьте проверить исполнение рекомендаций. Добивайтесь действенности контроля, а не его видимости.

## **6. Нормативная база по теме**

Организация питания в школе должна соответствовать требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и ряда **других** нормативных документов:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 25.12.2018) "Об образовании в Российской Федерации"
- Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 03.08.2018) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (с изм. и доп., вступ. в силу с 21.10.2018);
- Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 29.07.2018) "О защите прав потребителей"
- Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 23.04.2018) "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
- Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 29.07.2017) "О техническом регулировании";
- Технические регламенты Таможенного союза на пищевые продукты;
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах»

## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

Выявлено:

Рекомендации:

	Вопрос	Да/нет
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) да	