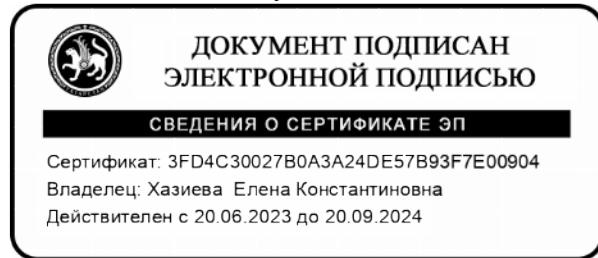


**Принято**  
на заседании педагогического совета  
МБОУ «СОШ №6»  
протокол №1  
от «31 » августа 2023г.

**Принято**  
с учетом мнения родителей  
Протокол заседания Родительского  
комитета  
№ 1 от «28» августа 2023 г.

**Утверждено**  
Директор МБОУ «СОШ №6»  
Хазиева Е.К.  
введено в действие приказом директора  
№ 210 от «31 » августа 2023г.



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о родительском контроле организации качества питания**  
**муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения**  
**«Средняя общеобразовательная школа №6»**  
**г.Альметьевска Республики Татарстан**

Г.Альметьевск

## **1. Общие положения**

- 1.1 Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся разработано на основании:
- Федерального закона «Об образовании» 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 участии в работе общешкольной комиссии.
- 1.3 Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.
- 1.4 Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.
- 1.5 В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации, члены Родительского комитета, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором ответственного за организацию горячего питания обучающихся.
- 1.6 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 обучающихся;
  - обеспечение максимально разнообразного питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров, поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологическими веществами;
  - обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
  - контроль за работой школьной столовой;
  - проверка качества и количества приготовленной для учащихся пищи согласно меню;
  - содействие созданию оптимальных условий и форм организации школьного питания.

## **3.Функции комиссии по контролю за организацией питания учащихся.**

- 3.1. Комиссия по контролю за организацией питания учащихся обеспечивает участие в следующих процедурах:
- общественной экспертизы питания учащихся.
  - контроль за качеством и количеством, приготовленной согласно меню пище.
  - изучает мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
  - участвует в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

## **4. Права и ответственность комиссии по контролю за организацией 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 школы информацию по организации питания, качества приготовляемых блюд и соблюдения санитарно – гигиенических норм;
- 4.3. заслушивать на своих заседаниях заведующую производством, медицинского работника школы, по выполнению ими обязанностей 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 комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

## **5. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией 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 качества питания школьников. Деятельность осуществляется в соответствии с планом и графиком работы комиссии;
- 5.4. о результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты;
- 5.5. один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора школы;

## **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 за организацией питания учащихся.**

- 7.1. Комиссии оформляет чек-листы фиксации результатов посещения школьной столовой (приложение1).
- 7.2. Тетрадь чек-листов комиссии хранится у директора школы.

**МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №6» г.Альметьевска РТ  
ЧЕК - ЛИСТ  
фиксации результатов посещения школьной столовой представителями родительского  
контроля за качеством питания обучающихся**

Дата и время заполнения \_\_\_\_\_

Участники проведения мониторинга: \_\_\_\_\_

| <b>№<br/>п/п</b> | <b>Что проверяется</b>  | <b>Да</b> | <b>Нет</b> |
|------------------|---|-----------|------------|
|                  | <b>Культура питания</b>   |           |            |
| 1                | Организовано сопровождение детей в столовую   |           |            |
| 2                | Наличие горячей воды  |           |            |
| 3                | Мыло имеется  |           |            |
| 4                | Сушилки рабочие   |           |            |
| 5                | У классов имеется закрепленное место  |           |            |
| 6                | Дети за столом разговаривают  |           |            |
| 7                | Педагоги обращают внимание на культуру поведения  |           |            |
| 8                | Наличие графика работы, графика дежурства классов   |           |            |
| 9                | Наличие ежедневного меню с указанием веса\объема, с печатью                               |           |            |
| 10               | Дети осуществляют сдачу посуды на мойку   |           |            |
| 11               | Дети успевают принять пищу  |           |            |
| 12               | Соответствие рациона утвержденному меню   |           |            |
| 13               | Контрольные блюда имеются, расположены на столе   |           |            |
| 14               | Суточные блюда имеются  |           |            |
| 15               | Основное блюдо горячее  |           |            |
|                  | <b>Внешний вид</b>  |           |            |
| 16               | Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная   |           |            |
| 17               | Комплект одежды у дежурных полный, чистый (фартук, головной убор)                         |           |            |
|                  | <b>Санитарное состояние</b>   |           |            |
| 18               | Пол чистый  |           |            |
| 19               | Стены чистые  |           |            |
| 20               | Столы чистые  |           |            |
| 21               | Столовая мебель имеется   |           |            |
| 22               | Уборочный инвентарь чистый  |           |            |
| 23               | Маркировка соблюдается  |           |            |
| 24               | Наличие моющих, чистящих, дезсредств  |           |            |
|                  | <b>Эстетичность накрытия столов</b>   |           |            |
| 25               | Наличие хлебниц, подставок  |           |            |
| 26               | Посуда чистая   |           |            |
| 27               | Имеются сколы, трещины, деформация  |           |            |
|                  | <b>Проверка пищеблока и пищевых продуктов на складе:</b>                                  |           |            |
| 28               | Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню                                    |           |            |
| 29               | Наличие маркировки на упаковках с продуктами  |           |            |
| 30               | Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности   |           |            |
| 31               | Пищевые продукты изготовлены по ГОСТ  |           |            |
| 32               | Наличие по форме заполненного журнала бракеражных пищевых продуктов                       |           |            |
| 33               | Наличие медкнижек у персонала столовой  |           |            |
| 34               | Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (наличие времени и даты, подписей) |           |            |

Дополнения (замечания) \_\_\_\_\_

Подпись участников мониторинга: \_\_\_\_\_

**Лист согласования**

Тип согласования: **последовательное**

| Nº | ФИО          | Срок согласования | Результат согласования          | Замечания |
|----|--------------|-------------------|---------------------------------|-----------|
| 1  | Хазиева Е.К. |                   | Подписано<br>08.11.2023 - 10:26 | -         |