

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ**  
**Областное государственное казенное общеобразовательное учреждение**  
**«Южская коррекционная школа-интернат»**  
**(ОГКОУ «Южская школа-интернат»)**

4-я Рабочая ул., д.66, г.Южа, Ивановская обл., 155633 Тел./факс (49347) 2-36-49 e-mail: shool4uga@mail.ru  
<http://shool4uga.ros-obr.ru> ОКПО 53459632; ОГРН 1023701830019; ИНН/КПП 3726003416/ 372601001

**ПРИНЯТО**


на Педагогическом  
Совете  
Протокол № 1 от  
31.08.2022

**СОГЛАСОВАНО**

Управляющий  
совет  
Протокол №1  
от 2022г

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор

 С.П. Мокина  
Приказ № 114/5-оот 31.08.2022



**Положение о родительском контроле организации горячего питания  
обучающихся в ОГКОУ «Южская школа-интернат»**

**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 с изменениями и дополнениями;
- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.
- Методических рекомендаций Министерства просвещения РФ, Федерального центра мониторинга питания обучающихся ИВФ РАО «Создания условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях.
- Типовым положением об организации контроля качества питания в муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Ивановской области

1.2. Настоящий порядок регламентирует решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся ОГКОУ «Южская школа-интернат» (далее Школа), пропаганды основ здорового питания.

1.3. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей, участия в работе общешкольной комиссии.

1.4. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), 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.

## **1. Деятельность комиссии по контролю организации горячего питания**

2.1. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2.2. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации, члены родительской общественности, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

2.3. Комиссия формируется на основании распоряжения директора школы. Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников столовой, педагогов, обучающихся и родителей.

2.4. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

2.5. Заседания комиссии проводятся по необходимости, но не реже 1 раза в четверть. 2.6.

Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и химического физиологическим потребностям и энергозатратам;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным насыщенными жирами, 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.

1.7. Функции комиссии по контролю за организацией горячего питания: - общественная экспертиза питания обучающихся; - контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;

- 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.

2.8. Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

2.8.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;

2.8.2. получать от повара, медицинского работника информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм,

- 2.8.3. заслушивать на своих заседаниях заведующего столовой (зав производством) по обеспечению качественного питания обучающихся;
- 2.8.4. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
- 2.8.5. изменить график проверки, если причина объективна;
- 2.8.6. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.

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

3.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов, форм и видов контроля:

- изучение документации,
- обследование объекта,
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в образовательной организации,
- беседа с персоналом,
- анкетирование детей и родителей (приложение 1),
- участие в работе школьной комиссии (приложение 2), -
- инструментальный метод и иные правомерные методы, способствующие достижению контроля.

3.2. Контроль осуществляется в виде плановых и оперативных проверок.

3.3. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным директором школы планом на учебный год, но не реже 1 раза в четверть.

3.4. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в школе.

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

3.6. Результаты проверок отражаются в акте.

3.7. Итоги проверок обсуждаются при администрации школы, на заседании Управляющего совета, на общешкольных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) организатора питания, органов контроля (надзора).

## **4. Документация комиссии по контролю организации питания учащихся.**

4.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

4.2. Тетрадь протоколов заседания комиссии, акты проверок хранятся у председателя комиссии.

**АНКЕТА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ  
«УДОВЛЕТВОРЕННОСТЬ КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ»**

Заполните вместе с родителями. Для выявления Ваших запросов и пожеланий по организации питания в образовательной организации просим Вас ответить на следующие вопросы. Ответьте на вопросы даже, если вы уже на них отвечали. Нужный ответ нужно подчеркнуть, обвести или отметить галочкой. Если требуется развернутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ?

ДА  
НЕТ  
ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ПОМЕЩЕНИЙ ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ?

ДА  
НЕТ  
ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ПОМЕЩЕНИИ ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ?

ДА  
НЕТ

3.1. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

НЕ НРАВИТСЯ  
НЕ УСПЕВАЕТЕ  
ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

4. В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК  
ГОРЯЧИЙ ОБЕД  
ПОЛДНИК  
2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)  
3-РАЗОВОЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД + ПОЛДНИК)

5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ?

ДА  
ИНОГДА  
НЕТ

6. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ?

ДА  
НЕТ

7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ?

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 ЛИ БЛЮДА ИЗ МЕНЮ?

ДА

НЕТ

ИНОГДА

9. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

ДА

НЕТ

10. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

\_\_\_\_\_

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

\_\_\_\_\_

### Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: \_\_\_\_\_

Инициативная группа, проводившая проверку: \_\_\_\_\_

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Члены комиссии \_\_\_\_\_

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

15Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

А) нет Б) да

16Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

А) нет Б) да

17Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

А) нет Б) да