

Принято  
Общим собранием  
протокол №\_1  
от «15»\_09.2022 г

«Утверждаю»  
Директор ГБОУ «Чистопольская  
школа №10»  
О. В. Исаева  
Введено в действие приказом  
№ 195 от «15» 09. 2022 года

**Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся государственного бюджетного общеобразовательного учреждения «Чистопольская школа №10 для детей с ограниченными возможностями здоровья»**

**1. Общие положения**

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

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273 ФЗ;
- Федерального Закона от 6 октября 2003 г. № 131 – ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации»;
- Федерального Закона РФ от 2 января 200 г № 29-ФЗ « О качестве безопасности пищевых продуктов» ( с изменениями на 23 апреля 2018 года);
- СанПиНа 2.3/2.4 3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиНа 2.3.2.1940-05 «организация детского питания» ( с изменениями на 27июня 2008 года);
- СанПиНа 2.3.21078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с изменениями на 6 июля 2011 года);
- Приказа Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации рационального питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Методических рекомендаций МР 2.4.50131-18 «Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания»(утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10 августа 2018 года);
- 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.

1.2. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей, 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 родительского комитета школы, 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. Задачи комиссии по контролю за организацией питания**

обучающихся являются:

2.2. Обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам;

2.3. 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;

2.4. Обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);

2.5. 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 обучающихся**

3.1. Комиссии по контролю за организацией питания обучающихся, обеспечивает участие в следующих процедурах:

3.2. Общественная экспертиза питания обучающихся;

3.3. Контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;

3.4. Изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;

3.5. Участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

## **4. Права и ответственность комиссии по контролю за организацией питания обучающихся**

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 информации по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;

4.3. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трех человек на момент проверки;

4.4. изменить график проверки, если причина объективна;

4.5. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;

4.6. состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

## **5. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией питания обучающихся**

5.1. Комиссия строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год, определяя цели и задачи текущего контроля его сроки, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.

5.2. Комиссия осуществляет свои функции вне плана (графика) работы

5.2.1. по инициативе администрации,

5.2.2. по жалобе,

5.2.3. из-за нарушения нормативно-правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации школы.

5.3. Результаты контроля отражаются в акте (Приложение 2, 3).

5.4. Плановая работа Комиссии должна осуществляться не реже 1 раза в учебную четверть. Заседание комиссии проводится по мере необходимости и считается правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.

#### **6. Права и ответственность комиссии**

6.1. Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

6.1.1. контролировать организацию и качество питания обучающихся;

6.1.2. получать информацию от заведующего производством столовой и медицинского работника школы о выполнении ими обязанностей по обеспечению качественного питания обучающихся;

6.1.3. проводить проверку работы столовой в неполном составе, но в присутствии не менее 2/3 ее членов на момент проверки;

6.1.4. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.

6.2. Комиссия несет ответственность за:

6.2.1. необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг;

6.2.2. невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.

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

7.1. Акты контроля за организацией питания хранятся у ответственного за организацию питания

#### **8. Заключительные положения**

8.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом образовательной организации, принимается Общим собранием работников и утверждается (вводится в действие) приказом директора образовательной организации.

8.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

8.3. Положение школы принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.8.1. настоящего Положения.

8.4. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу

**ПРОТОКОЛ (примерный)**  
**исследования организации питания в общеобразовательной организации**

(наименование общеобразовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Члены комиссии:

В присутствии

\_\_\_\_\_ составили настоящую справку о том, что «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г. в \_\_\_\_\_ час. \_\_\_\_\_ мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

**В ходе исследования выявлено:**

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве \_\_\_\_\_

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))  
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве \_\_\_\_\_;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла \_\_\_\_\_

Наличие графика работы столовой \_\_\_\_\_

Наличие графика приема пищи обучающихся \_\_\_\_\_

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) \_\_\_\_\_

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: \_\_\_\_\_

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) \_\_\_\_\_

дежурство педагогов \_\_\_\_\_

чистота зала \_\_\_\_\_

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале \_\_\_\_\_

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.) \_\_\_\_\_

Внешний вид поваров \_\_\_\_\_

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов \_\_\_\_\_

- наличие 2-х комплектов подносов \_\_\_\_\_

- наличие 2-х комплектов столовых приборов \_\_\_\_\_

- гигиеническое состояние столовых приборов \_\_\_\_\_

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: \_\_\_\_\_

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1)

| Дата                                        | Наименование приема пищи<br>(завтрак, обед и (или) полдник)    | Критерии оценки (1)                   |                          |                                   |                                                       |  |  |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------|--|--|
|                                             |                                                                | Правильность кулинарной обработки (1) | Выход блюд согласно меню | Контрольное взвешивание блюда (2) | Качество блюда                                        |  |  |
| Эстетическое оформление (внешний вид блюда) | Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3) |                                       |                          |                                   | Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд |  |  |

