

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 9 Советского района Волгограда»

ПРИНЯТО
на педагогическом совете
МОУ СШ № 9
протокол № 1 от 30.08.2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ СШ № 9
/Е.И. Ключина/
« 02 » сентября 2025 г.

Введено в действие
Приказом директора № 79/5 от 02.09.2025г.
МОУ СШ № 9

/Е.И. Ключина/



**ПОЛОЖЕНИЕ
О РОДИТЕЛЬСКОМ КОНТРОЛЕ ЗА ОРГАНИЗИЕЙ
И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
В МОУ СШ № 9**

Волгоград, 2025



1. Общие положения

1.1. Положение о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в организацию общественного питания в МОУ СШ № 9 (далее – школа) разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»;
- Федеральным законом от 30.03.1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изм. и доп., вступ. в силу с 02.07.2021г.);

- Постановлением Главного государственного врача РФ 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» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.);

- Уставом школы.

1.2. Положение разработано с целью соблюдения прав и законных интересов, обучающихся и родителей (законных представителей) в области организации питания.

1.3. Основными целями посещения школьной столовой родителями (законными представителями) обучающихся являются:

- контроль качества оказания услуг по питанию детей в МОУ СШ № 9;
- взаимодействие законных представителей с руководством Школы и представителями организации, оказывающей услуги по питанию (далее – исполнитель услуг питания), по вопросам организации питания;
- повышение эффективности питания.

1.4. Положение устанавливает порядок организации и оформления результатов посещения родителями (законными представителями обучающихся) школьной столовой, а также права родителей (законных представителей обучающихся) при посещении школьной столовой.

1.5. Родители (законные представители обучающихся) при посещении школьной столовой руководствуются применимыми законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, Волгоградской области, г. Волгограда, а также Положением и иными локальными нормативными актами Школы.

1.6. Родители (законные представители обучающихся) при посещении школьной столовой должны действовать добросовестно, не должны нарушать и вмешиваться в процесс питания и не должны допускать неуважительного отношения к сотрудникам Школы, сотрудникам столовой, обучающимся и иным посетителям.

1.7. Родители (законные представители обучающихся) при посещении школьной столовой дают органолептическую оценку пищи методом определения показателей качества продукции на основе анализа восприятий зрения, обоняния, слуха, осязания, вкуса. (Приложение 1)

1.8. Указанные в настоящем положении термины (законные представители обучающихся и пр.) определяются в соответствии с Законодательством Российской Федерации.

2. Организация и оформление посещения законными представителями школьной столовой

2.1. Родители (законные представители обучающихся) посещают школьную столовую в установленном настоящим Положением порядке.

2.2. Посещение школьной столовой осуществляется родителями (законными представителями обучающихся) в любой учебный день во время работы школьной столовой, в том числе на переменах и во время реализации обучающимся горячих блюд.

2.3. Во избежание создания неудобств, в целях обеспечения санитарно-эпидемиологических требований в работе школьной столовой, по предварительной заявке родителя (законного представителя), поданной лично в журнале заявок (Приложение 2) который находится у вахтера, в течении двух рабочих дней на основании заявки издаётся приказ о родительском контроле, в котором предусматривается посещение родителями (законными представителями) в количестве не более 3 человек в течение одной перемены.

2.4. Информация в Журнале заявок родительского контроля за организацией питания учащихся содержит сведения о:

✓ дата поступления заявки;

✓ Ф.И.О. родителя (законного представителя);

✓ контактном номере телефона законного представителя;

✓ желаемом времени посещения (день и конкретная перемена);

✓ Ф.И.О. и класс обучающегося, в интересах которого действует родитель (законный представитель обучающихся);

✓ подпись родителя (законного представителя).

2.5. Предварительная заявка на посещение школьной столовой родителями (законными представителями), подаётся не позднее, чем за двое суток до посещения.

2.6. Рекомендуется предусматривать посещение родителями (законными представителями) не более 2 раз в неделю (в дни работы столовой).

2.7. Родители (законные представители) имеют право выбрать для посещения как перемену, на которой организовано горячее питание для его ребенка, так и любую иную перемену, во время которой осуществляется отпуск горячего питания.

2.8. Родители (законные представители) прибывают в образовательное учреждение с наличием документа, удостоверяющего личность и отмечаются на вахте. (Соблюдаются все требования пропускного режима)

2.9. Родители (законные представители) допускаются к посещению школьной столовой при наличии масок, бахил, перчаток, прохождении обязательной термометрии на входе, при отсутствии явных признаков заболеваний ОРВИ и других заболеваний, несущих угрозу здоровью и безопасности участников образовательного процесса и работников организации оказывающей услуги по питанию.

2.10. В случае действия в школе ограничений, связанных с эпидемиологическим благополучием участников образовательного процесса и работников организации оказывающей услуги по питанию, посещение школы родителями (законными представителями) производится в соответствии с этими требованиями.

2.11. Посещение школьной столовой осуществляется родителями (законными представителями) в сопровождении представителя Школы, закрепляемого приказом директора, а также может сопровождаться представителем организации исполнителя услуг по питанию.

2.12. Родители (законные представители) могут остаться в школьной столовой и после окончания перемены для завершения в разумный срок (но не более 40 мин) ознакомления с процессом организации питания.

