



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ г. Иркутска СОШ № 55  
Т.В.Машкова  
Приказ № 01-09-164/1 от 02.09.2020г.

## ПОЛОЖЕНИЕ О РОДИТЕЛЬСКОМ КОНТРОЛЕ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В МБОУ г. Иркутска СОШ №55.

### 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, участия 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 рациона 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 приготавливаемых 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. комиссия записывает результаты проверки в журнал «Родительский контроль» (приложение №1);

5.4. о результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты;

5.5. один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директор школы и один раз в полугодие Совет 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

## Приложение № 1

### Примерная форма записи результатов родительского контроля в журнале «РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ»

МБОУ г. Иркутска СОШ № 55

ФИО законного представителя \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

Смена N \_\_\_\_\_

Перемена N \_\_\_\_\_

Прием пищи (завтрак, обед, полдник)

Класс \_\_\_\_\_

Возраст детей \_\_\_\_\_

|   | Что проверить?  | Как оценить?                           |                                      |  | Комментарии к разделу |
|---|---|--|--------------------------------------|--|-----------------------|
|   |   | Поставьте «V» в соответствующий раздел |                                      |  |                       |
| 1 | Наличие двухнедельного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню                         | Есть, размещено на сайте школы         | Есть, но не размещено на сайте школы | Нет                                    |                       |
| 2 | Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому                                   | Есть, соответствует                    | Есть, соответствует                  | Нет                                    |                       |
|   | наименование блюд по меню   | холодная закуска                       | 1 блюдо                              | Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.) |                       |
|   |   | гарнир -                               | напиток -                            |  |                       |
| 3 | Температура первых блюд   | > 70                                   | 70 - 50°                             | < 50°                                  |                       |
| 4 | Температура вторых блюд   | > 60°                                  | 60 - 45°                             | < 45°                                  |                       |
|   | Полновесность порций  | полновесны                             | кроме -                              | указать вывод по меню и по факту       |                       |
| 5 | Визуальное количество отходов   | < 30%                                  | 30 - 60%                             | > 60%                                  |                       |
|   | холодных закусок<br>первых блюд<br>вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)<br>гарниров<br>напитков |  |                                      |  |                       |
|   |   |  |                                      |  |                       |
|   |   |  |                                      |  |                       |
|   |   |  |                                      |  |                       |
| 6 | Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)   | Вкусно                                 | Не очень                             | Нет                                    |                       |
|   | холодных закусок<br>первых блюд<br>вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)<br>гарниров<br>напитков |  |                                      |  |                       |
|   |   |  |                                      |  |                       |
|   |   |  |                                      |  |                       |
|   |   |  |                                      |  |                       |
| 7 | Попробовать еду. Ваше мнение  | Отлично                                | Хорошо                               | Удовлетворительно                      |                       |
|   | холодных закусок<br>первых блюд<br>вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)<br>гарниров<br>напитков |  |                                      |  |                       |
|   |   |  |                                      |  |                       |
|   |   |  |                                      |  |                       |
|   |   |  |                                      |  |                       |
|   | Ваши предложения/пожелания / комментарии  |  |                                      |  |                       |

