



Утверждаю
Директор МБОУ СОШ № 20
Н.С. Иванова
Приказ № 257-од от 30.08.2021 г.

**Положение
о порядке доступа родителей (законных представителей) в помещение
для контроля качества оказания услуг питания
в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа № 20»**

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа « 20» (далее Школа) разработано с целью соблюдения прав и законных интересов обучающихся и их родителей (законных представителей) в области организации питания.

1.2. Основными целями посещения родителями (законными представителями) обучающихся Школы являются:

- обеспечение родительского контроля в области организации питания через их информирование об условиях питания обучающихся;
- взаимодействие с администрацией Школы в области организации питания;
- повышение эффективности деятельности организации питания обучающихся.

1.3. Положение устанавливает порядок организации посещения и оформления посещения родителями (законными представителями) обучающихся столовой Школы, а также их права в рамках посещения в Школе мест питания.

1.4. Решение вопросов качественного и здорового горячего питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания Школы осуществляется при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, Управляющим советом Школы, Комиссией по контролю за организацией горячего питания детей в Школе (далее – Комиссией).

1.5. Порядок проведения мероприятий Комиссии по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся регламентируется Положением и корректируется приказом директора Школы.

1.6. В школе создается Комиссия по контролю за организацией горячего питания детей постоянного состава, список комиссии утверждается директором Школы.

1.7. Режим посещения Комиссией школьной столовой определяется родителями, согласуется с директором Школы.

1.8. Родители (законные представители) обучающихся из числа Комиссии при посещении столовой Школы должны соблюдать требования постановления главного санитарного врача от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

2. Организация и оформление посещения

2.1. Комиссия посещает Школу для контроля организации общественного питания в установленном Положением порядке и в соответствии с Графиком посещения школьной столовой, разработанным и утвержденным руководителем Школы по согласованию с Комиссией.

2.2. Комиссия информируется о графике работы столовой, времени отпуска горячего питания по классам и имеет право выбрать для посещения любое время, указанное в графике.

2.3. Посещение Комиссией места приема пищи в Столовой осуществляется в любой учебный день во время приема пищи, в том числе на переменах (сменах питания) во время реализации обучающимся горячих блюд по основному меню.

2.4. Во избежание создания неудобств в работе школьной столовой графиком посещения школьной столовой предусматривается посещение Комиссией в количестве не более 3 человек в течение одной перемены (смены питания).

2.5. Контроль посещения школьной столовой определяется Комиссией, согласуется с директором Школы. Контроль осуществляется в присутствии дежурного администратора: зам директора по УВР, зам директора по ОБОП.

2.6. При входе в Школу члены Комиссии регистрируются в Журнале посещений на вахте.

2.6. Члены Комиссии родительского контроля составляют акт (чек-лист) по итогам проверки организации горячего питания (Приложение 1). Акт (чек-лист) подписывается всеми членами комиссии, представителем администрации и заведующей производством столовой. Копия акта остается в Школе. Фотосъемка запрещена.

3. Компетенции Комиссии родительского контроля

3.1. Комиссия имеет право посетить помещение, где осуществляется реализация основного приема пищи.

3.2. Комиссии должна быть предоставлена возможность оценить организацию питания по следующим параметрам:

1 Имеется ли в организации меню?

- 2 Представлено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей на сайте?
- 3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей
4. В меню отсутствуют повторы блюд?
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты
6. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню
7. Наличие сертификатов качества на поступающей пищевой продукции
- 8 Санитарно-техническое содержание обеденного зала: состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток, другое
- 9 Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы
- 10 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
- 11 Внешний вид сотрудников столовой
- 12 Создана ли бракеражная комиссия в школе, заполняется ли бракеражный журнал?
- 13 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?
- 14 Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по (за период не менее месяца)? результатам работы бракеражной комиссии
- 15 Снятие пробы: вкусовые качества (соленая, кислая, сладкая, жесткая, нежная и др) органолептические качества: температура, цвет, форма, вид в разрезе, однородность, прозрачность, запах
- 16 Количество отходов
- 17 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены детьми?
- 18 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены
- 19 Аппетит детей (порция съедается полностью, с желанием)
- 20 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?

Данные параметры отражаются в акте (чек-листе)

3.3. Комиссия организует плановые проверки 2 раза в месяц.

3.4. Комиссия вправе проводить как плановые так и внеплановые проверки (заранее согласуя время посещения)

3.5. Акт (чек-лист) Комиссии родительского контроля за организацией питания обучающихся по итогам проверок представляется на заседаниях общешкольного родительского Совета, Управляющего совета Школы. По результатам акта принимается управленческое решение администрацией школы.

4. Компетенции Школы

4.1. Содержание Положения доводится до сведения законных представителей обучающихся путем его размещения на сайте ОО в информационно-телекоммуникационной сети общего пользования Интернет.

