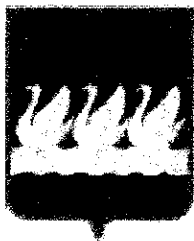


Башкортостан Республикаһы
Стәрлетамак калаһы
кала округының
«9-сы урта дөйөм белем
биреү мәктәбе» муниципаль
автономиялы дөйөм белем биреү
учреждениһы



Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа
№ 9»
городского округа
город Стерлитамак
Республика Башкортостан

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА № 132-0

от « 31 » 08 2020г.

«Об организации родительского контроля за питанием обучающихся МАОУ «СОШ № 9»

В целях улучшения организации питания обучающихся МАОУ «СОШ № 9», содействию родительского контроля за организацией питания обучающихся, формирования предложений для принятия решений по улучшению питания в МАОУ «СОШ № 9», руководствуясь Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020 г. ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение о родительском контроле за организацией питания обучающихся.
2. Создать комиссию по осуществлению контроля за организацией и качеством питания детей в следующем составе:
 - Касимова Н.Х., директор школы
 - Орел Е.А., заместитель директора
 - Шуленкова О.Л., социальный педагог
 - Хафизова Э.Р., председатель Родительского комитета
 - представители родительских комитетов класса (по согласованию)
3. Утвердить план мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся.
4. Комиссии родительского контроля осуществлять:
 - контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания в школе;
 - контроль за работой школьной столовой;
 - контроль за качеством и количеством приготовленной для учащихся пищи согласно меню;
 - за организацией приема пищи обучающимися;
 - обеспечение необходимых условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены и санитарного состояния пищеблока.
5. Утвердить форму журнала посещения родительского контроля.
6. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МАОУ "СОШ №9"

Выписка верна
Секретарь



Касимова

Усманова

Н.Х.Касимова

И.В.Усманова

Принято
на Совете МАОУ «СОШ № 9»
протокол № 4
от « 31 » 08 2020г.



Утверждаю
Директор МАОУ «СОШ № 9»
Н.Х.Касимова
Введено в действие
приказом № 132 от «31» 08 2020г.

ПОЛОЖЕНИЕ О РОДИТЕЛЬСКОМ КОНТРОЛЕ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В МАОУ «СОШ № 9» ГОРОДСКОГО ОКРУГА Г. СТЕРЛИТАМАК РБ

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 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 входят представители родительской общественности. 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 в процессе проверки контролирует:

- соответствует ли ежедневное меню в школе утвержденному циклическому меню;
- насколько полная и достоверная информация о питании приведена на информационном стенде по вопросам питания, в том числе в меню;
- соответствует ли установленным требованиям ассортимент продуктов для свободной продажи в школе;
- есть ли на умывальниках мыло, работают ли электрополотенца;
- кто накрывает столы и как долго разложенная по тарелкам пища «ждет» прихода детей на завтрак, обед;
- контролирует ли педагог прием пищи детьми;
- своевременно ли заполняются журналы по контролю за питанием;
- довольны ли дети качеством питания и что именно им не нравится;
- всегда ли чистая столовая посуда, из которой дети питаются;
- всегда ли опрятно выглядит персонал пищеблока;
- чисто ли в обеденном зале;
- каким транспортом доставляют продукты. Есть ли холодильная установка, специальная маркировка транспорта;
- позволяют ли сроки доставки обеспечить соблюдение сроков годности продуктов;
- своевременно ли вывозят отходы;
- в каком состоянии находится площадка мусоросборника и прилегающая территория.

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. Контролировать раздачу блюд и прием пищи в обеденном зале, а также наблюдать на производственных процессах из обеденного зала через линию раздачи во время работы пищеблока.
- 4.3. получать от повара, медицинского работника школы информацию по организации питания, качества приготовляемых блюд и соблюдения санитарно – гигиенических норм;
- 4.4. Посещать производственные помещения пищеблока после того, как закончилось производство и реализация продукции, в одноразовой санитарной одежде- халатах. Бахилах, головном уборе. При этом их должен сопровождать представитель школы.

