

**Принято**  
на педагогическом совете  
Протокол №7 от «25» февраля 2022 г.

**Принято**  
на Совете родителей  
Протокол №4 от «25» февраля 2022 г.

**Принято**  
на Совете обучающихся  
Протокол №4 от «25» февраля 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор МОУ «ООШ п. Лощинный»  
ЭМР Саратовской области  
\_\_\_\_\_/М.В.Тимофеева  
Приказ №17 от «25» февраля 2022 г.

## **Положение о комиссии по родительскому контролю за организацией питания детей**

### **1. Общие положения**

1.1. Положение о комиссии по родительскому контролю за организацией питания детей МОУ «ООШ п. Лощинный» по организации горячего питания от 23.04.2021 № ГД-34/01пр, Нормативно-правовой основой для разработки Положения являются:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 21 ноября 2011 года № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации».
- Федеральный закон Российской Федерации от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Закон Саратовской области от 28.11.2013 года № 215-ЗСО «Об образовании в Саратовской области»;
- Указ Президента Российской Федерации от 21 января 2020 года № 20 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 22 ноября 2000 года № 883 «Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 21 декабря 2000 года № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»;
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 19 августа 2016 года № 614 «Об утверждении Рекомендаций по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающих современным требованиям здорового питания»;
- Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 51740-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», утвержденный постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 29 декабря 2003 года №401-ст «Об утверждении и введении в действие национального стандарта Российской Федерации»;

Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий» (введен в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13 июля 2001 года № 18 «О введении в действие санитарных правил - СП 1.1.1058-01»);

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (введен в действие постановлением Главного государственного санитарного врача

Российской Федерации от 22 мая 2003 года № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»);

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (введен в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 года № 36 «О введении в действие санитарных правил»);

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 июня 2020 года № 16;

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 года № 2.

В Порядке учтены следующие методические рекомендации: - методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утвержденные Федеральной

службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 18 мая 2020 года);

- методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18 мая 2020 года);

- методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)» (утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 30 декабря 2019 года);

- приказ министерства образования Саратовской области от 30 октября 2021 года № 1664 «Об утверждении регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся, получающих начальное общее образование в образовательных организациях Саратовской области».

Уставом МОУ «ООШ п. Лощинный».

1.2. Настоящее Положение определяет порядок создания и организации работы комиссии по контролю за организацией питания обучающихся (далее – Комиссия), ее функции и полномочия, регламент работы, порядок принятия и оформления решений Комиссии.

1.3. Комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам образовательной организации в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания.

## **2. Порядок создания и работы Комиссии**

2.1. Комиссия создается приказом руководителя образовательной организации из равного числа представителей родителей (законных представителей) обучающихся и представителей работников образовательной организации в количестве не менее 3 (трех) человек от каждой стороны. Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения

работников пищеблока, административного и педагогического коллектива, обучающихся и родителей (законных представителей).

2.2. Делегирование представителей в состав Комиссии осуществляется соответственно советом родителей (законных представителей) обучающихся и управляющим образовательной организации. Обязательным требованием является включение в состав Комиссии назначенного руководителем образовательной организации ответственного за организацию питания обучающихся.

Родители, делегируемые и входящие в состав комиссии по контролю за организацией питания, должны иметь личные медицинские книжки с результатами обследования, для работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей.

2.3. Досрочное прекращение полномочий члена Комиссии предусмотрено в следующих случаях:

- на основании личного заявления члена Комиссии об исключении из ее состава;
- по требованию не менее 2/3 членов Комиссии, выраженному в письменной форме;
- при отсутствии в личной медицинской книжке действующих результатов обследования;
- в случае прекращения членом Комиссии образовательных или трудовых отношений с образовательной организацией.

В случае досрочного прекращения полномочий члена Комиссии в ее состав делегируется иной представитель соответствующей категории.

2.4. Срок полномочий Комиссии – 1 (один) учебный год.

2.5. Члены Комиссии осуществляют свою деятельность на безвозмездной основе.

2.6. Деятельность Комиссии основывается на принципах добровольности участия в ее работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2.7. В своей работе Комиссия руководствуется Конституцией Российской Федерации, Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», а также другими федеральными законами, иными нормативными правовыми актами РФ, законами и иными нормативными правовыми актами субъектов РФ, содержащими нормы, регулирующие отношения в сфере образования, локальными нормативными актами образовательной организации, коллективным договором и настоящим Положением.

