

Администрация Суровикинского муниципального района Волгоградской области
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Верхнесолоновская средняя общеобразовательная школа»
404422 Волгоградская область Суровикинский район х. Верхнесолоновский пер.
Школьный 1 тел. (84473) 9-77-82

Утверждаю:
Директор МКОУ «Верхнесолоновская СОШ»
З.П. Харитонова

« » 2025г.

ПОЛОЖЕНИЕ

О порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания в МКОУ «Верхнесолоновская СОШ»

1. Общие положения

Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ
- Федерального закона от 01.03.2020 47-ФЗ «О внесении изменений в федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 г»;

Положение направлено на улучшение организации питания детей в ОО и проведение мониторинга результатов родительского контроля, формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в ОО

1.1 Организация родительского контроля проводится в форме анкетирования родителей и детей (приложение 1 к Положению) и участия в работе общешкольной комиссии (приложение 2 к Положению).

1.2. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся

осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

1.3. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постоянно действующим органом по рассмотрению основных вопросов, связанных с организацией питания школьников .

1.4. Для организации родительского контроля за качеством питания обучающихся приказом руководителя ОО создается комиссия по контролю за качеством питания обучающихся (далее комиссия).

1.5. Комиссия рассматривает вопросы, связанные с организацией питания обучающихся в ОО.

1.6. В состав комиссии входят: родитель (законный представитель), ответственный за организацию

1.7. Деятельность членов комиссии основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. Основные задачи комиссии

2.1. Контроль за обеспечением приоритетности защиты жизни и здоровья детей в ОО.

2.2. Контроль за соответствием меню энергетической ценности и химического состава рационов блюд физиологическим потребностям и энергозатратам обучающихся.

2.3. Контроль за обеспечением максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами.

2.4. Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах приготовления пищи.

2.5. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы

2.6. Повышение культуры питания;

2. 7. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания

2. 8. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законные представители) и обучающихся о необходимости горячего питания

3. Организация работы комиссии в ОО

3.1. Решение вопросов качественного и здорового питания Обучающихся, пропаганды основ здорового питания ОО должно осуществляться при взаимодействии администрации с комиссией родительского контроля.

3. 2. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе порядок доступа законные представители обучающихся в помещения для приема пищи, регламентирован локальным нормативным актом ОО.

3.3 Родительский контроль за организацией питания детей в ОО оценивает:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание столовой, 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.

- Организация контроля комиссии проводится в форме анкетирования родителей и детей
- Организация работы комиссии осуществляется в соответствии с планом мероприятий по родительскому контролю (Приложение 3) Итоги проверок анализируются на совещаниях при администрации 00 но могут обсуждаться на общешкольных родительских собраниях, а также могут явиться основанием для обращений к учредителю и органам контроля (надзора)

Приложение №1
к положению о порядке проведения мероприятий
родительского контроля за организацией горячего
питания в МКОУ «Верхнесолоновская СОШ»

План мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся в
МКОУ «Верхнесолоновская СОШ» в 2025-2026 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	Члены комиссии
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	Сторожук И.О.
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	Один раз в год (март-апрель)	Бородко.В.И.
7.	Участие в педсоветах, семинарах, совещаниях, круглых столах, по вопросам качества питания	По плану работы школы	Члены комиссии
8.	Проверка эстетического оформления зала столовой	2 раза в год	Члены комиссии

Приложение 2

к положению о порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания в МКОУ «Верхнесолоновская СОШ»

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, напишите в специальную строку.

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?

А) ДА Б) НЕТ В) ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

А) ДА Б) НЕТ В) ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

А) ДА Б) НЕТ

4. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

А) НЕ НРАВИТСЯ Б) НЕ УСПЕВАЕТЕ В) ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

5. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

А) ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК

Б) ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)

В) 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)

6. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?

А) ДА Б) ИНОГДА НЕТ

7. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?

А) ДА Б) НЕТ

8. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

А) ДА Б) НЕТ В) НЕ ВСЕГДА

9. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

А) НЕВКУСНО ГОТОВЯТ Б) ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ

В) ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ Г) ОСТЫВШАЯ ЕДА

Д) МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ

Е) ИНОЕ _____

10. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

А) ДА Б) НЕТ В) ИНОГДА

11. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

А) ДА Б) НЕТ

12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ: _____

13. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

Приложение 3

к положению о порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания в МКОУ «Верхнесолоновская СОШ»

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: _____

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

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	

Администрация Суровикинского муниципального района Волгоградской области
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Верхнесолоновская средняя общеобразовательная школа»
404422 Волгоградская область Суровикинский район х. Верхнесолоновский пер. Школьный 1
Тел. (84473) 9-77-82 e-mail: vsolo.shkola@mail.ru

Протокол № _____
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: _____ 202__ г.

Время проверки: _____ (большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований работниками столовой, педагогами и обучающимися.

Комиссия в составе:

составила настоящий протокол в том, что _____ года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню.
2. Проведено контрольное взвешивание порций.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: дежурные педагоги обращают внимание детей на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дезинфицирующие средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для _____ обучающихся, соблюдается безопасная дистанция, посадочных мест детям хватает.
6. Состояние обеденной мебели, столовой посуды соответствует требованиям.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).
8. Журнал бракеража готовой продукции заполняется ежедневно в соответствии с требованиями.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Родителям проводить дома беседы о режиме питания и питьевом режиме.

С протоколом комиссии ознакомлен (-а):

Комиссия с протоколом ознакомлена:

