

**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
Кумылженская средняя школа № 2
имени Героя Советского Союза Алексева Бориса Павловича
Кумылженского муниципального района Волгоградской области
(МКОУ Кумылженская СШ № 2)**

403401, Россия, Волгоградская обл.,
Кумылженский район, ст-ца Кумылженская,
ул. Чехова, дом №1а

тел. 8-844-62-6-20-43
E-mail: ksh2@ksh2.ru

ПРИКАЗ

« 29 » августа 2022г.

№ 274

О создании родительского контроля за организацией горячего питания в образовательной организации

На основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов», «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г., Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2022-2023 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать инициативную группу по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой, в состав которой включить по 1 представителю (родителю) от каждого класса (Приложение 1).
2. Утвердить Положение «О порядке доступа законных представителей обучающихся в помещение для приема пищи» (Приложение 2).
3. Утвердить план работы инициативной группы по контролю за организацией горячего питания обучающихся в 2022-2023 учебном году (Приложение 3).
4. При проведении родительского контроля за организацией горячего питания в школе членами инициативной группы могут быть оценены:
 - соответствие приготовленных блюд утвержденному меню;
 - санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды;
 - условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
 - наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
 - объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
 - вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей и родителей или законных представителей;
 - информирование родителей и детей о здоровом питании;
 - соблюдение графика работы столовой.
5. Результаты контроля обсуждать на заседаниях, планерках и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.
6. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (Приложение 4) и заполнении формы оценочного листа (Приложение 5).

обучающихся являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- содействие соблюдению в рационе питания соответствия энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам обучающихся;
- контроль за обеспечением соблюдения санитарно-эпидемиологических требований в школьной столовой;
- содействие созданию оптимальных условий и форм организации школьного питания

3. Функции родительского контроля за организацией питания обучающихся

3.1. Комиссия оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.

3.2. Комиссия при проведении мероприятий может оценить:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды 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;
- соблюдение графика работы столовой.

4. Права и ответственность родительского контроля за организацией питания обучающихся

Для осуществления возложенных функций Комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
- 4.2. получать от повара информацию по организации питания, качеству приготавливаемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
- 4.3. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
- 4.4. изменять график проверки, если причина объективна;
- 4.5. вносить предложения и рекомендации по улучшению качества питания

обучающихся;

4.6. оказывать содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания, организации питания.

5. Организация деятельности родительского контроля за организацией питания обучающихся

5.1. Состав Комиссии утверждается приказом директора школы на каждый месяц. В состав Комиссии входят 2 представителя администрации (педагога), 3 члена родительского комитета школы/родителя (по представлению родительского комитета школы, от каждого звена). Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

5.2. Члены Комиссии из своего состава выбирают председателя.

5.3. Состав и порядок работы Комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

5.4. О результатах работы Комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты.

5.5. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

5.6. Один раз в месяц Комиссия знакомит директора школы с результатами деятельности и один раз в полугодие - Совет школы.

5.7. По итогам календарного года Комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию школы.

5.8. Заседание Комиссии проводится по мере необходимости, но не реже одного раза в четверть и считается правомочным, если на нём присутствует не менее 2/3 ее членов.

5.9. Решение Комиссии принимается большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляется протоколом.

6. Ответственность членов Комиссии

6.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.

6.2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

7. Документация Комиссии

7.1. Заседания Комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

7.2. Тетрадь протоколов заседаний Комиссии хранится у секретаря школы.

8. Заключительные положения

8.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента утверждения и действует до внесения в него в установленном порядке изменений или замены новым.

8.2. Настоящее Положение обязательно для исполнения всеми членами Комиссии.

8.3. Текст настоящего Положения размещается в сети Интернет на официальном сайте Учреждения.

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: _____

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: _____

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли циклическое 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 повторные блюда или запрещенные блюда?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися?	
	А) да	
	Б) нет	
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд	
	А) да	
	Б) нет	
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд?	
	А) да	
	Б) нет	
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?	
	А) да	
	Б) нет	
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?	
	А) да	
	Б) нет	
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после	

	каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?	
	А) да	
	Б) нет	
	В) состояние	
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	
	А) да	
	Б) нет	