

ПРИЛОЖЕНИЕ 2  
к приказ №03-44а от 31.08.2023 г

Утверждаю  
И.о. директора М.Н. Панова



**Положение о порядке проведения мероприятий  
родительского контроля за организацией и качеством  
горячего питания в МКОУ «Хабайдакская ООШ»**

пос. Хабайдак  
2023

## **Общие положения**

- Положение о порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией и качеством горячего питания в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Хабайдакская основная общеобразовательная школа» (Школа) разработано на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ; Методических рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» от 18.05.2020г.; Методических рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.
- Для решения вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания в Школе ежегодно создается комиссия (родительский контроль) за организацией и качеством горячего питания обучающихся (далее - комиссия) на текущий учебный год.
- В состав комиссии входят представители администрации, педагогические работники, родительская общественность. Обязательным требованием является участие в работе комиссии ответственного за организацию питания обучающихся, назначенного приказом директора.
- Деятельность членов комиссии основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

### **1. Задачи комиссии (родительского контроля) за организацией и качеством горячего питания обучающихся**

Оценить:

- 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 сотрудника, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

### **2. Функции комиссии (родительского контроля) за организацией и качеством горячего питания обучающихся**

- 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.

### **3. Права и ответственность комиссии (родительского контроля) за организацией и качеством горячего питания обучающихся**

- Контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся.
- Получать от ответственного за организацию питания информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм.
- Заслушивать на своих заседаниях заведующего производством по обеспечению качественного питания обучающихся.
- Проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее двух человек на момент проверки.
- Изменить график проверки, если причина объективна.
- Вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.
- Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работника школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей (законных представителей).

### **4. Организация деятельности комиссии по контролю организации питания обучающихся**

- Комиссия формируется на основании приказа директора школы.
- Комиссия выбирает председателя, секретаря комиссии.
- Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников на текущий учебный год.
- О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и управляющий совет школы.
- Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора школы.
- По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.
- 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.
- Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются чек-листом (приложение №1).

### **5. Ответственность членов комиссии по контролю организации питания обучающихся**

- Члены комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.
- Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.
- Документация комиссии по контролю организации питания обучающихся.
- Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.
- Протоколы заседания комиссии хранятся у ответственного за организацию горячего питания.

## Чек-лист посещения школьной столовой

ФИО законного представителя

Дата

Время посещения школьной столовой

Приём пищи (завтрак, обед)

№ п/п	Что проверить?	Как оценить?			Комментарии к разделу
		Поставьте «V» в соответствующий раздел			
1	Наличие цикличного согласованного с Роспотребнадзором меню	Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие цикличному	Есть, соответствует	Есть, соответствует	Нет	
	Наименование блюд по меню	холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.)	
		гарнир -	напиток -		
3	Температура первых блюд	> 70	70 - 50°	< 50°	
4	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45°	< 45°	
	Полновесность порций	полновесны	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
5	Визуальное количество отходов	< 30%	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок первых блюд вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) гарниров, напитков				
6	Спросить мнение детей (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно	Не очень	Нет	
	холодных закусок первых блюд вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) гарниров напитков				

7	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично	Хорошо	Удов-но	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
	Ваши предложения/пожелания/комментарии				