

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя школа № 3 города Няндомы»  
(МБОУ СШ № 3)

ПРИКАЗ  
по основной деятельности

от 30 августа 2024 года

№ 431

г.Няндомы Архангельская область

*Об утверждении положения о порядке проведения мероприятий по  
родительскому контролю за организацией горячего питания детей  
в структурном подразделении «Средняя школа № 6».*

На основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273-ФЗ (ст. 37); методических рекомендаций МР 2.4.0179 – 20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» от 18.05.2020 г., методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях" от 18.05.2020 г., Постановления администрации Няндомского муниципального района Архангельской области «Об утверждении Порядка предоставления и организации горячего питания обучающимся, получающим начальное общее образование, в муниципальных общеобразовательных организациях Няндомского муниципального района Архангельской области» от 27.08.2020 г. № 349-па, с целью улучшения организации питания детей в общеобразовательной организации

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить состав родительского контроля за организацией горячего питания детей:
  - Лобанова Наталья Сергеевна, педагог, курирующий воспитательную работу – председатель комиссии;
  - Астафьева Марина Евгеньевна – член комиссии;
  - Дозорова Наталья Юрьевна - член комиссии;
  - Забалдина Жанна Геннадьевна – член комиссии;
2. Утвердить Положение о порядке проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания детей (приложение № 1).
3. Утвердить график родительского контроля за организацией горячего питания детей в СП «Средняя школа № 6» МБОУ СШ № 3 города Няндомы на 2024 – 2025 учебный год (приложение № 2).
4. Контроль за работой родительского контроля за организацией горячего питания детей возложить на Лобанову Н.С., педагога, курирующего воспитательную работу.

Директор МБОУ СШ № 3

С приказом ознакомлена:



Т.И.Тарасенко  
Лобанова Н.С.

Т.И.Тарасенко

Лобанова Н.С.

***Об утверждении положения о порядке проведения мероприятий  
по родительскому контролю за организацией горячего питания детей  
в структурном подразделении «Средняя школа № 6».***

Положение  
о порядке проведения мероприятий  
по родительскому контролю за организацией  
горячего питания детей.

***1. Общие положения***

1.1. Положение о порядке проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания детей разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273-ФЗ;
- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 года.

1.2. Настоящее положение направлено на улучшение организации питания детей в общеобразовательной организации (далее – школе) и проведении мониторинга результатов родительского контроля, формирования предложений для принятия решений по улучшению питания в школе.

1.3. В состав комиссии по контролю за организацией горячего питания детей входят представители администрации, родители (законные представители).

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

1.5. Настоящее Положение имеет статус локального нормативного акта МБОУ «Средняя школа № 3 города Няндома».

***2. Задачи родительского контроля за организацией горячего питания детей***

2.1 Задачами родительского контроля за организацией горячего питания детей являются:

- Обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- Соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;
- Обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;
- 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 буфета-раздаточной;
- Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;

- Содействие созданию оптимальных условий и форм организации школьного питания.

### **3. Функции родительского контроля за организацией горячего питания детей.**

3.1. Родительский контроль за организацией горячего питания детей выполняет следующие функции:

- Участвует в общественной экспертизе питания детей;
- Осуществляет 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.

3.2. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей (законных представителей) и детей и участия в составе родительского контроля согласно приложению № 1.

### **4. Права и ответственность родительского контроля за организацией горячего питания детей.**

Для осуществления возложенных функций родительский контроль имеет право:

- 4.1. Контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
- 4.2. Получать информацию по организации питания, качества приготовляемых блюд и соблюдения санитарно – гигиенических норм и правил;
- 4.3. Проводить проверку работы буфета раздаточной не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
- 4.4. Вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.
- 4.5. Состав и порядок работы родительского контроля доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

Родительский контроль несет ответственность:

- 4.6. За невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;
- 4.7. За необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

### **5. Организация деятельности родительского контроля за организацией питания учащихся.**

5.1. Родительский контроль формируется на основании приказа директора школы. Полномочия родительского контроля начинаются с момента подписания соответствующего приказа;

5.2. Родительский контроль составляет график контроля по организации качества питания школьников. Деятельность осуществляется в соответствии с графиком работы комиссии;

5.3. О результатах работы родительский контроль информирует администрацию школы;

5.4. Заседания родительского контроля проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в полугодие и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов;

5.5. Решение родительского контроля принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом.

### **6. Документация комиссии по контролю за организацией питания учащихся.**

6.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

6.2. Тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у директора школы.

Приложение № 1  
К положению  
о порядке проведения мероприятий  
по родительскому контролю за организацией  
горячего питания детей.

Форма  
оценочного листа.

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

№	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 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 бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? А) Да Б) Нет	
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 приёма 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) Да Б) Нет	
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) Да Б) Нет	
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню А) Да Б) Нет	
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? А) Да Б) Нет	

**Об утверждении положения о порядке проведения мероприятий  
по родительскому контролю за организацией горячего питания детей  
в структурном подразделении «Средняя школа № 6».**

График родительского контроля за организацией горячего питания детей  
в СП «Средняя школа № 6» МБОУ СШ № 3 города Няндомы  
на 2024 – 2025 учебный год.

**Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:**

- обеспечить учащихся полноценным горячим питанием;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- прививать обучающимся навыки здорового питания;
- развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;
- формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

№	Направление работы	Сроки	Ответственные
1.	Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды); Проверка соблюдения графика работы столовой. Организация и проведение опроса обучающихся по улучшению работы столовой; Входной производственный контроль при закладке продуктов	1 четверть	Председатель комиссии Члены комиссии
2.	Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль); Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений) Проверка соответствия 10-дневного и реального меню; Входной производственный контроль при закладке продуктов.	3 четверть	Председатель комиссии Члены комиссии