

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Брагинская  
средняя общеобразовательная школа №11

ПРИНЯТО  
на заседании педагогического совета  
Протокол № 1 от 31.08.2020г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ Брагинской СОШ №11  
И.Н. Пехтерева  
Приказ № 109 от 31.08.2020г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**

**О родительском контроле организации горячего питания  
обучающихся МБОУ Брагинской СОШ №11**

**Общие положения**

Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся разработано на основании:

федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №  
-ФЗ;

Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской  
Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в  
образовательных организациях» от 18.05.2020г.

1. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и  
в работе общешкольной комиссии.
  - 1.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет  
свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами  
Российской Федерации, Уставом школы.
  - 1.2. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является  
исполнительно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных  
вопросов, связанных с организацией питания школьников.
  - 1.3. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят  
представители администрации, члены Родительского комитета школы, педагоги.  
Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы  
ответственного за организацию питания обучающихся.
  - 1.4. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания  
обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе,  
независимости принятия решений, гласности.

**2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся**

Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам;
- обеспечение максимально 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 требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

### **3. Функции комиссии по контролю организации питания учащихся**

3.1. Комиссия по контролю организации питания обучающихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

- общественная экспертиза питания обучающихся;
- контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;
- изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

### **4. Права и ответственность комиссии по контролю организации питания учащихся**

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
- 4.2. получать от повара, медицинского работника информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
- 4.3. заслушивать на своих заседаниях старшего повара по обеспечению качественного питания обучающихся;
- 4.4. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
- 4.5. изменить график проверки, если причина объективна;
- 4.6. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;
- 4.7. состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

## **5. Организация деятельности комиссии по контролю организации питания учащихся.**

5.1. Комиссия формируется на основании приказа руководителя школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

5.2. Комиссия выбирает председателя.

5.3. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников.

5.4. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты.

5.5. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности руководителя школы и один раз в полугодие совет родителей школы.

5.6. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.

5.7. Заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.

5.8. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом.

## **6. Ответственность членов Комиссии**

6.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;

6.2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

## **7. Документация комиссии по контролю организации питания учащихся.**

7.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

7.2 Тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у администрации школы.

**АКТ  
проверки организации питания в школьной столовой**

\_\_\_\_\_ (наименование организации)

**Дата проверки:** \_\_\_\_\_

**Время проверки:** \_\_\_\_\_

**Состав комиссии:**

**В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:**

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

**Контрольное взвешивание готовой продукции.**

| №<br>п/п | Наименование блюда | Выход по<br>меню<br>(гр.) | Фактический<br>выход<br>(гр.) | Разница при<br>взвешивании<br>(гр.) |
|----------|--------------------|---------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|
| 1        |                    |                           |                               |                                     |
| 2        |                    |                           |                               |                                     |

3

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- 

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за \_\_\_\_\_ (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

**Замечания и рекомендации по проверке:**

**Приложение №2**

| Мероприятия  | Сроки                     | Ответственные                        |
|--|---------------------------|--------------------------------------|
| Контроль за организацией питания в школе :<br>-охват учащихся питанием<br>-охват учащихся льготным питанием  | ежемесячно                | Члены комиссии                       |
| Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню  | ежемесячно                | Члены комиссии                       |
| Организация просветительской работы: -конкурсы ;<br>-доведение тематических классных часов-<br>-круглые столы  | в течение года            | Члены комиссии                       |
| Проведение мониторинга отношения учащихся к организации горячего питания в школе:<br>- анкетирование учащихся и родителей (законных представителей );<br>-родительский рейд по качеству горячего питания | 2 в год<br><br>ежемесячно | Члены комиссии<br><br>Члены комиссии |
| Контроль за качеством питания<br>-температура блюд ;<br>-весовое соответствие блюд;<br>-вкусовые качества готового блюда   | ежемесячно                | Члены комиссии                       |
| Соблюдение санитарного состояния пищеблока   | ежемесячно                | Члены комиссии                       |
| Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи  | ежемесячно                | Члены комиссии                       |
| Контроль за соблюдением норм личной гигиены работниками столовой   | ежемесячно                | Члены комиссии                       |
| Проверка соблюдения графика работы столовой  | ежемесячно                | Члены комиссии                       |