4.2. Содержание Положения доводится до сведения сотрудников столовой.

4.3. Директор назначает сотрудников Школы, ответственных за взаимодействие с Комиссией родительского контроля за организацией питания обучающихся в рамках посещения ими столовой (за их информирование, согласование времени посещения, ведение предусмотренной Положением документации).

4.4. Школа должна:

- информировать законных представителей обучающихся о порядке, режиме работы
- организации общественного питания и действующих на ее территории правилах поведения;
- информировать законных представителей обучающихся о содержании Положения;
- проводить разъяснения на тему посещения Комиссией столовой;
- проводить с сотрудниками столовой разъяснения на тему посещения Комиссией родительского контроля за организацией питания обучающихся.

4.5. Контроль за реализацией Положения осуществляет директор и иные органы управления образовательной организацией в соответствии с их компетенцией.

№	Вопрос	О	1	2	Да/нет
1	Уведомлены ли законные представители обучающихся о порядке, режиме работы организации общественного питания и действующих на ее территории правилах поведения?	0	1	2	Да/нет
2	Уведомлены ли законные представители обучающихся о содержании Положения?	0	1	2	Да/нет
3	Проводятся ли разъяснения на тему посещения Комиссией столовой?	0	1	2	Да/нет
4	Проводятся ли разъяснения с сотрудниками столовой на тему посещения Комиссией родительского контроля за организацией питания обучающихся?	0	1	2	Да/нет
5	В меню отсутствуют ли запрещенные блюда и продукты?	0	1	2	Да/нет
6	Содержатся ли реализуемых блюд утвержденному меню?	0	1	2	Да/нет
7	Есть ли сертификаты качества на поступившей пищевой продукции?	0	1	2	Да/нет
8	Санитарно-техническое содержание обеденного зала?	0	1	2	Да/нет
9	В столовой собственная мебель?	0	1	2	Да/нет
10	В столовой столовая посуда?	0	1	2	Да/нет
11	Наличие знаков?	0	1	2	Да/нет
12	Другое	0	1	2	Да/нет
13	Ежемесячно ли проводятся уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	0	1	2	Да/нет
14	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомых, грызунов и следы их жизнедеятельности?	0	1	2	Да/нет
15	Внешний вид сотрудников столовой	0	1	2	Да/нет

**Чек-лист
проверки родительского контроля за организацией
горячего питания обучающихся**

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая

проверку: _____

	Вопрос	0	1	2	Да/нет	Примечание
1	Имеется ли в организации меню?	0	1	2	Да/нет	
2	Представлено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей на	0	1	2	Да/нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	0	1	2	Да/нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	0	1	2	Да/нет	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	0	1	2	Да/нет	
6.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	0	1	2	Да/нет	
7.	Наличие сертификатов качества на поступающей пищевой продукции	0	1	2	Да/нет	
8	Санитарно-техническое содержание обеденного зала	0	1	2	Да/нет	
	Состояние обеленной мебели	0	1	2	Да/нет	
	Состояние столовой посуды	0	1	2	Да/нет	
	Наличие салфеток	0	1	2	Да/нет	
	Другое	0	1	2	Да/нет	
9	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	0	1	2	Да/нет	
10	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	0	1	2	Да/нет	
11	Внешний вид сотрудников столовой	0	1	2	Да/нет	

12	Создана ли бракеражная комиссия в школе, заполняется ли бракеражный журнал?	0 1 2	Да/нет	
13	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	0 1 2	Да/нет	
14	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по (за период не менее месяца)? результатам работы бракеражной комиссии	0 1 2	Да/нет	
15	Снятие пробы			
	Вкусовые качества (соленая, кислая, спалкая, жесткая, нежная и др)	0 1 2	Да/нет	
	Органолептические качества			
	Температура первых блюд	>70 ⁰	50 -70 ⁰	<50 ⁰
	Температура вторых блюд	>60 ⁰	45 -60 ⁰	<45 ⁰
	цвет	0 1 2	Да/нет	
	форма	0 1 2	Да/нет	
	вид в разрезе	0 1 2	Да/нет	
	однородность	0 1 2	Да/нет	
	прозрачность	0 1 2	Да/нет	
	запах	0 1 2	Да/нет	
16	Количество отходов (визуально)	<30	30-60%	>60%
17	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	0 1 2	Да/нет	
18	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	0 1 2	Да/нет	
19	Аппетит детей (порция съедается полностью, с желанием)	0 1 2	Да/нет	
20	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	0 1 2	Да/нет	

Критерии оценок:

Высокий уровень (соответствует полностью) - 2 балла

Средний уровень (соответствует частично) - 1 балл

Низкий уровень (не соответствует) - 0 баллов

Выявленные замечания и рекомендации

« _____ »