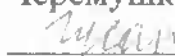


муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Черемушкинская средняя общеобразовательная школа имени Героя  
Советского Союза Г.В. Комарова»

Утверждаю:  
директор МБОУ  
Черемушкинская СОШ  
 Н.И.Гусар  
приказ от 14.01.2021  
№ 01-27-9

# ПОЛОЖЕНИЕ

## о родительском контроле

Принято на заседании  
Педагогического совета  
протокол № 4  
от 26.12.2020г

с. Черемушка

2021г

## **1. Общие положения**

1.1. Положение о родительском контроле МБОУ Черемушкинская СОШ разработано на основе Федерального закона от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Устава МБОУ Черемушкинская СОШ.

1.2. Деятельность комиссии родительского контроля осуществляется в строгом соответствии с действующим законодательством и нормативно – правовыми актами, регламентирующими организацию питания школьников.

1.3. Комиссия по родительскому контролю является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи Черемушкинская СОШ в организации и осуществлении административно – общественного контроля за организацией и качеством питания детей в школе.

1.4. Положение о родительском контроле по питанию принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в новой редакции Педагогическим советом и утверждаются директором.

## **2. Структура комиссии по родительскому контролю.**

2.1. Комиссия по родительскому контролю включает в себя постоянно действующую группу из числа сотрудников школы и представителей общественности (родителей учащихся).

2.2. Председателем Совета по питанию является представитель родительской общественности

2.3. В совет по питанию входят:

- Работник школы, курирующий вопросы питания;
- Представитель педагогической общественности;
- Представитель родительской общественности;
- Представитель педагогического коллектива.

2.4. Заседания комиссии по родительскому контролю обязательно протоколируются.

2.5. Комиссия на плановые заседания собирается не реже одного раза в четверть, внеплановые заседания проводятся по мере возникновения необходимости.

2.6. Решения на заседании Комиссии принимаются простым большинством голосов от присутствующего количества членов Совета.

2.7. Состав членов Комиссии по питанию утверждается приказом директор МБОУ Черемушкинская СОШ сроком на 1 год.

### **3. Основные задачи работы Комиссии родительского контроля по питанию.**

3.1. Реализация государственно – общественного руководства обеспечением обучающихся питанием, соответствующего возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

3.2. Осуществление постоянного анализа состояния организации в школе;

3.3. Координация деятельности школы и поставщиков продукции;

3.4. Реализация социальных гарантий обучающихся, относящихся к категориям, имеющим право на получение бесплатного питания;

3.5. Сдействие предупреждению (профилактике) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

3.6. Организация пропаганды принципов здорового и полноценного питания.

### **4. Компетенции Комиссии по родительскому контролю..**

4.1. К компетенции Совета по питанию относятся:

- Изучение состояния организации питания в школе;
- Разработка предложений по улучшению системы организации питания в МБОУ Черемушкинская СОШ.

### **5. Права, обязанности и ответственность Комиссии по родительскому контролю.**

5.1. Комиссия родительского контроля по питанию имеет право:

- Обсуждать вопросы, касающиеся вопросов организации питания в школе;
- Предлагать директору школы планы мероприятий, по совершенствованию организации питания;
- Участвовать в проведении контрольных мероприятий, связанных организацией питания и деятельностью пищеблока;
- Выносить на обсуждение конкретные, обоснованные предложения по вопросам питания, контролировать выполнение принятых на Совете по питанию предложений, поручений.
- Ходатайствовать перед администрацией о поощрении или наказании сотрудников, связанных с организацией питания в школе.

5.2. Комиссия родительского контроля по питанию несет ответственность:

- За соблюдение в организации питания в МБОУ Черемушкинская СОШ действующего законодательства;
- За соблюдение гарантий прав обучающихся и их родителей (законных представителей);

- За компетентность принимаемых организационно – управленческих решений;
- За информированность родителей через информационные стенды по вопросам питания.

## **6. Делопроизводство .**

6.1. Протоколы Комиссии по питанию записываются секретарем в журнале протоколов Совета по питанию. Каждый протокол подписывает секретарь Совета.

6.2. Протоколы заседаний Комиссии хранятся у секретаря школы.. Нумерация протоколов ведется от начала учебного года.

## **7. Алгоритм проведения проверок**

Вопросам питания школьников в настоящее время уделяется особое внимание, ведь от того, как школьник питается, зависит его здоровье, настроение, трудоспособность.

Взаимодействие школы и родителей может осуществляться в виде привлечения общественных организаций к мониторингу за работой пищеблоков.

Необходимо помнить, что далеко не все вопросы (технология приготовления блюд, оценка качества пищевых продуктов, работа персонала, и т.д.) могут контролироваться гражданами без специального образования.

Все вопросы контроля питания обязательно согласуются с руководителем образовательной организации. Для исключения спорных вопросов в процессе мониторинга должен присутствовать представитель образовательной организации, уполномоченный ее руководителем.

Посещение столовой осуществляется только в спец.одежде (одноразовый халат и головной убор, вторая обувь или бахилы) с соблюдением правил личной гигиены.

Предлагаем вам алгоритм проведения проверки организации питания родителями и волонтерами, позволяющий без посещения производственных помещений пищеблока выявить проблемные моменты.

**Ознакомление с документами, обязательными при организации питания в школе:**

1. Наличие в школе меню, утвержденное директором школы на срок не менее двух недель (в меню обязательно указывается выход (вес) блюд,

энергетическая и пищевая ценность, содержание витаминов и минеральных веществ).

