

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа № 8 г. Феодосии Республики Крым»

Приказ

30.08.2024

№ 222

Об утверждении школьного совета родительского
контроля за организацией питания обучающихся

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.; в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2024/2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать инициативную группу по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой, в состав которой включить:
 - Расламбекову Татьяну Вячеславовну;
 - Ларченко Татьяну Михайловну;
 - Попову Анну Ивановну;
 - Жих Наталью Анатольевну.
2. Утвердить план работы инициативной группы по контролю за организацией горячего питания обучающихся в 2024/2025 учебном году (Приложение 1).
3. 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;
 - информирование родителей и детей о здоровом питании; соблюдение графика работы столовой.
4. Результаты контроля обсуждать на заседаниях, планерках и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.
5. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (Приложение 2) и заполнении формы оценочного листа (Приложение 3).
6. Итоги родительского контроля доводить до сведения родительской общественности в рамках общешкольных родительских собраний, через официальные ресурсы, в режиме онлайн общения.
7. Инициативной группе проводить родительский контроль организации горячего питания в школе, не реже одного раза в четверть.
8. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

И.о. директора МБОУ Школа № 8

А.Н. Байраченко



**Примерный план работы
родительского контроля
по контролю за организацией горячего питания
в МБОУ Школа №8**

Цель: создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей.

Основные задачи:

- Оценка благоприятных условий для организации горячего питания обучающихся;
- Решение вопросов качественного и здорового горячего питания обучающихся;
- Пропаганда основ здорового питания среди родителей и детей
- Повышение культуры питания;
- Контроль за обеспечением санитарно-гигиенической безопасности питания;
- Контроль за соответствием меню с реализуемыми блюдами;
- Выявления вкусовых предпочтений обучающихся;
- Информирование родителей или законных представителей на родительских собраниях, о выявленных нарушениях и их устранении;
- Помощь классным руководителям в организации мероприятий по пропаганде здорового питания среди обучающихся и родителей.

1.Организационно –аналитическая работа		
Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Назначение членов инициативной группы Родительского контроля	Август - Сентябрь	Законные представители обучающихся, заместитель директора по УВР
2. Проведение мониторинга за организацией горячего питания в ОО	Сентябрь - май	члены родительского контроля
3.Собраний по итогам проверок «Организация питания обучающихся в школьной столовой» - охват учащихся горячим питанием; - соблюдение санитарно-гигиенических норм.	май	члены Родительского контроля, заместитель директора по организации горячего питания, директор

4.Размещение и обновление информации по организации школьного питания на сайте Школы	В течении года	члены родительского контроля, классные руководители, заместитель директора по УВР
2.Методическое обеспечение		
Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по темам: «Сопровождение обедающих детей в столовой», «Культура поведения учащихся во время приема пищи.	В течении года	заместитель директора по организации горячего питания
Культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди обучающихся		
Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1.Проведение классных часов по темам;	В течении года	классные руководители, члены родительского контроля,
- «Режим питания и его значение» - «Культура приема пищи» - «Острые кишечные заболевания и их профилактика» - «Чтоб здоровым стать ты мог, пей скорей фруктовый сок» - «Что мы едим?» - «Вредные продукты»		Медицинские специалисты/ заместитель директора по УВР
2.Конкурс газет среди 1-4 и 5- 9 классов «О вкусной и здоровой пище»	1-4 классы – 1 полугодие; 5-9 классы – 2 полугодие.	заместитель директора по УВР, классные руководители, члены родительского контроля
3. Конкурс фотографий и рецептов 1-4 и 5- 9 классов «Любимое блюдо семьи»	В течении года	заместитель директора по УВР, классные руководители, члены родительского контроля.

4. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Выступления на родительских собраниях по темам; - «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового питания у школьников» - «Профилактика заболеваний ЖКТ у детей и подростков» - «Повышение иммунитета с помощью полезных продуктов питания»	В течении года	заместитель директора по УВР, члены родительского контроля, медицинские работники
2. Встреча врача-инфекциониста	В течении года	заместитель директора по УВР
С родителями «Личная гигиена ребенка»	года	заместитель директора по УВР, медицинский специалист
4. Анкетирование родителей и обучающихся 1-4 и 5-9 классов «Ваши предложения по развитию школьного питания»	Сентябрь, декабрь, март, май.	Классные руководители, члены родительского контроля, сайт ОО

Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания обще-образовательной организации должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

2. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе и регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом общеобразовательной организации.

3. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание помещения (буфет раздаточная) для приёма пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток 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.

4. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и участие в работе общешкольной комиссии.

5. Итоги проверок обсуждаются на обще-родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя, органов контроля (надзора).

6. Комиссия по контролю за организацией и качеством горячего питания обучающихся в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами образовательного учреждения.

7. Состав комиссии по питанию избирается на заседании Совета школы.

8. Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.

9. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы.

10. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц. Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации школы.

11. Основные направления деятельности комиссии:

- оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся;
- осуществляет контроль за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции, за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню, за качеством готовой продукции; за санитарным состоянием пищеблока; за выполнением графика поставок продуктов итоговой продукции, сроками их хранения и использования; за организацией приема пищи обучающихся; за соблюдением графика работы буфета - раздаточной;
- условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорами органами и службами;
- организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы;
- вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся;
- оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания;
- привлекает родительскую общественность и различные органы самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развернутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. Удовлетворяет ли вас система организации питания в школе?

- ☐ Да
- ☐ Нет
- ☐ Затрудняюсь ответить

2. Удовлетворяет ли вас санитарное состояние школьной столовой?

- ☐ Да
- ☐ Нет
- ☐ Затрудняюсь ответить

3. Питайтесь ли вы в школьной столовой?

- ☐ Да
- ☐ Нет

3.1. Если нет, то по какой причине?

- ☐ Не нравится
- ☐ Не успеваете
- ☐ Питайтесь дома

4. В школе вы получаете:

- ☐ Горячий завтрак
- ☐ Горячий обед (с первым блюдом)
- ☐ 2-разовое горячее питание (завтрак + обед)

5. Наедаетесь ли вы в школе?

- ☐ Да
- ☐ Нет

6. Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в школе?

- ☐ Да
- ☐ Нет

7. Нравится питание в школьной столовой?

- ☐ Да
- ☐ Нет

7.1. Если не нравится, то почему?

- ☐ Невкусно готовят
- ☐ Однообразное питание
- ☐ Готовят нелюбимую пищу
- ☐ Остывшая еда
- ☐ Маленькие порции
- ☐ Иное _____

8. Посещаете ли группу продленного дня?

- ☐ Да
- ☐ Нет

8.1. Если да, то получаете ли полдник в школе или приносите из дома?

- ☐ Получает полдник в школе
- ☐ Приносит из дома

9. Устраивает меню школьной столовой?

- ☐ Да
- ☐ Нет

10. Считаете ли питание в школе здоровым и полноценным?

- ☐ Да
- ☐ Нет

11. Ваши предложения по изменению меню: _____

12. Ваши предложения по улучшению питания в школе: _____

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: _____

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: _____

1.	Наличие ежедневного меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте	
	А) да	
	Б) нет	
2.	Наличие графика приема пищи обучающимися	
	А) да	
	Б) нет	
3.	Соблюдение условий для личной гигиены детей	
	А) да	
	Б) нет	
4.	Визуальный осмотр блюд	
	А) без замечаний	
	Б) есть замечания	
5.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд норме? (горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C)	
	А) да	
	Б) нет	
6.	Состояние посуды и столовых приборов без нареканий	
	А) да	
	Б) нет	
7.	Проведение уборки обеденного зала и мебели после каждого приема пищи	
	А) да	
	Б) нет	
8.	Наличие в помещениях для приема пищи насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	
9.	Наличие соответствующей спецодежды у сотрудников столовой?	
	А) да	
	Б) нет	
10.	Обеспечение обеденного зала моющими средствами и ветошью	
	А) да	
	Б) нет	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

ЗАМЕЧАНИЯ:

ЖАЛОБЫ:

Дата _____ Подпись _____ / _____ /