

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Ясенковская основная общеобразовательная школа муниципального образования Арсеньевский район»  
ИНН 7121002622 КПП 712101001

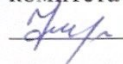
Юридический адрес: 301502, Россия, Тульская область, Арсеньевский район, д. Ясенки, ул. Центральная, д. 24

Телефон: 8 (48733) 24-4-19

e-mail: [yasenki\\_school@tularegion.org](mailto:yasenki_school@tularegion.org)

официальный сайт: <https://shkolayasenkovskaya-r71.gosweb.gosuslugi.ru>

«СОГЛАСОВАНО»  
Председатель родительского комитета

 /Е.А. Фролова/

«ПРИНЯТО»  
Педагогическим советом  
Протокол № 19 от 11.09.2024 г.

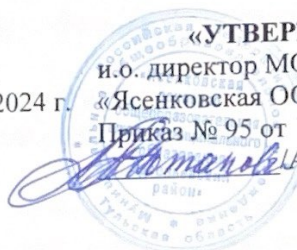
«УТВЕРЖДАЮ»

и.о. директор МОУ

«Ясенковская ООШ»

Приказ № 95 от 11.09.2024г.

 А.А. Потапова/



### Положение

о родительском контроле организации горячего питания обучающихся в МОУ  
«Ясенковская ООШ»

#### 1. Общие положения

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

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ с изменениями и дополнениями;
- 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.

1.2. Настоящий порядок регламентирует решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся МОУ «Ясенковская ООШ», пропаганды основ здорового питания.

1.3. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей.

1.4. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- 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 или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

## **2. Деятельность комиссии по контролю организации горячего питания**

2.1. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2.2. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят члены родительской комиссии, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

2.3. Комиссия формируется на основании распоряжения директора школы. Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников столовой, педагогов, обучающихся и родителей.

2.4. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

2.5. Заседания комиссии проводятся по необходимости, но не реже 1 раза в месяц.

2.6. Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и химического физиологическим потребностям и энергозатратам;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным насыщенными жирами, простыми сахарами и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных 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.

2.7. Функции комиссии по контролю за организацией горячего питания:

- общественная экспертиза питания обучающихся;
- контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;
- изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

2.8. Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 2.8.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
- 2.8.2. получать от повара, медицинского работника информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм,

2.8.3. заслушивать на своих заседаниях повара по обеспечению качественного питания обучающихся;

2.8.4. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе;

2.8.5. изменить график проверки, если причина объективна;

2.8.6. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.

### **3. Организационные методы, виды и формы контроля**

3.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов, форм и видов контроля:

- изучение документации,
- обследование объекта,
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в образовательной организации,
- беседа с персоналом,
- анкетирование детей и родителей (Приложение 1),
- участие в работе школьной комиссии (Приложение 2),
- инструментальный метод и иные правомерные методы, способствующие достижению контроля.

3.2. Контроль осуществляется в виде плановых и оперативных проверок.

3.3. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным директором школы планом на учебный, но не реже 1 раза в месяц.

3.4. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в школе.

3.5. Комиссия по контролю за организацией горячего питания может осуществлять свои функции вне плана работы по инициативе администрации, жалобе, из-за нарушения нормативно правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников.

3.6. Результаты проверок отражаются в протоколе.

3.7. Итоги проверок обсуждаются при администрации школы, на общешкольных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) организатора питания, органов контроля (надзора).

### **4. Документация комиссии по контролю организации питания учащихся**

4.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

4.2. Тетрадь протоколов заседания комиссии, акты проверок хранятся у ответственного по питанию.

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

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

1. Удовлетворяет ли вас система организации питания в школе?  
 А. да В. затрудняюсь ответить  
 Б. нет
2. Удовлетворяет ли вас санитарное состояние школьной столовой?  
 А. да В. затрудняюсь ответить  
 Б. нет
3. Питаетесь ли вы в школьной столовой?  
 А. да Б. нет
4. Если нет, то по какой причине?  
 А. не нравится В. питаетесь дома  
 Б. не успеваете
5. В школе вы получаете:  
 А. горячий завтрак В. 2-разовое горячее питание (завтрак +  
 Б. горячий обед (с первым блюдом) обед)
6. Наедаетесь ли вы в школе?  
 А. да В. нет  
 Б. иногда
7. Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в школе?  
 А. да Б. нет
8. Нравится питание в школьной столовой?  
 А. да В. не всегда  
 Б. нет
9. Если не нравится, то почему?  
 А. невкусно готовят В. готовят нелюбимую пищу остывшая  
 Б. однообразное питание еда Г. маленькие порции  
 Д. иное \_\_\_\_\_
10. Устраивает меню школьной столовой?  
 А. да В. иногда  
 Б. нет
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

---



---

**Протокол № \_\_\_\_\_**  
**проверки организации в школьной столовой горячего питания для**  
**обучающихся школы комиссией родительского контроля**

Дата проведения проверки:

\_\_\_\_\_

Инициативная группа, проводившая проверку:

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	<b>Имеется ли в организации меню?</b>	
	А) да, для возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	<b>Взвешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
3	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
4	<b>В меню отсутствуют повторы блюд?</b>	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	<b>В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты</b>	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	<b>Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
7	<b>Если ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии</b>	
	А) да	
	Б) нет	
8	<b>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
9	<b>Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
10	<b>Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
11	<b>Проводится ли уборка помещения для приема пищи на момент работы комиссии?</b>	

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

**План работы комиссии по контролю  
организации и качества питания  
в 2024 – 2025 учебном году**

<b>№</b>	<b>мероприятие</b>	<b>срок</b>	<b>ответственный</b>
1	Контроль соблюдения графика работы столовой	Один раз в четверть	Члены комиссии
2	Контроль соблюдения графика питания обучающихся	Один раз в четверть	Жаркова К.С.
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	Жаркова К.С.
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 (октябрь, март-апрель)	Жаркова К.С.
7	Организация консультаций по питанию для родителей и классных руководителей	Один раз в четверть	Жаркова К.С.
8	Участие в педсоветах, семинарах, совещаниях, круглых столах, по вопросам качества питания	По плану работы школы	Члены комиссии
9	Проверка эстетического оформления зала столовой	2 раза в год	Члены комиссии
10	Отчет о работе комиссии за учебный год	Май 2025 года	Жаркова К.С.