

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 72
ГОРОДА ХАБАРОВСКА

ПРИНЯТ

на заседании Педагогического совета
протокол от 30.08.2021 № 1

ПРИНЯТ

на заседании Совета родителей
протокол от 04.09.2021 № 1

ПРИНЯТ

на заседании Совета обучающихся
протокол от 04.09.2021 № 1



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ № 72

ДЛЯ
ДОКУМЕНТОВ

Е.Н. Анненкова

«04» сентября 2021 года

ПОРЯДОК
работы комиссии по общественному (родительскому) контролю
за организацией питания обучающихся.

1. Порядок работы комиссии по общественному (родительскому) контролю за организацией питания обучающихся (далее - Порядок) разработан в соответствии с требованиями МР 2.4.0180-20. 2.4. «Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020), приказа управления образования администрации города Хабаровска от 27.08.2021 № 1132 «Об организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях в 2021-2022 учебном году» и регламентирует порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся и порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещение для приема пищи.

2. Комиссия по общественному (родительскому) контролю за организацией питания обучающихся (далее - Комиссия) в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, Уставом и локальными актами МБОУ СОШ № 72.

3. Состав Комиссии утверждается приказом директора образовательной организации на каждый учебный год.

4. Организация общественного (родительского) контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (приложение 1 к настоящим Порядку) и участия в работе Комиссии (приложение 2 к настоящим Порядку).

5. При проведении мероприятий общественного (родительского) контроля за организацией питания детей в образовательной организации 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.

6. Работа Комиссии осуществляется в соответствии с Планом работы, утвержденным директором образовательной организации.

7. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами, отражаются в Журнале учета посещения родителями столовой школы с целью осуществления контроля качества питания (далее - Журнал учета посещения) обучающихся и рассматриваются на заседаниях Комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

8. Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации образовательной организации.

9. Предложения и замечания, оставленные законными представителями в Журнале учета посещения, подлежат обязательному учету органами управления образовательной организации, к компетенции которых относится решение вопросов в области организации питания.

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

11. Содержание Порядка доводится до сведения родителей (законных представителей) обучающихся путем его размещения в информационном уголке и на сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети общего пользования Интернет.

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?

- да
- нет
- затрудняюсь ответить

2. Удовлетворяет ли вас санитарное состояние школьной столовой?

- да
- нет
- затрудняюсь ответить

3. Питаетесь ли вы в школьной столовой?

- да
- нет

3.1. Если нет, то по какой причине?

- не нравится
- не успеваете
- питаетесь дома

4. В школе вы получаете:

- горячий завтрак
- горячий обед (с первым блюдом)
- 2-разовое горячее питание (завтрак + обед)

5. Наедаетесь ли вы в школе?

- да
- иногда
- нет

6. Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в школе?

- да
- нет

7. Нравится питание в школьной столовой?

- да
- нет
- не всегда

7.1. Если не нравится, то почему?

- невкусно готовят
- однообразное питание
- готовят нелюбимую пищу

- остывшая еда
- маленькие порции
- иное _____

8. Посещаете ли группу продлённого дня?

- да
- нет

8.1. Если да, то получаете ли полдник в школе или приносите из дома?

- получает полдник в школе
- приносит из дома

9. Устраивает меню школьной столовой?

- да
- нет
- иногда

10. Считаете ли питание в школе здоровым и полноценным?

- да
- нет

11. Ваши предложения по изменению меню: _____

12. Ваши предложения по улучшению питания в школе _____

Чек – лист
результата посещения школьной столовой
председателями родительской общественности МБОУСОШ № 72

ФИО законного представителя _____

Дата _____ Время посещения школьной столовой _____

Прием пищи (завтрак, обед) _____

Что проверить?	Как оценивать?			Комментарии к разделу
	Поставить «V» в соответствующий раздел			
Наличие двенадцатидневного цикличного согласованного меню	Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
Наличие фактического меню на день и его соответствие цикличному меню Наименование блюд по меню	Есть, соответствует	Есть, не соответствует	Нет	
Температура первых блюд	больше 70°	70 - 50°	меньше 50°	
Температура вторых блюд	больше 60°	45 - 60°	меньше 45°	
Визуальное количество отходов	меньше 30%	30-60%	больше 60%	
Спросить мнение детей (если не вкусно, то почему?)	вкусно	не очень	не вкусно	
Холодных закусок	вкусно	не очень	не вкусно	
Первых блюд	вкусно	не очень	не вкусно	
Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	вкусно	не очень	не вкусно	
Гарниров	вкусно	не очень	не вкусно	
Напитков	вкусно	не очень	не вкусно	
Попробовать еду. Ваше мнение.	вкусно	не очень	не вкусно	
Холодных закусок	вкусно	не очень	не вкусно	
Первых блюд	вкусно	не очень	не вкусно	
Вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	вкусно	не очень	не вкусно	
Гарниров	вкусно	не очень	не вкусно	
Напитков	вкусно	не очень	не вкусно	
Санитарное состояние столовой	чисто	не очень	грязно	
Ваши предложения / пожелания / комментарии				

Дата посещения	Фамилия и инициалы проверяющих	Прием пищи (завтрак/обед)	Результаты проверки, оценка организации горячего питания	Подпись проверяющих	Решение руководителя. Принятые меры