выполнению ими обязанностей по обеспечению качественного питания обучающихся;

4.6. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее двух человек на момент проверки;

4.7. изменить график проверки, если причина объективна;

4.8. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.

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 по контролю за питанием строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год, определяя цели и задачи текущего контроля его сроки (не реже 1 раза в месяц), подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.

5.3. комиссия составляет план контроля по организации качества питания школьников. Деятельность осуществляется в соответствии с планом работы комиссии;

5.4. Комиссия по контролю за питанием может осуществлять свои функции вне плана (графика) работы по инициативе администрации, по жалобе, из-за нарушения нормативно-правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации школы.

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

5.6. 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

7.1. Результаты проверки комиссия оформляет в виде акта (приложение №1)

7.2. Ответственный по питанию рассматривает акт, организует работу с выявленными нарушениями, отражает ее в акте и составляет отчет, с помощью которого сообщает членам комиссии о принятых мерах.

АКТ

родительского контроля за организацией питания в МАОУ «СОШ № 9»

Дата _____

День и неделя по утвержденному цикличному меню _____

1. Соответствие фактического меню утвержденному:

Соответствует/ частично не соответствует/ в основном не соответствует

Указать характер несоответствия _____

2. Соответствие фактически реализуемого ассортимента буфетной продукции утвержденному:

Соответствует/ частично не соответствует/ в основном не соответствует.

3. Наличие нормативных документов, определяющих требования безопасности:

Имеются/ частично отсутствуют/ отсутствуют

4. Результаты беседы с персоналом пищеблока на предмет знания технологии приготовления кулинарной продукции и санитарных требований:

Удовлетворительно/ неудовлетворительно

5. Соответствие поставляемого сырья, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции набору помещений пищеблока и имеющемуся в наличии оборудованию пищеблока:

Соответствует/ частично не соответствует/ в основном не соответствует

Указать характер несоответствия _____

6. Наличие меню и прочей обязательной информации об услугах по организации питания учеников и рационе питания (меню) в месте, доступном для всех родителей:

Имеется/ отсутствует

7. Полнота и достоверность информации о рационе питания (меню) – дать оценку по пятибалльной шкале; _____

8. Результаты контроля за сроками доставки продуктов и/или готовых блюд и условиях их транспортировки:

Соответствует нормативам/ частично не соответствует/ не соответствует

Указать характер несоответствия _____

9. Контроль за эффективностью мероприятий по борьбе с грызунами и вредными насекомыми (проводится в период, когда пищеблок не функционирует):

проводимые мероприятия эффективны/ не эффективны

Замечания _____

10. Результаты контроля наличия необходимых моющих и дезинфицирующих средств:

Имеются/ отсутствуют в достаточном количестве

11. Контроль санитарного содержания обеденного зала и линии раздачи:

Удовлетворительно/ неудовлетворительно

12. **Наличие мыла и исправность электрополотенец (или наличие бумажных полотенец) при умывальниках для детей:**

Имеются в достаточном количестве/ отсутствуют _____

13. **Контроль за соблюдением сроков и условий реализации готовой кулинарной продукции на линии раздачи и в буфете:**

Нарушений не выявлено/ выявлено _____

14. **Участие в приемочном контроле качества готовой кулинарной продукции:**

Прием пищи _____

Наименование блюд и кулинарных изделий	оценка (1-5)
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

15. **Контроль за режимом питания (расписанием звонков и организацией приема пищи:**

Замечаний нет / замечания: _____

16. **Контроль за соблюдением требований по сбору и вывозу пищевых отходов**

Собираются и вывозятся отдельно от твердых бытовых отходов, регулярно/ не регулярно/ отдельно не вывозятся/ прочие замечания

17. **Прочие замечания по результатам общественного контроля, замечания по организации претензионной работы, результаты оценки состояния здоровья детей в школе, анализа и оценки пищевых предпочтений учеников, результаты опроса детей о качестве питания и услуг по организации питания:**

18. **Предложения администрации школы по результатам проверки:**

19. **ФИО и подписи комиссии по контролю питания школы**

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки:

Подпись представителя администрации гимназии

Дата заполнения _____

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: _____

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

	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	