

Положение

о школьном совете родительского контроля за организацией питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Октябрьская школа Первомайского района Республики Крым»

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;
- СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Методических рекомендаций от 18.05.2020 МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных учреждениях и организациях»

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

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

1.2.2. Совет 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 школьного совета 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.

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

2. Цели и задачи школьного совета по контролю за организацией питания обучающихся

2.1. Цели школьного совета 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.

2.2 Основные задачи совета по контролю

организации питания учащихся

- 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;
- контроль за исполнением нормативных правовых актов по организации питания обучающихся
- контроль за работой организаторов горячего питания.

3. Основные направления деятельности школьного совета.

3.1. Члены школьного совета по контролю за питанием могут осуществлять общественный контроль только в обеденном зале в соответствии с чек-листом (Приложение 1)

3.2. При проведении мероприятий школьного совета по контролю за организацией питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях оцениваются:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала, мебели, столовой посуды, салфеток и т.д.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников пищеблока, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- вкусовые предпочтения обучающихся, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса обучающихся с согласия их родителей или законных представителей;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований безопасности поступающей пищевой продукции готовых блюд;
- информирование родителей и обучающихся о здоровом питании.

4. Права и ответственность совета по контролю организации питания учащихся

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 школьного совета доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.
5. Организация деятельности комиссии по контролю организации питания учащихся.
 - 5.1. Школьный совет формируется на основании приказа руководителя школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.
 - 5.2. Совет на первом заседании выбирает председателя.
 - 5.3. Совет составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников.
 - 5.4. Школьный совет свои решения принимает большинством голосов из числа присутствующих членов путем открытого голосования и оформляет актом.
 - 5.5. О результатах работы школьный совет информирует администрацию школы и родительские комитеты.
 - 5.6. Один раз в четверть совет знакомит с результатами деятельности руководителя школы ..
 - 5.7. По итогам учебного года совет готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.
 - 5.8. Заседание совета проводится по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.
6. Ответственность членов совета
 - 6.1. Члены совета несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;
 - 6.2. Совет несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.
7. Документация комиссии по контролю организации питания учащихся.
 - 7.1. Заседания совета оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.
 - 7.2. Тетрадь протоколов заседания совета хранится у администрации школы.

Приложение 3
к приказу МБОУ Октябрьская школа
от 23.08.2023г №213

План-график контрольных мероприятий за организацией качественного питания обучающихся в
МБОУ Октябрьская школа

№ п/п	месяц	Мероприятия
1.	Сентябрь	Проверка готовности пищеблока к новому учебному году
2.	Сентябрь	Оформление информационных стендов «Общественный Совет по питанию в действии»
3.	Сентябрь	Утверждение списков учащихся из многодетных и малообеспеченных семей, имеющих право на получение льготного питания
4.	Октябрь	Проверка 10-дневного меню и его исполнения в школьной столовой
5.	Октябрь	Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню
6.	Октябрь	Проверка обеспечения пищеблока инвентарем, посудой, технологическим оборудованием
7.	Ноябрь	Осуществление контроля обеспечения льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей
8.	Ноябрь	Осуществление контроля качества продукции, поступающей в школьную столовую
9.	Ноябрь	Проведение проверки санитарного состояния обеденного зала»
10.	Декабрь	Проведение анкетирования участников образовательного процесса об удовлетворенности организацией питания в школьной столовой
11.	Декабрь	Проведение рейдов по проверке санитарного состояния обеденного зала,
12.	Декабрь	Проверка выполнения санитарных правил и норм
13.	Январь	Проверка технологии приготовления кулинарной продукции
14.	Январь	Контроль за соблюдением санитарных правил при мытье посуды
15.	Январь	Наличие нормативно-технической и технологической документации
16.	Февраль	Санитарно-противоэпидемический режим
17.	Февраль	Проверка наличия посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря
18.	Февраль	Комплексная проверка состояния работы пищеблока
19.	Март	Организация мероприятий по увеличению охвата горячим питанием обучающихся
20.	Март	Организация просветительской работы среди учащихся по вопросам питания
21.	Март	Контроль питания обучающихся льготной категории с 5-11 кл.
22.	Апрель	Качество готовой продукции
23.	Апрель	Контроль за потоками чистой и грязной посуды
24.	Май	Проверка наличия журналов, утвержденных СанПиНом, качества их ведения
23.	Май	Подготовка и заслушивание отчета о работе общественного Совета по питанию за учебный

ЧЕК-ЛИСТ
для родителей по проверке организации питания обучающихся
в МБОУ Октябрьская школа

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть ли график режима работы школьной столовой?		
2	Соблюдается ли режим работы школьной столовой?		
3	Есть ли утвержденный директором график дежурства учителей?		
4	Есть ли утвержденный директором график приема пищи обучающимися?		
5	Перемена для приема пищи 20 минут?		
6	Достаточно ли продолжительности перемены для приема пищи?		
7	Проводится ли влажная уборка обеденного зала после каждого приема пищи?		
8	Есть ли утвержденное (согласованное) основное меню для возрастных категорий:		
	- 7-11 лет		
	- 12 и старше		
9	Соответствует ли ежедневное меню основному меню?		
10	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
11	Соответствует ли температура подачи первых блюд (<i>не ниже 75⁰C</i>)		
12	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (<i>не ниже 65⁰C</i>)		
13	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (<i>не ниже 20⁰C</i>)		
14	Имеются ли информационные стенды о здоровом питании?		
15	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		
16	Имеются ли в меню запрещенные продукты?		
17	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		

ПАМЯТКА

родителям по проверке питания обучающихся в МБОУ Октябрьская школа

Следует обратить внимание на:

- соответствие реализованных блюд утвержденному меню;
- санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды;
- условия соблюдения правил личной гигиены детьми;
- снятие пробы готовых блюд (внешний вид, вкус, запах, консистенция);
- внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь);
- наличие протоколов лабораторных исследований контроля безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей с согласия родителей);
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании.

Продукты, которые НЕ ДОПУСКАЮТСЯ при организации питания детей в школе:

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления;
- мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц;
- зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни;
- грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом;
- окрошки и холодные супы;
- макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья;
- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы;
- острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты;
- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- арахис, карамель, в том числе и леденцовая;
- квас, натуральный кофе, энергетики, газированные напитки.