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации \_\_\_\_\_

Примечание:

(1)- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

(2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 3);

(3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

**Памятка для родителей (законных представителей),  
участвующих в процессе контроля качества питания**

Совместно с администрацией и представителями органов родительского самоуправления:

**1. После звонка на перемену обратите внимание:**

- ☐ каким образом дети входят в помещение для приема пищи,
- ☐ как рассаживаются за столы,
- ☐ как ведут себя за столом,
- ☐ какова культура приема пищи,
- ☐ кто убирает посуду, как дети покидают помещение для приема пищи,
- ☐ вид обслуживания: кто и когда накрывает на столы, кто сопровождает детей, и т.д.

**2. Изучите меню и сравните его с фактическим набором блюд.**

**3. Снимите пробу блюд, предлагаемых детям, и дайте оценку их вкусовых качеств.**

**4. Изучите недельное или 10-дневное меню и выясните:**

- ☐ кто составляет меню,
- ☐ разнообразие блюд,
- ☐ наличие и разнообразие овощного меню,
- ☐ калорийность по составу продуктов в сравнении с рекомендуемыми нормативами,

**5. Важно также узнать:**

- ☐ организационно-правовую форму школьной столовой,
- ☐ организатора питания: внешняя организация или работники пищеблока общеобразовательной организации,
- ☐ наличие санитарных книжек у работников пищеблока,
- ☐ наличие бракеражного журнала и его содержание,
- ☐ наличие суточной пробы и условия ее хранения,
- ☐ кто проводит бракераж пищи и время проведения в день проверки,
- ☐ исправность оборудования пищеблока, дата последней проверки санитарного состояния пищеблока, органы, осуществившие проверку, и сделанные ими замечания/предложения, их устранение/выполнение.
- ☐ наличие спецодежды у работников пищеблока.

**6. Определите систему организации школьного питания:**

- ☐ наличие графика работы столовой,
- ☐ принцип организации дежурства в школе,
- ☐ система обучения детей культуре питания,
- ☐ организация работы с родителями по вопросам правильного питания школьников,
- ☐ роль школьной медсестры в вопросах организации школьного питания.

**7. Проанализируйте полученные факты и совместно с администрацией школы решите, что должны делать администрация, родители, работники пищеблока в деле улучшения питания детей, составьте протокол и определите сроки исполнения.**

**8. Не забудьте проверить исполнение рекомендаций. Добивайтесь действенности контроля, а не его видимости.**

**Школьное питание должно быть полезным и сбалансированным.**

### Проверка соблюдения нормы выхода блюд

Контрольное взвешивание проводят с целью определения соответствия фактического веса блюда (изделия) норме выхода блюда, которая указана в меню.

Для определения правильности веса *штучных* готовых кулинарных изделий одновременно взвешиваются 10 штук на весах. Если при взвешивании суммарная масса изделий оказывается ниже (выше) нормы, взвешивание перепроверяется еще раз. Далее изделия взвешиваются поштучно. Каши, гарниры и другие нештучные блюда и изделия – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Определение средней массы блюд, отобранных на раздаче, осуществляется путем раздельного взвешивания трех порций с последующим суммированием и делением на 3. Отклонение средней массы блюд и кулинарных изделий от установленной нормы выхода по рецептуре не допускается.

Допустимое отклонение в массе одного блюда (изделия) от нормы не более чем на 3%.

**Пример 1.** При норме выхода блюда в 75 г фактический вес блюда может составлять от 72,75 г до 77,25 г, что является допустимым. Но следует учитывать, что такой подход основан на проверке соблюдения нормы выхода блюда, исходя из средней массы, когда проверке подвергается не отдельное блюдо, а часть продукции, отобранная из партии. Под партией понимается любое количество блюд (изделий) одного наименования, изготовленных за одну смену.

**Пример 2.** Для проверки соблюдения нормы выхода блюда «Котлеты картофельные со сметаной» отобраны 3 блюда. В соответствии с меню норма выхода блюда составляет 220 г. Путем взвешивания установлено, что вес одной порции равен 215 г, второй – 226 г, третьей – 223 г. Средняя масса готового блюда составляет 221 г  $((215 \text{ г} + 226 \text{ г} + 223 \text{ г}) / 3 \text{ порц.})$ . Масса одной порции котлет картофельных со сметаной может отклоняться от нормы в сторону уменьшения до 213 г  $(220 \text{ г} \cdot 97\%)$ , в сторону увеличения до 227 г  $(220 \text{ г} \cdot 103\%)$ . Данное условие соблюдается. Следовательно, блюдо «Котлеты картофельные со сметаной» прошло оценку по норме выхода.

Печатно

7 Листов

директор школы О.В. Исаева/

Подпись

ФИО

