МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ШКОЛА № 79»
ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА

П Р И К А З

22.09.2021 № 221-од

О создании общественного
(родительского) контроля за
организацией и качеством школьного
питания

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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию общественного (родительского) контроля для осуществления действенного контроля за организацией и качеством питания детей в следующем составе:

- Кулакова Галина Евгеньевна – ответственный за организацию питания в школе;

- Сусова Ольга Николаевна – председатель родительского комитета школы;

- представители родительской общественности.

2. Утвердить Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся. (Приложение 1).

3. Утвердить план – график работы комиссии по контролю организации и качества питания в 2021 – 2022 учебном году. (Приложение 2).

4. Результаты контроля обсуждать на классных родительских сообщениях.

5. Организация родительского контроля может осуществляться форме анкетирования родителей и детей (Приложение 3) и участия в работе общешкольный комиссии с заполнением акта (Приложение 4).

6. Итоги родительского контроля доводить до сведения родительской общественности в рамках общешкольных родительских собраний, через официальные ресурсы, в режиме онлайн общения.

7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор Е.В. Коннов

Приложение 1
к приказу директора школы
от 22.09.2021 № 221 - од

Положение
о родительском контроле организации горячего питания обучающихся
в МБОУ Школа № 79 г.о. Самара

1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся 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» от 18.05.2020г.

1.2. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

1.2.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

1.2.2. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.2.3. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации, члены родительской общественности, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

1.2.4. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

2.1. 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 повара - бригадира по вопросам обеспечения 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. доводить состав и порядок работы комиссии 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 директора 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 триместр комиссия знакомит с результатами деятельности директора школы и один раз в год Совет 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 триместр 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. Журнал протоколов заседания комиссии хранится у директора школы.

Приложение 2
к приказу 221-од от 22.09.2021

План-график работы комиссии
по контролю организации и качества питания
в 2021 - 2022 учебном году

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1.	Контроль соблюдения графика работы столовой	1 раз в триместр	Члены комиссии
2.	Контроль соблюдения графика питания обучающихся	1 раз в триместр	Ответственный за организацию питания
3.	Проведение контрольных проверок соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качества и норм выдачи завтраков и обедов	1 раз в триместр	Члены комиссии
4.	Организация просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам здорового питания	В течение учебного года	Классные руководители
5.	Проверка санитарно - технического содержания обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды	1 раз в триместр	Члены комиссии
6.	Социологическое исследование среди обучающихся и родителей с целью выяснения вкусовых предпочтений детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, удовлетворенности организацией питания, условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся	2 раза в год (ноябрь, апрель)	Классные руководители
7.	Организация консультаций по питанию для родителей и классных руководителей	1 раз в триместр	Классные руководители
8.	Участие в педсоветах, совещаниях по вопросам качества питания	По плану работы школы	Члены комиссии
9.	Проверка эстетического оформления зала столовой	2 раза в год	Члены комиссии
10.	Отчет о работе комиссии за учебный год	Май 2021 г.	Члены комиссии

10. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?
А) ДА Б) НЕТ В) ИНОГДА

11. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?
А) ДА Б) НЕТ

12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:_____
_____
_____

13. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:
_____
_____

Приложение 3
к приказу директора школы
от 22.09.2021 года № 221 - од

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

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

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?
А) ДА Б) НЕТ В) ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?
А) ДА Б) НЕТ В) ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?
А) ДА Б) НЕТ

4. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?
А) НЕ НРАВИТСЯ Б) НЕ УСПЕВАЕТЕ В) ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

5. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:
А) ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК
Б) ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)
В) 2 - РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)

6. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?
А) ДА Б) ИНОГДА НЕТ

7. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?
А) ДА Б) НЕТ

8. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?
А) ДА Б) НЕТ В) НЕ ВСЕГДА

9. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?
А) НЕВКУСНО ГОТОВЯТ
Б) ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ
В) ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ
Г) ОСТЫВШАЯ ЕДА
Д) МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ
Е) ИНОЕ_____

Приложение 4
к приказу директора школы
от 22.09.2021 года № 221 - од

АКТ № __
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ Школа № 79 г.о. Самара

Время проверки:
Время проверки:
Состав комиссии:
_____
_____
_____
В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:
_____
_____

Контрольное взвешивание готовой продукции (завтрак)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (г)	Фактический выход (г)	Разница при взвешивании

Контрольное взвешивание готовой продукции (обед)

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (г)	Фактический выход (г)	Разница при взвешивании

1. Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке.
2. Соблюдение температурного режима на пищеблоке.
3. Качество питания.
4. Имеется ли суточная проба?
5. Имеется ли бракеражный журнал готовой продукции и заполнен ли он?
6. Имеется ли каждодневное меню, вывешено ли на видном месте в обеденном зале?
7. Обеспечен ли пищеблок необходимым дезинфицирующими средствами?
8. Качество продуктов, находящихся на пищеблоке и в складских помещениях. Ассортимент продуктов питания и продукции.
9. Присутствие классных руководителей при приеме пищи обучающимися. Количество обучающихся, присутствующих в обеденном зале столовой.

Замечания и рекомендации по проверке:_____
_____
Члены комиссии: