

СОГЛАСОВАНО:
на заседании общешкольного родительского
комитета МБОУ г. Астрахани «СОШ № 35»
Протокол № 3 от 02.12.2021 г

ПРИНЯТО:
протокол заседания
педагогического совета МБОУ
г. Астрахани «СОШ № 35»
Протокол № 8 от 02.12.2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ г. Астрахани «СОШ № 35»
И.И. Ю. Таркова
Приказ № 50/н от 02.12.20



Положение
об общешкольной комиссии контроля организации и
качества питания обучающихся в муниципальном
бюджетном общеобразовательном учреждении
города Астрахани
«Средняя общеобразовательная школа
№ 35»
(МБОУ г. Астрахани «СОШ № 35»)

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об общешкольной комиссии контроля организации и качества питания обучающихся в МБОУ г. Астрахани «СОШ № 35» (далее – Положение) разработано в соответствии с следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Письмом Министерства просвещения Российской Федерации № АБ – 2133/10 от 26.11.2021 г. «О направлении методических рекомендаций (Порядок) «Создание условий участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях»»;
- Распоряжением Администрации муниципального образования «Город Астрахань» от 02 декабря 2021 года № 2110-р «Об организации родительского контроля за организацией питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях города Астрахани» и приложением к нему «Положение об организации родительского контроля за организацией питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях города Астрахани»;
- Уставом МБОУ г. Астрахани «СОШ № 35» (далее – общеобразовательное учреждение, школа).

1.2. Положение регламентирует создание общешкольной комиссии (далее – комиссия) контроля организации и качества питания обучающихся и ее деятельность в общеобразовательном учреждении.

1.3. Комиссия – общественный орган, который создан с целью оказания практической помощи работникам школы в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания учеников.

1.4. Настоящее Положение вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа директора школы.

1.5. Изменения и дополнения к Положению оформляются в виде приложений и вводятся в действие на основании приказа директора школы.

2. Состав комиссии.

2.1. В состав комиссии входят представители администрации общеобразовательного учреждения, родительской общественности, представители педагогического коллектива, медицинский работник (при наличии). Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

2.2. Родители (законные представители) входят в состав комиссии на основании Порядка участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания учащихся» (Приложение № 1).

2.3. Общее количество членов комиссии – 7 человек.

2.4. Состав комиссии утверждается приказом директора школы на учебный год.

2.5. Комиссия выбирает председателя.

2.6. В период карантина, пандемии и других форс - мажорных ситуаций в состав комиссии родители не входят. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты.

3. Направления деятельности комиссии.

- 3.1. Комиссия самостоятельно составляет график проверок пищеблока и обеденного зала, проводит их один раз в учебную четверть. О предстоящей проверке комиссия предупреждает администрацию школы за сутки, чтобы организовать сопровождение ответственным работником. Если комиссия принимает решение о дополнительной проверке, чаще чем раз в четверть, она уведомляет об этом за три рабочих дня до предполагаемой даты.
- 3.2. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора школы и один раз в полугодие родительский комитет образовательной организации.
- 3.3. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.
- 3.4. Заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в четверть и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.
- 3.5. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом.
- 3.6. Комиссия может провести проверку и в форме анкетирования обучающихся и родителей (законных представителей).
- 3.7. Итоги проведения мероприятий по контролю за организацией питания обучающихся в общеобразовательном учреждении обсуждаются на общешкольном родительском собрании и могут явиться основанием для обращений в адрес школы, ее учредителя, органов контроля (надзора).
- 3.8. При проведении мероприятий контроля за организацией питания обучающихся в общеобразовательном учреждении проводится оценка:
 - соответствия реализуемых блюд утвержденному меню;
 - санитарно-технического содержания обеденного зала (помещения для приема пищи), состояния обеденной мебели, столовой посуды, наличия салфеток;
 - условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
 - наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
 - объема и вида пищевых отходов после приемов пищи;
 - наличия лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
 - вкусовых предпочтений обучающихся, удовлетворенности ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей);
 - информирования родителей (законных представителей) и обучающихся о здоровом питании.

4. Права и обязанности комиссии

Комиссия вправе

- 4.1. Посещать производственные помещения пищеблока после того, как закончилось производство и реализация продукции, в одноразовой санитарной одежде – халатах, бахилах, головном уборе. При этом их должен сопровождать представитель администрации школы.

- 4.2. Контролировать, как раздают блюда и принимают пищу в обеденном зале, а также наблюдать за производственными процессами из обеденного зала через линию раздачи во время работы пищеблока.
- 4.3. Выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в школе, контролировать выполнение принятых решений.
- 4.4. Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в школе.

5. Ответственность комиссии

Комиссия несет ответственность:

- 5.1. За принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.
- 5.2. Установление взаимоотношений с родителями (законными представителями) учеников в вопросах организации качественного питания в школе.

7. Документация комиссии

- 7.1. Результаты проверки комиссия оформляет в виде оценочного листа родительского контроля за организацией питания учащихся (Приложение № 2) и, при необходимости, анализа анкетирования, указанном в п.п.3.2. настоящего положения (Приложение №3).
- 7.2. Ответственный за питание рассматривает представленную комиссией документацию, организует работу с выявленными нарушениями, отражает ее в акте (Приложение №4) и составляет отчет, с помощью которого сообщает членам комиссии о принятых мерах. Акты подписываются председателем и хранятся у ответственного за питание.

