

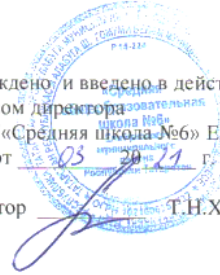
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
**«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №6»**  
Елабужского муниципального района Республики Татарстан

---

Принято на заседании педагогического совета  
МБОУ «Средняя школа №6» ЕМР РТ  
Протокол № 8 от 30.03 2021 г.

Принято с учетом мнения родителей  
МБОУ «Средняя школа №6» ЕМР РТ  
Протокол заседания Родительского комитета  
№ 3 от 27.03 2021 г.

Утверждено и введено в действие  
приказом директора  
МБОУ «Средняя школа №6» ЕМР РТ  
№ 60 от 03 2021 г.  
Директор Т.Н.Хайдукова



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о родительском контроле за организацией горячего питания**  
**муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения**  
**«Средняя общеобразовательная школа №6»**  
**Елабужского муниципального района Республики Татарстан**

## **Положение о родительском контроле за организацией горячего питания**

### **1. Общие положения**

1.1 Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании» от 29.12.2012г. № 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 организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

1.3 Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

1.4 Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.5 В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации, члены Родительского комитета, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором ответственного за организацию горячего питания обучающихся.

1.6 Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений гласности.

### **2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.**

2.1 Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам обучающихся;
- обеспечение максимально разнообразного питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров, поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологическими веществами;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- контроль за работой школьной столовой;
- проверка качества и количества приготовленной для учащихся пищи согласно меню;
- содействие созданию оптимальных условий и форм организации школьного питания.

### **3. Функции комиссии по контролю за организацией питания учащихся.**

3.1. Комиссия по контролю за организацией питания учащихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

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

### **4. Права и ответственность комиссии по контролю за организацией питания учащихся.**

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

4.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;

4.2. получать от повара, медицинского работника школы информацию по организации питания, качества приготовляемых блюд и соблюдения санитарно – гигиенических норм;

4.3. заслушивать на своих заседаниях заведующую производством, медицинского работника школы, по выполнению ими обязанностей по обеспечению качественного питания обучающихся;

4.4. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;

4.5. изменить график проверки, если причина объективна;

4.6. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.

4.7. состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

### **5. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией питания учащихся.**

5.1. комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа;

5.2. комиссия выбирает председателя;

5.3. комиссия составляет план – график контроля по организации качества питания школьников. Деятельность осуществляется в соответствии с планом и графиком работы комиссии;

5.4. о результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты;

5.5. один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора школы.

## **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 по контролю за организацией питания учащихся.**

7.1. Комиссии оформляет чек-листы фиксации результатов посещения школьной столовой (приложение1).

7.2. Тетрадь чек-листов комиссии хранится у директора школы.

**МБОУ «Средняя школа №6» ЕМР РТ  
ЧЕК- ЛИСТ**

**фиксации результатов посещения школьной столовой представителями родительского  
контроля за качеством питания обучающихся**

Дата и время заполнения \_\_\_\_\_

Участники проведения мониторинга:

| п/п | Что проверяется   | ДА | НЕТ |
|-----|---|----|-----|
|     | <b>Культура питания</b>   |    |     |
| 1.  | Организовано сопровождение детей в столовую   |    |     |
| 2.  | Наличие горячей воды  |    |     |
| 3.  | Мыло имеется  |    |     |
| 4.  | Сушилки рабочие   |    |     |
| 5.  | У классов имеется закрепленное место  |    |     |
| 6.  | Дети за столом разговаривают  |    |     |
| 7.  | Педагоги обращают внимание на культуру поведения  |    |     |
| 8.  | Наличие графика работы, графика дежурства классов                                       |    |     |
| 9.  | Наличие ежедневного меню с указанием веса\объема, с печатью                             |    |     |
| 10. | Дети осуществляют сдачу посуды на мойку   |    |     |
| 11. | Дети успевают принять пищу  |    |     |
| 12. | Соответствие рациона утвержденному меню   |    |     |
| 13. | Контрольные блюда имеются, расположены на столе   |    |     |
| 14. | Суточные блюда имеются  |    |     |
| 15. | Основное блюдо горячее  |    |     |
|     | <b>Внешний вид</b>  |    |     |
| 16. | Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная                                       |    |     |
| 17. | Комплект одежды у дежурных полный, чистый (фартук, головной убор)                       |    |     |
|     | <b>Санитарное состояние</b>   |    |     |
| 18. | Пол чистый  |    |     |
| 19. | Стены чистые  |    |     |
| 20. | Столы чистые  |    |     |
| 21. | Столовая мебель имеется   |    |     |
| 22. | Уборочный инвентарь чистый  |    |     |
| 23. | Маркировка соблюдается  |    |     |
| 24. | Наличие моющих, чистящих, дезсредств  |    |     |
|     | <b>Эстетичность накрытия столов</b>   |    |     |
| 25. | Наличие хлебниц, подставок  |    |     |
| 26. | Посуда чистая   |    |     |
| 27. | Имеются сколы, трещины, деформация  |    |     |
|     | <b>Проверка пищеблока и пищевых продуктов на складе:</b>                                |    |     |
| 28. | Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню                                  |    |     |
| 29. | Наличие маркировки на упаковках с продуктами  |    |     |
| 30. | Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности   |    |     |
| 31. | Пищевые продукты изготовлены по ГОСТ  |    |     |
| 32. | Наличие по форме заполненного журнала бракеражных пищевых продуктов                     |    |     |
| 33. | Наличие медкнижек у персонала столовой  |    |     |
| 34. | Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (наличие время и даты, подписей) |    |     |

Дополнения (замечания) \_\_\_\_\_

Подпись участников мониторинга: \_\_\_\_\_