2.13. Формой отчета посещения является заполненный «Оценочный лист» (Приложение 3) «Акт проверки школьного питания комиссией родительского контроля» (Приложение 4) для фиксации результатов посещения школьной столовой.

2.14. Предложения и замечания, оставленные родителями (законными представителями обучающихся) по результатам посещения, доводятся до сведения директора Школы, Председателя Совета школы и представителя исполнителя услуг питания.

2.15. Предложения и замечания, оставленные родителями (законными представителями обучающихся) по результатам посещения, подлежат обязательному учету администрацией МОУ для решения вопросов в области организации питания.

2.16. Предложения и замечания, оставленные родителями (законными представителями) анализируются, обобщаются и доводятся до сведения представителей организации исполнителя услуг питания, членов Совета школы, работников школы не реже одного раза в четверть в виде аналитической справки подготовленной ответственным за питание и утверждённой директором школы.

3. Права законных представителей при посещении школьной столовой

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

3.2. Родители (законные представители обучающихся), получают необходимые сведения об организации питания в части деятельности исполнителя услуг питания в пищевом блоке и в помещениях для хранения сырья от сопровождающего школы (без права посещения этих помещений).

3.4. Родителям (законным представителям) обучающихся должна быть предоставлена возможность:

- √ сравнить меню питания на день посещения с утвержденными примерным меню с фактически выдаваемыми блюдами;

- √ получить у компетентных лиц сведения об осуществленном в день посещения организации общественного питания бракераже готовой продукции и сырья;

- √ приобрести за наличный расчет и попробовать блюда согласно утвержденного меню в день посещения;

- √ проверить температуру (бесконтактным термометром) и вес блюд и продукции меню;

- √ наблюдать полноту потребления блюд и продукции меню (оценить количество «недоеденных» обучающимися, питающимися в перемену, соответствующую графику посещения, блюд и продукции меню);

- √ зафиксировать результаты наблюдений в Оценочном листе;

- √ довести информацию до сведения администрации Школы;

4. Заключительные положения

4.1. Содержание Положения доводится до сведения родителей (законных представителей) обучающихся путем его размещения на информационном стенде и на сайте Школы, а также на Совете школы и родительских собраниях.

4.2. Содержание Положения доводится до сведения сотрудников исполнителя услуг питания.

4.3. Школа в лице ответственного за питание должна:

Акт №
проверки школьного питания комиссией родительского контрол

Дата проверки:

Цель проверки: Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в школе. Удовлетворенность обучающихся условиями организации питания.

Родительский контроль в составе:

Проведена проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню. Соблюдения графика питания, санитарного состояния обеденного зала в соответствии санитарным нормам и правилам.

Выводы:

Члены комиссии:

Правила оценки пищи родителями

1. Методика органолептической оценки пищи

- 1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образков пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 1.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 1.4. При снятии пробы необходимо выполнить правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

2. Органолептическая оценка первых блюд

- 2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 2.2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей проверь: форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).
- 2.3. При органолептической оценке обращают внимание прозрачность супов и бульонов, особенно изготовляемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарь пленок.
- 2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, консистенцию, наличие не протерт частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
- 2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.
- 2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комка заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом.

3. Органолептическая оценка вторых блюд

- 3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться костей.

3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

3.4. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

3.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

3.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

4. Критерии оценки качества блюд

4.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей дается оценка изделия - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренными требованиями.

Оценка «хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.)

Оценка «удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным

изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда, дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

4.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

Оценочный лист

Дата проведения проверки _____

Время проведения проверки _____

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. _____

2. _____

3. _____

	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 ежедневное меню на сайте школы для ознакомления родителей?	
	А) да	
	Б) нет	
3	В меню отсутствуют запрещенные блюда?	
	А) да	
	Б) нет	
4	Соответствует реализация блюд ежедневному меню?	
	А) да	
	Б) частично соответствует	
	В) не соответствует	
5	Вывешен ли график питания обучающихся?	
	А) да	
	Б) нет	
6	Предоставление горячего питания обучающимся соответствует графику?	
	А) да	
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
8	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? (имеется доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук, средствам дезинфекции)	
	А) да	
	Б) нет	
9	Соответствует ли санитарно-техническое состояние зала для приема	

	<i>пищи (обеденные столы и стулья без повреждений, посуда без сколов и трещин...)</i>	
	А) да	
	Б) нет	
10	<i>Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении ?</i>	
	А) недостатков есть	
	Б) недостатков нет	
11	<i>Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?</i>	
	А) да	
	Б) нет	
12	<i>Соблюдается ли полновесность блюд?</i>	
	А) да	
	Б) нет	
13	<i>Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой ?</i>	
	А) в наличии, состояние удовлетворительное	
	Б) в наличии, состояние неудовлетворительное	
	В) отсутствует	
14	<i>Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?</i>	
	А) да	
	Б) нет	
15	<i>Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?</i>	
	А) да	
	Б) нет	
16	<i>Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?</i>	
	А) да	
	Б) нет	
Предложения		
Замечания		

Дата _____ Подпись _____ / _____ /
 _____ / _____ /
 _____ / _____ /