

Рассмотрено на заседании  
Педагогического совета  
От 07 февраля 2022 года  
Протокол №4

Утверждаю  
ГБОУ «Специальная школа-интернат г.Данкова»  
М.В. Аксёнова  
Приказ №14 от 07.02.2022г.



## Положение

### о родительском контроле организации горячего питания обучающихся в ГБОУ «Специальная школа-интернат г.Данкова»

#### 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 (Приложение №1) 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 обучающихся

1.2.3. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации школы (2 чел.), члены Родительского комитета школы (3 чел.: 1- 4 кл. -1 чел., 5-9 - 2 чел.). 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 ежедневного рациона питания 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 обучающихся**

3.1. Комиссия по контролю организации питания обучающихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

- в процессе посещения заполняет чек-лист проверки качества организации питания и акт посещения столовой согласно приложениям №№ 3, 4.
- 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-интернате 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 комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей (законных представителей).

## **5. Организация деятельности комиссии по контролю организации питания обучающихся.**

5.1. Состав комиссии избирается на 1 год.

5.2. Председателем комиссии является директор школы.

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 четверть комиссия знакомит с результатами деятельности работников школьной столовой, педагогический коллектив, обучающихся и родителей (законных представителей).

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 месяц и считаются правомочными, если на них присутствует не менее  $\frac{2}{3}$  из ее членов.

5.8. Решение комиссии принимается большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляется протоколом.

## **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. Тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у администрации школы.



## Анкета

1. Посещает ли Ваш ребенок школьную столовую?  
да  
нет  
иногда  
никогда
2. Интересуетесь ли Вы организацией питания в школе?  
да  
нет  
иногда  
часто
3. Устраивает ли Вас ассортимент блюд в школьной столовой?  
да  
нет  
частично
4. Что больше всего нравится Вашему ребенку кушать в школьной столовой?  
первое блюдо  
второе блюдо  
выпечку  
все, что готовится
5. Удовлетворены ли качеством приготовления пищи?  
да  
нет
6. Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?  
да  
нет
7. Что Вас не устраивает в организации школьного питания?  
качество обслуживания  
однообразия блюд  
другое
8. Какие блюда Вы исключили бы из ассортимента меню школьной столовой? Перечислите
9. Какие блюда Вы включили бы в школьное меню? Перечислите
10. Какие блюда школьного меню Ваш ребёнок не ест никогда? Перечислите
11. Какие блюда школьного меню Ваш ребёнок ест всегда и с удовольствием? Перечислите
12. Ваши предложения по организации питания в школе.

**ЧЕК-ЛИСТ**  
**проверки качества питания ГБОУ «Специальная школа-интернат г. Данкова»**

Адрес школы-интерната: \_\_\_\_\_

Дата и время заполнения: \_\_\_\_\_

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): \_\_\_\_\_

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
<b>1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;		
	мылу;		
	средствам для сушки рук		
	средствам дезинфекции		
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала</b>			
1.	Зал приема пищи чистый		
2.	Обеденные столы чистые (протертые)		
3.	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений		
4.	На столовых приборах отсутствует влага		
5.	Столовые приборы без сколов и трещин		
6.	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи		
7.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются		
<b>3. Режим работы школьной столовой</b>			
1.	Имеется режим работы столовой		
2.	Имеется расписание приема пищи обучающимися		
3.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы		
<b>4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
1.	Наличие на сайте ОО цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)		
2.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале столовой		
3.	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены		
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты		
5.	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья		
6.	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют		
<b>5. Культура обслуживания</b>			
1.	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд		
2.	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное		
3.	На обеденных столах имеются салфетки		
4.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит		
<b>6. Оценка готовых блюд</b>			
1.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)		

**Акт № \_\_\_\_\_**  
**Проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся.**

от: \_\_\_\_\_

Комиссия в составе (ФИО):

---

---

Составила настоящий акт в том, что \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ была проведена проверка качества питания в школьной столовой

Время проверки:

В ходе проверки выявлено:

---

---

---

Предложения:

---

---

---

---

Замечания:

---

---

Комиссия с актом ознакомлена:

Ответственный специалист

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность подпись дата

«    »

## **РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ**

Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией осуществляется при взаимодействии с родителями (законными представителями).

Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, регламентируется локальным нормативным актом общеобразовательной организации.

Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей (законных представителей) и участия в работе общешкольной комиссии.

В рамках контроля родитель может посетить школьную столовую и оценить качество блюд и условий питания детей.