

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение гимназия
«Эврика» муниципального образования город-курорт Анапа имени
Кавалера ордена Красной Звезды, дважды кавалера ордена Ленина
Василия Александровича Сухомлинского**

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ
гимназии «Эврика»
«01» сентября 2022 г.

Директор

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**
Сертификат:00912493B04693AB6C442BB34F55EF486D
Владелец: Попова Елена Вячеславовна
Действителен: с 02/08/2022 по 05/04/2023

Е.В. Попова

ПОЛОЖЕНИЕ

**о родительском контроле организации горячего питания
обучающихся МБОУ гимназии «Эврика» им. В.А.Сухомлинского**

Общие положения.

1.1. Настоящее Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся (далее Положение) разработано на основе федерального закона от 01.03.20 № 47 ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов, методических рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (МР 2.4.0180-20) «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в образовательных организациях».

1.2. Положение разработано для улучшения организации питания обучающихся в МБОУ гимназии «Эврика» им. В.А.Сухомлинского, проведения мониторинга результатов родительского контроля, формирования предложений по улучшению питания в образовательном учреждении.

1.3. Положение регламентирует порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания, в том числе доступ законных представителей, обучающихся в помещение для приема пищи.

2. Родительский контроль за организацией питания обучающихся

2.1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания в Организации осуществляется при взаимодействии с Советом родителей.

2.2. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, посуды и т.д.
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей);
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

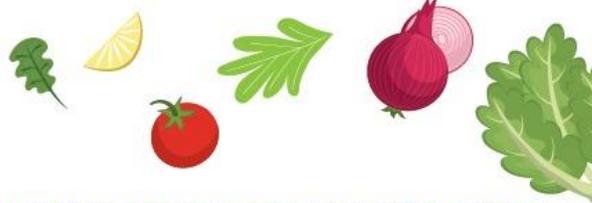
2.3. Организация родительского контроля может осуществляться в форме заполнения чек листа родителями обучающихся (Приложение 1).

2.4. Итоги проверок обсуждаются на Совете родителей, родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, органов контроля (надзора).

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

-  **Следует обратить внимание на:**
-  Соответствие реализованных блюд утвержденному меню
 -  Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды
 -  Условия соблюдения правил личной гигиены детьми
 -  Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)
 -  Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд
 -  Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)
 -  Объем и вид пищевых отходов после приема пищи
 -  Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании

-  **Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:**
-  Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления
 -  Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
 -  Зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди
 -  Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом
 -  Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
 -  Окрошки и холодные супы
 -  Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья
 -  Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы
 -  Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты
 -  Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)
 -  Арахис, карамель, в том числе и леденцовая
 -  Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

Важно! Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется локальным нормативным актом школы

**План работы комиссии
по контролю организации и качества питания
в 2022-2023 учебном году**

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1.	Контроль соблюдения графика работы столовой	Один раз в четверть	Члены комиссии
2.	Контроль соблюдения графика питания обучающихся	Один раз в четверть	Гусакова В.Г.
3.	Проведение контрольных проверок соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качества и норм выдачи завтраков и обедов	Один раз в четверть	Члены комиссии
4.	Организация просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам здорового питания	В течение учебного года	Гусакова В.Г.
5.	Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды	Один раз в четверть	Члены комиссии
6.	Социологическое исследование среди обучающихся и родителей с целью выяснения вкусовых предпочтений детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, удовлетворенности организацией питания, условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	Два раза в год (ноябрь, апрель)	Гусакова В.Г..
7.	Организация консультаций по питанию для родителей и классных руководителей	Один раз в четверть	Гусакова В.Г.
8.	Участие в педсоветах, семинарах, совещаниях, круглых столах, по вопросам качества питания	По плану работы гимназии	Члены комиссии
9.	Проверка эстетического оформления зала столовой	2 раза в год	Члены комиссии
10.	Отчет о работе комиссии за учебный год	Май 2023 года	Гусакова В.Г.