2. Наличие размещенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем школы с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий и его соответствия примерному двухнедельному меню ( при несоответствии – причины замены блюд, нет ли повторения одноименных блюд в течении 2-3 дней).
3. Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии в составе не менее трех человек: представителя административно – хозяйственного корпуса, ответственного за организацию питания, работника пищеблока, представителя педагогической общественности.
4. Наличие заполненной, в том числе на текущую дату документации:
  - Журнала бракеража готовой продукции
  - Журнала здоровья

#### **Непосредственный осмотр обеденного зала.**

##### 1. Столовая посуда:

- Размеры столовой посуды должны обеспечивать предусмотренный выход блюд. Можно измерить объемы используемой в школьной столовой посуды (чашек, стаканов и тарелок). Обратите внимание, что должны не только вмещать предусмотренную по меню порцию, но и способствовать комфортной раздаче и приему пищи ( например, исключение пролива, ожога и т.д). Таким образом, должна быть больше 200 мл, тарелки для первых блюд – более 300мл<sup>4</sup>
  - Материалы, из которых изготовлена посуда:
    - ✓ Тарелки, блюда, чашки, бокалы должны быть из фарфора, фаянса и стекла;
    - ✓ Столовые приборы (вилки, ложки и ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд- нержавеющая сталь или аналогичные по гигиеническим свойствам материалов;
    - ✓ Хранение столовых приборов в кассетах (ручками вверх);
    - ✓ Своевременная замена посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформацией.
2. Организация дежурства по столовой: расстановка блюд работниками пищеблока за 3-4 минуты до окончания урока.
  3. Организация раздачи пищи: закрепление за каждым классом или учеником обеденных столов и своевременная расстановка блюд,

исключающая их остывание или сокращающая время принятия пищи в условиях перемены.

4. Условия для соблюдения личной гигиены учащимися: наличие и исправная работа умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и обеспеченность средствами личной гигиены: мыло, электрополотенце или бумажное полотенце.
5. Организация питьевого режима в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики или вода, расфасованная в емкости, обеспеченность чайной посудой.
6. Соблюдение персоналом столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), отсутствие ювелирных украшений и часов во время работы.
7. Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи в столовой.
8. Способы оценки готовых блюд:
  - Визуально – путем сравнения контрольного блюда и порций на обеденных столах;
  - По согласованию с руководителем образовательной организации: «Определение среднего выхода порции путем взвешивания 5-10 порций (проводится поваром в присутствии родителей). Если при взвешивании масса порции кардинально отличается от предусмотренного выхода в меню, то это повод обратить внимание администрации школы на соблюдение работниками рецептуры (правильная закладка пищевых продуктов), технологии приготовления и порционирования блюд.
  - Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям: запах, вкус, температура и т.д.
9. Анализ оценки учащимися приготовленной пищи. ( процент съеденной приготовленной пищи)

По результатам п.8-9 определяются факторы, влияющие на оценку учащимися приготовленной пищи и желание питаться в школьной столовой, которые в последующем определяют работу образовательного учреждения по организации питания, например:

- Плохие вкусовые качества приготовленной пищи;
- Нерациональный режим питания;
- Сформированность культуры питания (отсутствие привычки потребления блюд из рыбы, круп, молока. Торога и т.д.);
- Особенность поведения разных возрастных групп во взаимосвязи с тенденциями в молодежной среде (модные диеты, непрестижность питания в школе, влияние педагогов, грубое поведение работников пищеблока и т.д.).

Результаты такой проверки могут быть оформлены в виде акта (примерная форма прилагается) и представлены руководителю образовательной организации.

**Выявленные Вами недостатки могут послужить основанием для проведения проверки организации питания в школе. Поэтому просим Вас не пытаться проникать в производственные помещения столовой (для этого у вас нет полномочия) и тем более пытаться организовать работу сотрудников пищеблока по вашему усмотрению.**

### АКТ

результатов мониторинга организации питания детей в МБОУ  
Черемушкинская СОШ.

Адрес: с. Черемушка, ул. Зеленая, 9в.

Количество посадочных мест в столовой.

№п/п	Требования	Исполнение Да/нет	Примечание
1	Наличие в учреждении «СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях учреждениях начального и среднего профессионального обучения»		
2	Наличие согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Красноярскому краю (территориальным отделом) примерного меню на период не менее двух недель с информацией о: количественном составе блюд, энергитической и пищевой ценности, содержании витаминов и минеральных веществ.		
3	Наличие размещенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем школы с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий		
4	Наличие в столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, столовых приборов из алюминия.		
5	Наличие заполненного «Журнала бракеража		

	готовой кулинарной продукции, в том числе на текущую дату.		
6	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии в составе не менее трех человек: представителя административно – хозяйственного корпуса, ответственного за организацию питания, работника пищеблока, представителя педагогической общественности.		
7	Наличие заполненного журнала «Здоровья»		
8	Предварительно накрытые столы, закрепленные за каждым классом.		
9	Организация дежурства по столовой.		
10	Наличие и исправная работа умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и обеспеченность средствами личной гигиены: мыло, электрополотенце или бумажное полотенце.		
11	Соблюдение персоналом столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), отсутствие ювелирных украшений и часов во время работы.		
12	Соответствие качества готовой пищи по органолептическим показателям (запах, вкус, температура).		
13	Нравится ли детям приготовленная пища, все съедают или значительная часть блюд идет в пищевые отходы.		
14	Организация питьевого режима в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики или вода, расфасованная в емкости, обеспеченность чайной посудой.		
15	Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи в столовой.		
16	Другие замечания.		