

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Альмяковская основная общеобразовательная школа
Первомайского района

СОГЛАСОВАНО
Родительским комитетом
МАОУ Альмяковская ООШ
(Протокол от 05.09.2022г. №1)

УТВЕРЖДЕНО
Приказом врио директора
МАОУ Альмяковская ООШ
от 05.09.2022 г № 69/1-О

ПОЛОЖЕНИЕ
о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся
в МАОУ Альмяковская ООШ

1. Общие положения

1.1 Положение о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся в МАОУ Альмяковская ООШ (далее Учреждение) регулирует деятельность Комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся.

1.2 Комиссия по контролю за организацией горячего питания обучающихся (далее Комиссия) – постояннодействующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.3 В состав Комиссии входят члены Родительского комитета (не более 3 (трёх) человек), педагоги (не более 1 (одного) человека). Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором Учреждения ответственного за организацию питания обучающихся.

1.4 Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами РФ, приказами и распоряжениями органов управления образования, Уставом и локальными актами Учреждения.

1.5. Комиссия создается приказом директора Учреждения сроком на 1 год.

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 ежедневного рациона питания энергозатратам;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов в 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. Организационные методы, виды и формы контроля

3.1 Контроль осуществляется с использованием следующих методов и форм:

- изучение документации;
- обследование объекта;
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в общеобразовательной организации;

- беседа с персоналом;
 - анкетирование родителей и детей (приложение 1);
 - актирование проведённого мероприятия (приложение 2).
- 3.2 Контроль осуществляется в виде плановых и оперативных проверок.
- 3.3 Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным руководителем образовательной организации планом на учебный год.
- 3.4 Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в Учреждении. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющими в ходе изучения вопроса.
- 3.5 Результаты контроля отражаются в акте.
- 3.6 Итоги проверок обсуждаются на Родительских комитетах, общешкольных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации Учреждения, ее учредителя, органов контроля (надзора).

4. Направления деятельности Комиссии

- 4.1 Комиссия содействует администрации Учреждения в организации питания обучающихся, вносит предложения по улучшению обслуживания.
- 4.2 Комиссия контролирует:
- работу пищеблока (материальную базу пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, технологию приготовления продуктов, качество и количество пищи, соблюдение графика выдачи пищи);
 - организацию питания обучающихся (соблюдение режима питания, раздачу пищи, гигиену приема пищи)
- 4.3. Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

5. Права Комиссии

Комиссия имеет право:

- 5.1 Контролировать в Учреждении организацию и качество питания обучающихся.
- 5.2 Получать от работников пищеблока информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм.
- 5.3 Проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трех человек на момент проверки.
- 5.4 Вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.
- 5.5 Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в Учреждении.
- 5.6 Ходатайствовать перед администрацией Учреждения о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания.

АНКЕТА «ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ»
(заполняется вместе с родителями)

Выберите, пожалуйста, по одному варианту ответа.

1. Питаетесь ли вы в столовой Учреждения?
да нет не знаю
 2. Удовлетворяет ли вас система организации питания?
да нет не знаю
 3. Удовлетворяет ли вас санитарное состояние столовой?
да нет не знаю
 4. Вы получаете 2-х разовое горячее питание (завтрак+обед с первым блюдом)?
да нет не знаю
 5. Вы получаете горячий обед с первым блюдом?
да нет не знаю
 6. Наедаетесь ли вы в столовой?
да нет не знаю
 7. Хватает ли перемены, чтобы поесть?
да нет не знаю
 8. Нравится питание в столовой?
да нет не знаю
 9. Устраивает ли меню в столовой?
да нет не знаю
 10. Устраивает ли объём порции?
да нет не знаю
 11. Считаете ли питание в Учреждении здоровым и полноценным?
да нет не знаю
 12. Ваши предложения по улучшению питания и изменению меню в столовой Учреждения.
-
-

АКТ ПРОВЕРКИ СТОЛОВОЙ
 комиссией по контролю качества питания
 с участием родителей обучающихся
 МАОУ Альмяковской ООШ

Дата проведения проверки « ____ » _____ 20__ г.

Состав комиссии по родительскому контролю за питанием обучающихся

№	Вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли в организации меню?		
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления детей и родителей?		
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления месте?		
4	В меню отсутствуют повторы блюд?		
5	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты?		
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приёмов пищи режиму функционирования организации?		
7	Есть ли в организации приказ о создании бракеражной комиссии, локальный нормативный акт, регламентирующий работу бракеражной комиссии?		
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?		
9	Все ли блюда и продукты допущены к реализации за последний месяц по результатам проверки бракеражной комиссии?		
10	Созданы ли условия для питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?		
11	Качественно ли проводится уборка помещения после каждого приёма пищи?		
12	Обнаруживались ли в помещениях для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		
14	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		
15	Своевременно ли осуществляется реализация блюд и продукции основного меню?		
16	Можно ли сказать, что в момент проверки блюдо осталось не съеденным на 100%?		
17	Удовлетворены ли дети ассортиментом и качеством потребляемых блюд? (в случае проведения членами комиссии анкетирования)		
18	Примечания:		

Подписи членов комиссии:

_____/_____
 _____/_____
 _____/_____