### **3. Задачи и функции Комиссии**

3.1. Качество готовой пищи в школьных столовых ежедневно должна проверять бракеражная комиссия, в состав которой входят заведующий производством (шеф-повар) школьной столовой, медработник и представитель администрации школы. Без бракеража не должна поступать в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий. Готовая продукция должна подвергаться проверке по мере ее изготовления, о чем должна производиться запись в бракеражном журнале.

3.1. Систематический контроль в течение учебного года за работой школьной столовой должен осуществляться при взаимодействии с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.2. Организация родительского контроля может осуществляться родителями (законными представителями) индивидуально, в форме анкетирования/мониторинга родителей (законных представителей) и детей (Приложение 1), участия в работе общешкольной комиссии.

Результаты проверок организации питания обучающихся отражаются в контрольном журнале.

3.3. При организации контроля рекомендуется использовать современные информационные технологии (публикация результатов контроля в сети интернет, возможность направлять информацию о результатах контроля с помощью интернет-сайтов, мобильных приложений, информационных автоматизированных систем и т.д.) с возможностью контроля меню, стоимости блюд и др. в режиме онлайн.

3.4. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в образовательных организациях могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- возможность дегустации блюд, их внешний вид, вкусовые качества;
- 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 (законных представителей);
- информирование родителей (законных представителей) и детей о здоровом питании.

3.5. Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

3.6. Информация о ежедневном меню, а также о цикличном меню должна размещаться в доступном для прочтения месте столовой (пищеблока, буфета-раздаточной) образовательной организации, а также в сети интернет на сайте образовательной организации и организации общественного питания. В случае изменения меню, такая информация должна размещаться в столовой (пищеблоке, буфете-раздаточной) образовательной организации и в сети интернет с указанием причины изменения.

3.7. Персональная ответственность за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, а также за организацию питания учащихся в целом возлагается на руководителя образовательной организации.

#### **4. Права и ответственность Комиссии**

4.1. Для осуществления возложенных функций Комиссии предоставлены следующие права:

- получать от работников пищеблока и медицинского работника информацию по организации питания, приготовляемых блюдах и изделиях;
- заслушивать на своих заседаниях работников пищеблока и ответственного по обеспечению качественного питания обучающихся;
- вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;

4.2. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.

4.3. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

#### **5. Регламент работы Комиссии**

5.1. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с планом работы.

5.2. Заседания 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.

5.3. Заседания Комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем и членами Комиссии.

5.4. Решения Комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путем открытого голосования и оформляются протоколом.

5.5. О результатах своей работы Комиссия информирует:

- администрацию образовательной организации – один раз в триместр;

- совет родителей – один раз в полугодие;

По итогам календарного года Комиссия готовит аналитическую справку для отчета по самообследованию образовательной организации.

Перечень обязательных вопросов (чек-лист) родительского контроля за организацией горячего питания в образовательной организации (для проведения анкетирования/мониторинга)

Название образовательной организации: \_\_\_\_\_

Руководитель образовательной организации: \_\_\_\_\_

Дата заполнения: \_\_\_\_\_

№ Показатель качества/вопросы Да/Нет

**1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.**

1. Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?
2. Имеется мыло, условия для сушки рук?
3. Имеются средства для дезинфекции рук?
4. Обучающиеся пользуются созданными условиями?

**2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.**

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений).
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание).
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств, а также проветривание.
5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции.
6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены.
7. Обеденные столы чистые?
8. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.

**3. Режим работы столовой.**

1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)?
2. Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале.
3. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором.

**4. Соблюдение требований по организации питания детей.**

1. Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).
2. Соответствует ли количество приемов пищи, регламентированное цикличное меню режиму работы школы?
3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни?
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?
5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
6. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой).
7. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?
8. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия).
9. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню.
10. Информирование детей и родителей о здоровом питании.
11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода)
12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветеринарных свидетельств).
13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.

**5. Культура обслуживания, соблюдение санитарно-эпидемиологического режима.**

1. Наличие специализированной одежды у сотрудников?
2. Состояние специализированной одежды у сотрудников (удовлетворительное).
3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции рук.
4. Использование при раздаче одноразовых перчаток.
5. Наличие дезинфицирующих средств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей).
6. Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками.
7. Наличие профессионального образования у заведующего производством и поваров. 8. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.
9. Наличие книги предложений и отзывов.
10. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок.

#### **6. Оценка готовых блюд.**

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.
2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).
3. Соответствие веса порций цикличному меню.
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?
5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи?
6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей.
7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет.
8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.

Дополнительные замечания:

Предложения:

Подписи участников анкетирования/мониторинга: