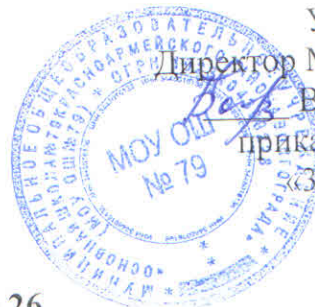


**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Основная школа № 79 Красноармейского района Волгограда»**
(МОУ ОШ № 79)

400073, г. Волгоград, пос. Соляной, ул. Набережная, 11
телефон: 8937-566-79-11 E-mail: school79@volgadmin.ru

Принято на Совете МОУ ОШ № 79
Протокол от 30.06.2022

 Н.А. Крылова



УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ ОШ № 79

В.А. Богомолов

приказ № 70- ОД от

«30» июня 2022г

**Положение № 26
О родительском контроле за организацией питания обучающихся
МОУ ОШ № 79**

1. Общие положения

1.1 Настоящее положение регламентирует порядок осуществления родителями (законными представителями) обучающихся совместно с администрацией школы родительского контроля за организацией питания обучающихся.

1.2. Родительский контроль осуществляется в порядке, предусмотренном законодательством Российской Федерации об основах общественного контроля, нормами СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ, Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации 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", Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей человека от 18.05.2020, Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации » (Утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020), Уставом МОУ ОШ № 79.

1.3. Цели осуществления родителями (законными представителями) обучающихся совместно с администрацией школы родительского контроля за организацией питания обучающихся:

1.3.1 улучшение организации питания в школе,

1.3.2. проведение информирования о принципах здорового питания с целью создания аналогичного питания у школьника дома.

2. Порядок осуществления родительского контроля за организацией питания обучающихся

2.1. Родители (законные представители) посещают буфет-раздаточную в установленном настоящим Порядком и в соответствии с Графиком посещения школьной столовой.

2.2. Посещение школьной буфет-раздаточной может осуществляться родителями (законными представителями) в любой учебный день во время работы буфета – раздаточной только на переменах (сменах питания) во время реализации учащимся горячих блюд.

2.3. Проведение мероприятий по родительскому контролю осуществляется родителями (законными представителями) обучающихся, входящими в составе Комиссии по контролю за организацией питания обучающихся (далее Комиссия)

2.4. При проведении Комиссией мероприятий родительского контроля за организацией питания, обучающихся оценивается следующее:

2.4.1. соответствие реализуемых блюд, утвержденному меню;

2.4.2. санитарно – техническое содержание буфет-раздаточной (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток;

2.4.3. создание условий для соблюдения учащимися правил личной гигиены;

2.4.4. наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

2.4.5. объем пищевых отходов после приема пищи;

2.4.6. наличие лабораторно – инструментальных исследований качества и безопасности поступающих готовых блюд;

2.4.7. удовлетворенность качеством и ассортиментом блюд обучающихся их вкусовые предпочтения;

2.4.8. информирование родителей (законных представителей) о здоровом питании.

3. По итогам проверки комиссией заполняется акт проверки организации питания. При желании отметка так же делается в книге отзывов и предложений исполнителя услуг питания.

Предложения и замечания, оставленные родителями (законными представителями) по результатам посещения, подлежат обязательному учету, рассмотрению, устранению в случае выявленных нарушений органами управления образовательной организации, к компетенции которых относится решение вопросов в области организации питания.

3. Права родителей (законных представителей) при посещении буфета - раздаточной

3.1. Родители (законные представители) учащихся имеют право посетить помещения, где осуществляются реализация питания и прием пищи.

3.2. Родители (законные представители), получают необходимые сведения об организации питания от членов бракеражной комиссии, присутствующих

в образовательной организации во время посещения родителями школьной буфет-раздаточной, _____ и _____ (или) _____ путем _____ ознакомления с документацией о бракераже (бракераж готовой продукции), предусмотренной Российским законодательством.

4. Заключительные положения

4.1. Содержание Порядка доводится до сведения родителей (законных представителей) _____ учащихся _____ путем _____ его _____ размещения в информационном уголке и на сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети общего пользования «Интернет», а также _____ на _____ общешкольном _____ родительском _____ собрании и родительских собраниях в классах.

4.2. Контроль за реализацией положения осуществляет директор и иные органы управления образовательной организацией в соответствии с их компетенцией.

Акт проверки организации питания

№ _____ в _____
(наименование образовательной организации)

« ____ » _____ 20__ г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

по адресу(-ам): _____

Основание проведения проверки: _____

Цель проверки: осуществление контроля за

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличием утвержденного меню;
- соответствие завтрака/обеда утвержденному меню;
- соблюдением обучающимися личной гигиены;
- работой бракеражной комиссии;
- качеством готовой продукции (блюд).

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Да	Нет
1	Блюдо выглядит аппетитно		
2	Наличие ежедневного меню		
3	Соответствие блюда ежедневному меню (пункт 2)		
4	Еда вкусная (если нет, то в ином указать органолептические свойства – цвет, запах, вкус)		
5	Основное блюдо горячее		
6	Блюдо качественное (нет горелого, плесени и т.д.)		
7	Отсутствуют сколы на столовой посуде		
8	Зал приема пищи чистый		
9	Обеденные столы чистые (протертые)		
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)		

Проверкой установлено (иное): _____

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = _____ % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Члены комиссии (ФИО, подпись):
