

**ПРИНЯТО**  
на заседании  
педагогического совета  
Протокол № 8  
«21» декабря 2021 г.

№ 29 от 21.12.2021



## **Положение об организации родительского контроля качества питания и о порядке доступа законных представителей обучающихся в помещение для приема пищи**

### **1. Общие положения**

- 1.1. Положение об организации родительского контроля качества питания и о порядке доступа законных представителей обучающихся в помещение для приема пищи (далее – Положение) в МОУ «СОШ № 9» (далее – школа) разработано в соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями), Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020, Порядком доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, утвержденным Протоколом заседания Оперативного штаба Министерства просвещения Российской Федерации по организации бесплатного горячего питания обучающихся от 28.04.2021 №01-27/2556, Методическими рекомендациями (Порядком) «Создание условий участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях», утвержденными Министерством просвещения РФ 26.11.2021 № АБ-2133/10.
- 1.2. Основными задачами посещения места организации общественного питания законными представителями обучающихся являются:
  - повышение качества и эффективности организации питания обучающихся в школе путем привлечения внимания родителей (законных представителей);
  - выявление пищевых предпочтений и их корректировка с целью формирования у обучающихся навыков здорового питания;
  - подготовка предложений, направленных на улучшение системы организации питания в школе;
  - выявление степени удовлетворенности детей и их родителей (законных представителей) качеством организации питания обучающихся.
- 1.3. Положение устанавливает порядок организации посещения и оформления посещения законными представителями обучающихся помещения для приема пищи, а также права законных представителей во время проведения мониторинга качества организации питания.

- 1.4. Законные представители обучающихся при проведении мероприятий по родительскому контролю за организацией питания руководствуются применимыми законами и действующими нормативными правовыми актами, а также данным Положением и иными локальными нормативными актами школы.
- 1.5. Законные представители обучающихся при посещении помещения для приема пищи не должны нарушать и вмешиваться в процесс питания и не должны допускать неуважительного отношения к сотрудникам школы, сотрудникам организации общественного питания, обучающимся и иным посетителям школы.

## **2. Формирование общественной комиссии во контролю за качеством организации питания при Совете родителей**

- 2.4. На каждый учебный год формируется общественная комиссия по контролю за качеством организации питания. В комиссию входят не менее 3 представителей по рекомендациям Совета родителей, классных руководителей, знающих этих родителей и понимающих, что контроль с их стороны будет осуществляться объективно, конструктивно, на благо детей и школы. Совместно с законными представителями в состав этих комиссий могут входить представители школы, организаторов питания, независимых экспертов.  
Состав комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год.
- 2.5. По результатам посещения помещения для приема пищи членами комиссии заполняется чек-лист по контролю за качеством организации питания (Приложение № 1).
- 2.6. Работа данной комиссии должна быть построена с соблюдением санитарных условий.
- 2.7. Для эффективного контроля и подачи предложений по улучшению организации питания необходимо обладать определенными знаниями в этой области. Обучение членов комиссии должно быть построено главным образом с изучением основных направлений родительского контроля за организацией питания, рекомендованных МР 2.4.0180-20, от 18 мая 2020 года.

## **2. Порядок допуска законных представителей несовершеннолетних обучающихся в помещение для приема пищи**

- 2.1. Законные представители обучающихся посещают помещение для приема пищи в установленном Положением порядке и в соответствии с графиком организации питания, утвержденным директором школы.
- 2.2. Заявка на посещение помещения для приема пищи подается на имя директора школы и может быть сделана как в устной, так и в письменной, в том числе электронной, форме.
- 2.3. Заявка должна содержать сведения о:
  - желаемом времени посещения (день и конкретная перемена);
  - ФИО законного представителя;
  - контактном номере телефона законного представителя;
  - ФИО и класс обучающегося, в интересах которого действует законный представитель.
- 2.4. Заявка должна быть рассмотрена директором не позднее 5 рабочих дней с момента ее поступления.

