

ПРИНЯТО  
Общим собранием работников  
ГБОУ лицея № 486  
протокол № 1 от 31.08.21

СОГЛАСОВАНО  
Председатель ПК  
Дубцова В.В.  
протокол №1 от 31.08.21



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБОУ лицей № 486  
Ю.В.Васильева  
31 августа 2021 г  
приказ № 53 от 31.08.21



ПОЛОЖЕНИЕ  
о родительском контроле за организацией горячего питания  
в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении  
лицее № 486  
Выборгского района Санкт-Петербурга

## 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 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 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 родительского контроля за организацией питания обучающихся

Перед комиссией по контролю стоят следующие задачи:

2.1. Контроль соответствия реализуемых блюд утвержденному меню;

2.2. Контроль организации питания, в т. ч.:

- выполнение выхода норм и качества блюд;

- своевременность приготовления и сроки реализации приготовленных блюд;

- соблюдение сроков поставки продуктов, соответствие количества продукции накладной, качество поставляемых продуктов;

- обоснованность замены блюд;

- технология приготовления питания;

- температура подаваемых блюд;

- культура организации питания;

- количество пищевых отходов;

- сохранность и правила хранения продуктов;

- калорийность питания.

2.3. Координация деятельности образовательных организаций и поставщика услуги по организации питания обучающихся в образовательных организациях.

### **3. Организационные методы, виды и формы контроля**

3.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов и форм:

- изучение документации;

- обследование объекта;

-наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в общеобразовательной организации;

- беседа с персоналом;

- анкетирование родителей и детей (приложение 1);

- участие в работе школьной комиссии (приложение 2);

- инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов) и иных правомерных методов, способствующих достижению контроля.

3.2. Контроль осуществляется в виде плановых и оперативных проверок.

3.3. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным руководителем образовательной организации планом на учебный год.

3.4. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в образовательной организации. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющими в ходе изучения вопроса.

3.5. Результаты контроля отражаются в акте.

3.6. Итоги проверок обсуждаются на общешкольных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя, органов контроля (надзора).

### **4. Права и ответственность комиссии по контролю организации 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 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.

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

- 5.1. Комиссия формируется на основании приказа руководителя лицея. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.
- 5.2. Комиссия выбирает председателя.
- 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. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.
- 5.6. Заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.
- 5.8. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом.

#### **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.

**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. Устраивает меню школьной столовой?

ДА                                       НЕТ                                       ИНОГДА

9. Считаете ли питание в школе здоровым и полноценным?

ДА                                       НЕТ

10. Ваши предложения по изменению меню:

11. Ваши предложения по улучшению питания в школе

**Оценочный лист  
проверки организации питания**

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	