

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ СОШ
«Большесельский образовательный комплекс»
Дьячкова Е.Ю.
Приказ № 01/01-10 от 01.10.2025

**Положение
о порядке проведения родительского контроля
за организацией горячего питания обучающихся и воспитанников
МОУ СОШ «Большесельский образовательный комплекс»**

1. Общие положения

1.1. Порядок проведения родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в МОУ СОШ «Большесельский образовательный комплекс» (далее - Порядок) разработан на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ;
- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утверждён Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.);
- Методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций" (утверждён Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.).

1.2. Комиссия по родительскому контролю за организацией горячего питания детей в МОУ СОШ «Большесельский образовательный комплекс» (далее - Комиссия) осуществляет свою деятельность в соответствии с законодательными и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

1.3. Комиссия является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией горячего питания детей в МОУ СОШ «Большесельский образовательный комплекс» (далее - Учреждение).

1.4. Деятельность Комиссии основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

1.5. Состав и план работы Комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, родителей посредством размещения на официальном сайте школы.

2. Цели и задачи Комиссии

2.1. Цели:

- улучшение организации питания детей в Учреждении;
- проведение мониторинга результатов родительского контроля, формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в Учреждении.

2.2. Задачи:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам;
- обеспечение максимального разнообразного питания и наличие в ежедневном рационе со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахарида и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащёнными 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, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

3. Родительский контроль за организацией питания детей в Учреждении

3.1. Рассмотрение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания осуществляется при взаимодействии с Управляющим советом.

3.2. При проведении мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утверждённому меню;
- санитарно-техническое содержание столовой, состояние обеденной мебели, посуды, наличие салфеток и т.д.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- качество и безопасность поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей).

4. Функции Комиссии:

- осуществлять анкетирование родителей и детей (Приложение 1 к настоящему Порядку);
- создавать условия для формирования экспертной позиции родительской общественности в рамках доступа законных представителей в школьную столовую (Приложение 2 к настоящему Порядку);
- организовывать плановое участие родительской общественности в работе родительских рейдов по вопросу контроля совершенствования школьного питания с оформлением чек-листа (Приложение 3 к настоящему Порядку).

5. Ответственность Комиссии:

- контролировать в Учреждении организацию и качество питания;
- получать от ответственного за организацию питания, медицинского работника информацию по организации питания детей, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
- обеспечивать и организовывать доступ законных представителей в школьную столовую по предварительной заявке;
- формировать график посещения школьной столовой;
- организовывать родительские рейды по вопросу контроля совершенствования школьного питания;
- проводить анкетирование родителей и детей по организации школьного питания;
- заслушивать на своих заседаниях заведующего производством организатора питания по обеспечению качественного питания обучающихся;
- проводить проверку школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
- изменять график проверки, если причина объективна;
- вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся; Комиссия обязана проводить объективную оценку организации питания и качества предоставляемых услуг.

6. Организация деятельности Комиссии

6.1. Комиссия создаётся в составе не более 11 членов с использованием процедуры выборов.

6.2. Делегаты в Комиссию избираются на родительских собраниях по принципу - два делегата от каждой возрастной категории детей.

6.3. Члены Комиссии из числа родителей (законных представителей) детей всех уровней дошкольного и общего образования избираются на заседании Управляющего совета: на заседании Управляющего совета рассматриваются делегаты от каждой возрастной категории детей и по итогам решения Управляющего совета формируется состав Комиссии. Состав Комиссии утверждается приказом директора ежегодно.

6.4. В состав Комиссии обязательно входят 1 представитель родителей дошкольной группы; 2 представителя родителей начальной школы, 2 представителя от родителей основной школы, 1 представитель от родителей средней школы. В состав Комиссии входят также председатель - директор школы, заместитель председателя - заместитель директора по воспитательной работе, члены комиссии - председатель первичной профсоюзной организации школы, заведующий хозяйством, председатель Управляющего Совета школы, медицинский работник (по договорным отношениям).

6.5. Комиссия разрабатывает план работы, который утверждается приказом директора.

6.6. О результатах работы Комиссия информирует администрацию школы и коллегиальные органы управления.

6.7. Комиссией ежеквартально проводится анализ результатов родительского контроля для формирования предложений и принятия решений по улучшению питания в Учреждении.

6.8. По итогам календарного года Комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию Учреждения.

6.9. Заседание Комиссии проводятся по плану, не реже, чем один раз в четверть и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 её членов, а также по мере необходимости.

6.10. Решение Комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём голосования и оформляются протоколом.

7. Документация комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

7.1. Заседания Комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

7.2. Протоколы заседаний Комиссии хранятся у директора школы.

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите внизу анкеты.

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 ОСТЬИВШАЯ 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

Дата проведения проверки:

	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 циклическое 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 запрещённые блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приёмов 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 приёма пищи?	

	A) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приёма пищи на момент работы комиссии?	
	A) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	A) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	A) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	A) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утверждённым меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	A) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	A) нет	
	Б) да	

Подписи членов комиссии:

Ознакомлен: директор школы

Дьячкова Е.Ю.

ЧЕК-ЛИСТ
по итогам родительского рейда по вопросу контроля совершенствования школьного питания

Дата проведения:

№	Показатель	Выполняется (+)	Не выполняется (-)	примечание
1	Наличие приказа «Об организации школьного питания на 20__ - 20__ учебный год», назначение ответственных лиц.			
2	Наличие приказа «Об усилении мер контроля за качеством поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья и безопасности на пищеблоке»			
3	Наличие Положения о бракеражной комиссии и приказа о назначении комиссии, ведение бракеражного журнала			
4	Наличие графика приёма пищи с учётом расписания учебных занятий и больших перемен, режима работы школьной столовой			
5	Наличие инструкции по технике безопасности в школьной столовой для участников образовательных отношений, стендовой информации о правилах поведения			
6	Наличие утверждённого примерного цикличного десятидневного меню с обеспечением нормируемых значений основных пищевых веществ, энергетической ценности суточного рациона с учётом кратности предусмотренного питания			
7	Наличие меню-требование и его соответствие дню примерного цикличного 10-ти дневного меню			
8	Ежедневное утверждение меню-требование директором ОУ, заведующим производством			
9	Наличие суточных проб			
10	Наличие контрольных блюд на линии раздачи			
11	Соответствие выхода готового блюда параметрам, указанным в меню			
12	Соблюдение требований к температуре подаваемых блюд			
13	Наличие ассортимента для свободного выбора			
14	Укомплектованность штатного расписания пищеблока школьной столовой			

	квалифицированным персоналом			
15	Наличие медицинских книжек у сотрудников пищеблока			
16	Соблюдение требований к правилам личной гигиены персонала при работе с пищевыми продуктами.			
17	Наличие спецодежды у сотрудников пищеблока (халаты, фартуки, колпаки).			
18	Наличие сертификатов соответствия на имеющиеся продукты			
19	Наличие товарных ярлыков на всех продуктах, что подтверждает соблюдение сроков годности продуктов питания			
20	Своевременность проведения дератизационных и дезинсекционных мероприятий с фиксацией в установленных документах			
21	Наличие почтового ящика для обращений по организации школьного питания и качеству приготовленных блюд			
22	Состояние посуды и столовых приборов (отсутствие битой посуды, деформированных приборов, чистота посуды)			
23	Санитарное состояние обеденного зала			
24	Другое			

Подписи членов комиссии:

Ознакомлен: директор школы

Дьячкова Е.Ю.