

Государственное казенное  
общеобразовательное учреждение  
Удмуртской Республики  
«Школа № 256 для детей  
с нарушением зрения»  
ГКОУ УР «Школа №256»



«Ляб адзись нылпиослы 256-тй  
номера школа» Удмурт Элькунысь  
огъядышетонья кун казна ужьюрт  
«256-тй номеро школа» УЭ ОККУ

Молодежная ул., д. 88, Ижевск, Удмуртская Республика 426075  
Тел./факс (3412) 37-13-28 E-mail: sad-256@mail.ru

Принято  
Педагогическим Советом  
Протокол №1 от 30.08.2021г.

УТВЕРЖДАЮ  
И.о. директора  Н.В. Шувалова  
Приказ № 97 от 30.08.2021г.



С учетом мнения родителей

## Положение о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о родительском контроле организации и качества питания, обучающихся разработано на основании:

-Федерального закона «Об образовании» от 29.12.2012 №273-ФЗ;

-Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

1.2. Организация родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (Приложение 1) и участия в работе общешкольной комиссии (Приложение 2).

1.3. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся (далее Комиссия) осуществляет свою деятельность в соответствии с Федеральными законами и нормативными правовыми актами Удмуртской Республики, регулирующими вопросы организации питания обучающихся.

1.4. Комиссия является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания обучающихся ОУ.

1.5. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками общеобразовательной организации правил и норм по организации питания в школе.

1.6. Деятельность членов Комиссии основывается на принципах добровольности участия в ее работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

### 2. Состав комиссии

2.1. В состав Комиссии входят представители администрации школы,

педагогического коллектива, родители обучающихся (не менее 2-х человек), медицинский работник (при наличии) - в количестве не менее 5 человек.

2.2. Комиссия избирает из числа ее членов: председателя Комиссии, заместителя председателя (секретаря).

2.3. Член Комиссии может быть выведен из состава Комиссии по его заявлению, направленному директору общеобразовательной организации.

2.4. Председатель Комиссии осуществляет управление деятельностью Комиссии, в том числе:

- организует работу Комиссии;
- ведет заседания Комиссии;

подписывает от имени Комиссии протоколы ее заседаний, ведомости и прочую исполнительную и отчетную документацию;

- отвечает за сохранность документации Комиссии;
- отчитывается о работе Комиссии на общешкольных родительских собраниях.

2.5. Секретарь Комиссии:

- ведет протоколы заседаний Комиссии;
- фиксирует принятые Комиссией решения;
- осуществляет оперативную связь с членами Комиссии.

### **3. Цели и задачи Комиссии**

3.1. Изучение вопросов организации и качества питания обучающихся.

3.2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся ОУ.

3.3. Повышение охвата обучающихся горячим питанием, культуры питания.

### **4. Функциональные обязанности Комиссии**

4.1. Комиссия по контролю за организацией питания, обучающихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

- общественной экспертизы питания обучающихся;
- контроль за качеством и количеством, приготовленной согласно меню пищи;
- изучает мнение обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- участвует в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

### **5. Права и ответственность комиссии по контролю за организацией питания обучающихся**

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 5.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
- 5.2. получать от повара информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
- 5.3. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.

### **6. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией питания обучающихся**

6.1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

6.2. Комиссия составляет план контроля по организации качества питания школьников. Деятельность осуществляется в соответствии с планом работы комиссии.

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

6.4. По итогам изучения вопросов организации питания оформляется справка (Приложение 2), в которой указываются основания изучения, объект изучения, выявленные нарушения, а также ответственные за эти нарушения лица. В справке по

изучению вопросов организации питания в обязательном порядке даются рекомендации об устранении в определенный срок выявленных нарушений.

6.5. Заседания Комиссии проводятся по мере необходимости.

6.6. Внеочередные заседания проводятся:

- по требованию законного представителя юридического лица ОУ;
- по инициативе председателя Комиссии.

6.7. Заседания Комиссии являются правомочными, если в них принимают участие не менее половины от общего числа членов Комиссии.

6.8. Решения Комиссии принимаются простым большинством голосов от числа присутствующих на заседании членов Комиссии.

6.9. При равном количестве голосов решающим является голос председателя Комиссии.

6.10. Заседания Комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем и секретарем.

6.11. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.д.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимся;
- 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.



## Форма оценочного листа

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 цикличным 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	