

СОГЛАСОВАНО

Управляющим Советом
МБОУ СОШ № 7 г. Ставрополя

Протокол № 4
от «15» 02 2022 г



**ПОРЯДОК
ПРОВЕДЕНИЯ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ МБОУ СОШ № 7 ГОРОДА СТАВРОПОЛЯ**

1. Общие положения

1.1. Настоящий Порядок разработан на основе методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года, Методических рекомендаций (Порядка) Министерства просвещения РФ «Создание условий для участия родителей в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях» (Письмо Минпросвещения России от 26.11.2021 N АБ-2133/10).

1.2. Настоящий Порядок направлен на:

- улучшение организации питания обучающихся в МБОУ СОШ № 7;
- проведение мониторинга результатов родительского контроля;
- формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в МБОУ СОШ № 7;
- повышение качества и эффективности организации питания обучающихся.

1.3. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания в МБОУ СОШ № 7 осуществляется при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, независимыми экспертами.

**2. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся**

2.1. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в МБОУ СОШ № 7 могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;

- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

2.2. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей из Приложения 1 к МР 2.4.0180-20 (приложение 1) и в участии в работе общешкольной комиссии.

2.3. В состав общешкольной комиссии входят представители педагогов школы, обучающихся, родительской общественности, другие инициативные представители. Состав комиссии утверждается приказом директора на 1 учебный год.

2.4. В состав комиссии не могут входить члены бракеражной комиссии.

2.5. Инициативная группа для участия в работе общешкольной комиссии может быть создана по заявлению на имя директора МБОУ СОШ № 7 и утверждается распоряжением директора.

2.6. Общешкольная комиссия коллегиально принимает решение о контрольных мероприятиях, проводит их систематически, но не реже 1 раза в четверть.

2.7. Для эффективного контроля и подачи предложений по улучшению организации питания проводится обучение комиссий их общественным компетенциям. Обучение направлено на изучение основных направлений родительского контроля за организацией питания, рекомендованных МР 2.4.0180-20, от 18 мая 2020 года. Оказание поддержки в обучении, сопровождении и консультировании может быть достигнуто на уровне межрегионального взаимодействия с образовательными и общественными организациями, имеющими успешный опыт в данном направлении.

2.8. Доступ законных представителей обучающихся в помещение для приема пищи осуществляется в составе и в рамках работы общешкольной комиссии.

2.9. Количество членов комиссии, при одновременном посещении помещения для приема пищи, не должно нарушать режима питания обучающихся.

2.10. Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга качества питания обучающихся могут:

- задавать ответственному представителю общеобразовательной организации и представителю организатора питания вопросы в рамках их компетенций и в пределах полномочий комиссии;
- запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;

- лично оценить органолептические показатели пищевой продукции в результате дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств. При проведении дегустации использовать одноразовую посуду. Одноразовая посуда предоставляется образовательной организацией;
- запрашивать сведения о результатах лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в рамках производственного контроля;
- участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания;
- руководствоваться МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 года.

2.11. Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга организации питания не должны:

- проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности и не нарушения производственного процесса;
- отвлекать обучающихся во время приема пищи;
- находиться в столовой вне графика, утвержденного руководителем образовательной организации;
- производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе от 27 июля 2006 г. N 152-ФЗ "О персональных данных" как "персональные данные". Фото- и видеоматериалы могут быть использованы при подготовке акта проверки по результатам работы комиссии по контролю за качеством организации питания.

2.12. Результаты работы общешкольной комиссии фиксируются в оценочных листах из Приложения 2 к МР 2.4.0180-20 (Приложение 2). Оценочные листы хранятся у сотрудника, ответственного в школе за питание.

2.13. Общие результаты работы комиссии по контролю за качеством организации питания в МБОУ СОШ №7 фиксируются в акте проверки по результатам работы комиссии (Приложение 3).

2.14. Итоги проверок размещаются в общем доступе на официальном сайте школы в сети Интернет и обсуждаются на общешкольных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации МБОУ СОШ № 7, комитета образования администрации города Ставрополя и индивидуальных предпринимателей, организующих питание в МБОУ СОШ № 7.

2.15. Образовательная организация проводит мероприятия по предложениям членов комиссий и родителей (законных представителей), направленных на улучшение системы организации питания обучающихся.

3. Порядок допуска родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся в образовательные организации для проведения мониторинга качества питания

3.1. Родителю (законному представителю) обучающегося, изъявившему желание участвовать в мониторинге питания, необходимо:

- заблаговременно уведомить об этом письменно или в форме электронного обращения руководителя общеобразовательной организации;
- войти в состав комиссии по контролю за организацией питания или согласовать разовое/периодическое участие в составе указанной комиссии по решению Управляющего совета или совета родителей (законных представителей) обучающихся; или согласовать индивидуальное посещение помещения для приема пищи по вопросу, относящемуся к питанию своего ребенка;
- при каждом посещении в составе комиссии по контролю за организацией питания или при индивидуальном посещении соблюдать правила личной гигиены и другие мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекции, в соответствии с нормативными и методическими документами, в соответствии с требованиями территориального органа Роспотребнадзора в зависимости от эпидемиологической обстановки в Ставропольском крае в определенный период;
- применять при проведении мероприятий контроля за качеством питания в помещениях приема пищи санитарную одежду, сменную обувь (или бахилы) и медицинские средства индивидуальной защиты (маска, перчатки). Специальная одежда и средства индивидуальной защиты предоставляются образовательной организацией.

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?
 ДА
 НЕТ
 ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?
 ДА
 НЕТ
 ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?
 ДА
 НЕТ

- 3.1. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?
 НЕ НРАВИТСЯ
 НЕ УСПЕВАЕТЕ
 ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

4. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:
 ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК
 ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)
 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)

5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?
 ДА
 ИНОГДА
 НЕТ

6. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?
 ДА
 НЕТ

7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?
 ДА
 НЕТ
 НЕ ВСЕГДА

7.1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

- НЕВКУСНО ГОТОВЯТ
 - ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ
 - ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ
 - ОСТЫВШАЯ ЕДА
 - МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ
 - ИНОЕ _____
-

8. ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДЛЁННОГО ДНЯ?

- ДА
- НЕТ

8.1. ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ИЛИ ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА?

- ПОЛУЧАЕТ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ
- ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА

9. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- НЕТ
- ИНОГДА

10. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

- ДА
- НЕТ

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	
	Б) да	

АКТ ПРОВЕРКИ
ПО РЕЗУЛЬТАТАМ РАБОТЫ КОМИССИИ
ПО КОНТРОЛЮ ЗА КАЧЕСТВОМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МБОУ СОШ 7

N _____

"__" _____ 20__ г.

(место составления)

(фамилия, инициалы лица, полномочия)

на основании Порядка проведения родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МБОУ СОШ № 7 города Ставрополя

в присутствии

(должность, фамилия, инициалы представителя проверяемого субъекта)

(должность, фамилии, инициалы иных лиц, присутствовавших при проверке)

с привлечением _____

(должность, фамилия, инициалы приглашенного специалиста)

произвел контроль _____

(наименование)

В ходе осмотра предприняты следующие действия:

При проведении контроля были оценены:

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

В результате проведенных действий установлено:

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

