|  |  |
| --- | --- |
| ПРИНЯТООбщим собранием работниковМуниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Лицей № 21»Протокол № 5 от 15.12.2020г. |  УТВЕРЖДЕНО приказом директора Муниципального бюджетного  общеобразовательного учреждения «Лицей № 21» № 379-п от 15.12.2020г. |

**Положение**

**о родительском контроле**

**за организацией горячего питания обучающихся**

## **в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Лицей № 21»**

**2020**

**1. Общие положения**

1.1. Положение о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Лицей № 21» (далее- Учреждение) разработано в соответствии с нормативными документами:

- Федеральный закон от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный закон от 01.03.2020 № 47 – ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

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

1.2. Настоящее Положение о порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся регламентирует решение вопросов качественного и здорового питания и регулирует деятельность группы родительского контроля за организацией горячего питания (далее – комиссия по контролю) в Учреждении.

 1.3. Комиссия по контролю является общественным органом, созданным для решения вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания.

1.4. Деятельность членов комиссии по контролю основывается на принципах добровольности участия, коллегиальности принятия решений, гласности.

1.5. Комиссия по контролю в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами РФ, Нижегородской области, муниципальными правовыми актами, Уставом и локальными нормативными актами Учреждения.

**2. Цели и задачи комиссии по контролю**

2.1. Комиссия по контролю организуется в целях усиления контроля за организацией питания обучающихся в Учреждении.

2.2. Основными задачами комиссии по контролю являются:

- контроль за исполнением нормативных правовых актов по организации питания обучающихся;

- контроль организации питания обучающихся Учреждения: соответствие реализуемых блюд утвержденному цикличному меню, соблюдение графика питания, соблюдение температурного режима выдачи готовых блюд, соблюдение норм выдачи блюд и изделий, сохранность и правила хранения продуктов, культура обслуживания.

- контроль за работой предприятия общественного питания и исполнение положений контракта (договора) на организацию питания.

**3. Организация деятельности комиссии по контролю**

3.1. Комиссия по контролю - это группа представителей родительской общественности численностью не более 3 (трёх) человек, представитель администрации Учреждения, представители педагогического коллектива, не более 2 (двух) человек, медицинский работник.

3.2. Педагогические работники назначаются приказом директора Учреждения, представители родительской общественности выдвигаются Советом родителей (законных представителей) сроком на 1 год.

3.3. Состав и порядок работы комиссии по контролю доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей (законных представителей).

3.4. Заседания комиссии по контролю проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в четверть.

3.5. Результаты проверок и принятые меры при необходимости и по решению директора Учреждения могут быть доложены на заседании Педагогического совета и (или) Совете родителей (законных представителей) несовершеннолетних учащихся.

3.6. Члены комиссии по контролю выполняют свои обязанности на общественных началах без освобождения от основной работы.

**4. Организационные методы, направления и формы контроля**

4.1.Контроль осуществляется с использованием следующих методов и форм:

- изучение документации;

- осмотр школьной столовой;

-наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в Учреждении;

- беседа с персоналом, педагогическими работниками, обучающимися;

- анкетирование родителей (законных представителей) и обучающихся. (Приложение № 1)

4.2. Контроль осуществляется в виде плановых и оперативных проверок. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным директором Учреждения планом (графиком) на учебный год. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в Учреждении. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющими в ходе изучения вопроса.

4.3. Комиссия по контролю может осуществлять свои функции вне плана (графика) по инициативе администрации Учреждения, по жалобе, из-за нарушения нормативно – правовых актов в области защиты прав ребенка и его здоровья.

4.4. Результаты контроля отражаются в Акте и оценочном листе. (Приложение № 2) Решение принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов комиссии по контролю путём открытого голосования

4.5. Направления деятельности комиссии по контролю:

4.5.1. Комиссия по контролю содействует администрации Учреждения в организации питания обучающихся, вносит предложения по улучшению обслуживания.

4.5.2. Комиссия по контролю за организацией питания контролирует:

- работу пищеблока (материальную базу пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, технологию приготовления продуктов, качество и количество пищи, соблюдение графика выдачи пищи);

- организацию питания обучающихся (соблюдение режима питания, раздачу пищи, гигиену приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд)

4.5.3. Оказывает содействие администрации и педагогам в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

**5. Права и ответственность комиссии по контролю**

***Комиссия по контролю вправе***:

5.1. Запрашивать у администрации Учреждения и у организатора питания информацию по организации питания, качеству используемых продуктов и условиям/срокам их хранения, соблюдению технологического процесса при приготовлении блюд, качеству приготовленных блюд и условий/сроков их реализации, по соблюдению персоналом нормативов по личной гигиене, по соблюдению прочих санитарно-гигиенических норм.

5.2. Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в Учреждении.

***Комиссия по контролю не вправе***:

5.3. Проводить фото- и видео фиксацию в помещениях пищеблока через линию раздачи и в обеденном зале. Съемка может быть проведена только с разрешения и в присутствии администрации Учреждения.

 5.4. Находиться в производственных цехах пищеблока в составе более 2- х человек одновременно, создавать предпосылки для нарушения техники безопасности сотрудниками пищеблока при осуществлении ими своих обязанностей.

5.5. Прикасаться к пищевым продуктам, оборудованию, кухонному инвентарю, посуде. Оценка качества и состояния проводится визуально.

5.6. Отвлекать персонал от осуществления технологического процесса, создавать препятствия к своевременному оказанию услуги.

5.7. Требовать для проведения бракеража готовых блюд отдельную порцию блюда. Оценка органолептических показателей блюд проводится только в составе бракеражной комиссии, утвержденной Приказом директора Учреждения.

5.8. Изымать любую документацию пищеблока. Копии документов могут быть предоставлены по запросу в присутствии администрации Учреждения.

***Ответственность членов комиссии по контролю:***

5.9. Члены комиссии по контролю несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;

5.10. Комиссия по контролю несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

Положение принято с учетом мнения Совета обучающихся (протокол от 14.12.2020 № 3), Совета родителей (законных представителей) несовершеннолетних учащихся (протокол от 14.12.2020 № 3).

Приложение № 1

**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. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

 ДА

 НЕТ

3.1. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

 НЕ НРАВИТСЯ

 НЕ УСПЕВАЕТЕ

 ПИТАЕТЕСЬ 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

 ИНОГДА

 НЕТ

6. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?

 ДА

 НЕТ

7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

 ДА

 НЕТ

 НЕ ВСЕГДА

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

 ИНОГДА

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

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение № 2

**Форма оценочного листа**

Дата проведения проверки: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Комиссия по контролю, проводившая проверку:

ФИО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ФИО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ФИО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **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 |  |

Подпись, ФИО