С Положением ознакомлены:

Приложение № 1 к
Положению об общешкольной комиссии контроля организации
и качества питания обучающихся в МБОУ г. Астрахани «СОШ № 35»

ПОРЯДОК
УЧАСТИЯ РОДИТЕЛЕЙ (ЗАКОННЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ) В
КОНТРОЛЕ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

1. Порядок участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания учащихся (далее - Порядок) создан в целях:

- обеспечения участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания учащихся в МБОУ г. Астрахани «СОШ № 35» (далее - школа);
- улучшения организации питания детей в школе;
- проведения мониторинга результатов родительского контроля, формирования предложений для принятия решений по улучшению питания в образовательных организациях.

2. Порядок регламентирует работу общешкольной комиссии контроля организации и качества питания обучающихся (далее - Комиссия), которая формируется и из числа родителей (законных представителей) учащихся школы на основании поданных ими заявлений.

3. Комиссия формируется в составе 3 родителей (законных представителей) учащихся на каждый учебный год в заявительном порядке. Заявления подаются в школу до 15 сентября ежегодно. Отбор членов комиссии происходит на собрании общешкольного родительского комитета простым голосованием.

4. Комиссия работает в соответствии с графиком 1 раз в четверть.

5. В своей работе Комиссия руководствуется следующими принципами.

Здоровое питание - это питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах здорового питания, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний и включают в себя:

Здоровое питание предусматривает профилактику патологических пищевых привычек (избыточный по калорийности ужин, чрезмерное потребление соли и сахара, легких углеводов, предпочтение продукции с высоким содержанием сахара (кондитерские изделия, сладкие выпечка и напитки), жира (колбасные изделия и сосиски, бутерброды), продолжительные перерывы между основными приемами пищи.

Здоровое питание направлено на снижение рисков формирования патологии желудочно-кишечного тракта, эндокринной системы, снижение риска развития сердечно-сосудистых заболеваний и избыточной массы тела

6. По итогам работы Комиссия формируется Акт контроля, который может включать в себя следующие направления:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам ИП и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;
- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;
- соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные

вещества);

- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;
- применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;

- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);

- исключение фальсифицированных пищевых продуктов.

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;

- санитарно-техническое содержание обеденного зала, 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.

- соответствие интервалов между основными приемами пищи (завтрак, обед и ужин)

(должны составлять не менее 3,5 - 4 часов; между основными и промежуточными приемами пищи (второй завтрак, полдник, второй ужин) - не менее 1,5 часов).

7. Итоги проверок могут обсуждаться на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя, органов контроля (надзора).

**Форма оценочного листа родительского контроля за организацией
питания учащихся**

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	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 циклическим 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	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	

	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	
	Б) да	

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

АКТ
по результатам общественного (потребительского) контроля
за организация питания в _____

Дата _____

День и неделя по утвержденному
циклическому меню _____

1. Соответствие фактического меню утвержденному (государственному заданию):
соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

Указать характер несоответствия _____

2. Соответствие фактически реализуемого ассортимента буфетной продукции (продуктов, реализуемых в свободной продаже) утвержденному (государственному заданию):
соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

3. Наличие нормативных документов, определяющих требования безопасности:
имеются / частично отсутствуют / отсутствуют

4. Результаты беседы с персоналом пищеблока на предмет знания технологии приготовления
кулинарной продукции и санитарных требований:
удовлетв. / не удовлетв.

5. Соответствие поставляемого сырья, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции набору
помещений пищеблока (сырьевая столовая, столовая-догоготовочная, буфет-раздаточная) и
имеющемуся в наличии оборудованию пищеблока:
соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

Указать характер несоответствия _____

6. Наличие меню и прочей обязательной информации об услугах по организации питания учеников и рационе питания (меню) в месте, доступном для всех родителей:

имеется / отсутствует

7. Полнота и достоверность информации о рационе питания (меню) – дать оценку по пятибалльной шкале: _____

8. Питьевой режим детей в обеденном зале организован:
с использованием бутилированной питьевой воды / с использованием кипяченой водопроводной воды / не организован

9. Результаты контроля за сроками доставки продуктов или/и готовых блюд и условиями их транспортировки

соответствуют нормативам / частично не соответствуют / не соответствуют

указать характер несоответствия _____

10. Результаты контроля наличия необходимых моющих и дезинфицирующих средств:

имеются / отсутствуют в достаточном количестве

11. Контроль за эффективностью мероприятий по борьбе с грызунами и вредными насекомыми (проводится только в период, когда пищеблок не функционирует):

проводимые мероприятия эффективны / не эффективны

Замечания _____

12. Контроль санитарного содержания обеденного зала и линии раздачи: удовлетв. / неудовлетв.

13. Наличие мыла и исправность электрополотенец (или наличие бумажных полотенец) при умывальниках для детей:

имеются в достаточном количестве / отсутствуют

14. Контроль за соблюдением сроков и условий реализации готовой кулинарной продукции на линии раздачи и в буфете:

нарушений

не

выявлено

/

выявлено

15. Участие в приемочном контроле качества готовой кулинарной продукции:

Прием пищи _____

Наименования блюд и кулинарных изделий

Оценка (1–5)

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

16. Контроль за режимом питания (расписанием звонков) и организацией приема пищи

замечаний

нет

/

замечания:

17. Контроль за соблюдением требований по сбору и вывозу пищевых отходов

собираются и вывозятся отдельно от твердых бытовых отходов, регулярно / не регулярно /

отдельно

не

вывозятся

/

прочие

замечания

18. Прочие замечания по результатам общественного (потребительского) контроля, замечания по организации претензионной работы, результаты оценки состояния здоровья детей в школе, анализа и оценки пищевых предпочтений учеников, результаты опросов детей о качестве питания и услуг по организации питания:

19. Предложения администрации школы по результатам проверки:

20. Ф.И.О. и подписи членов мобильной группы по контролю питания школы

Информация о мероприятиях, проведенных по результатам проверки

Подпись представителя администрации школы:

Дата заполнения: ____ . ____ . ____