- 2.5. Результат рассмотрения заявки доводится до сведения законного представителя по указанному им контактному номеру телефона.
- 2.6. По результатам посещения помещения для приема пищи законный представитель заполняет чек-лист по контролю за качеством организации питания (Приложение № 1).
- 2.7. Школа обеспечивает доступность для широкого круга родительской общественности итоговых результатов мониторинга качества организации питания.
- 2.8. Законному представителю обучающегося, изъявившему желание участвовать в мониторинге питания, необходимо заблаговременно уведомить об этом письменно или в форме электронного обращения директора школы.
- 2.9. В соответствии с временными методическими рекомендациями «Профилактика, диагностика и лечение новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», при каждом посещении в составе комиссии по контролю за организацией питания или при индивидуальном посещении необходимо:
  - иметь личную медицинскую книжку, оформленную в соответствии с требованиями санитарного законодательства;
  - получить допуск от медицинского работника школы или дежурного администратора об отсутствии признаков инфекционных заболеваний, пройти термометрию;
  - предоставить сертификат вакцинации от COVID-19, или сведения результатов тестирования (ПЦР-тест отрицательный), или справку об отсутствии коронавируса;
  - соблюдать правила личной гигиены и другие мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекции, в соответствии с нормативными и методическими документами по борьбе с новой коронавирусной инфекцией, в соответствии с требованиями территориального органа Роспотребнадзора в зависимости от эпидемиологической обстановки в регионе в определенный период;
  - применять при проведении мероприятий контроля за качеством питания в помещениях приема пищи санитарную одежду, сменную обувь (или бахилы) и медицинские средства индивидуальной защиты (маска, перчатки).

### **3. Проведение мониторинга качества организации питания**

- 3.1 Законные представители обучающихся имеют право посетить помещения, где осуществляются реализация горячего питания и прием пищи.
- 3.2 Законные представители обучающихся в ходе проведения мониторинга организации питания не должны:
  - проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности и не нарушения производственного процесса;
  - отвлекать обучающихся во время приема пищи;
  - находиться в столовой вне графика, утвержденного директором школы;
  - производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных» как «персональные данные». Фото- и видеоматериалы могут быть использованы при подготовке акта проверки по результатам работы комиссии по контролю за качеством организации питания.

#### **4. Заключительные положения**

- 4.1. Содержание Положения доводится до сведения законных представителей обучающихся путем его размещения на официальном сайте школы.
- 4.2. Директор назначает сотрудников школы, ответственных за взаимодействие с законными представителями в рамках посещения ими помещения для приема пищи (за их информирование, прием и рассмотрение заявок на посещение помещения для приема пищи, согласование времени посещения, уведомление законных представителей о результатах рассмотрения заявки, ведение предусмотренной Положением документации).

#### **СОГЛАСОВАНО**

на заседании  
Совета родителей  
Протокол № 5  
«21» декабря 2021

Приложение № 1  
к Положению об организации  
родительского контроля качества  
питания и о порядке доступа законных  
представителей обучающихся в  
помещение для приема пищи

**Чек- лист родительского контроля за качеством организации питания**

Название организации: \_\_\_\_\_

Руководитель организации: \_\_\_\_\_

Дата заполнения: \_\_\_\_\_

Участники проведения мониторинга \_\_\_\_\_

№ Показатель качества/вопросы Да/Нет

**1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.**

1. Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?
2. Имеется мыло, условия для сушки рук?
3. Имеются средства для дезинфекции рук?
4. Обучающиеся пользуются созданными условиями?

**2.Санитарно-техническое состояние обеденного зала.**

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений).
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание).
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание.
5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции.
6. Насекомые,грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены.
7. Обеденные столы чистые?
8. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.

**3.Режим работы столовой.**

1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)?
2. Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале.
3. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором.

**4.Соблюдение требований по организации питания детей.**

1. Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы?
3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни?

4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?
5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
6. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой).
7. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?
8. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия).
9. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню.
10. Информирование детей и родителей о здоровом питании.
11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода).
12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств).
13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.

#### **5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.**

1. Наличие спецодежды у сотрудников?
2. Состояние спецодежды у сотрудников (удовл.).
3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, дезсредств для рук.
4. Использование при раздаче одноразовых перчаток.
5. Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей).
6. Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками.
7. Наличие профессионального образования у зав. производством и поваров.
8. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.
9. Наличие книги предложений и отзывов.
10. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок.

#### **6. Оценка готовых блюд.**

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.
2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).
3. Соответствие веса порций циклическому меню.
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?
5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи?
6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей.
7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет.
8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.

Дополнительные замечания: \_\_\_\_\_

Предложения: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подписи участников мониторинга: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_