



Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

РАССМОТРЕНО

на совещании Управляющего совета
Протокол № 1 от «29» августа 2022 г.

ПРИНЯТО

На заседании педагогического совета
Протокол № 1 от «31» августа 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ «Лицей «Солярис»
_____ Е.Б. Перепелицина
Приказ № 350 от «31» августа 2022 г.



**Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Лицей «Солярис» (далее - Порядок) разработан на основании Федерального закона от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями), Федерального закона от 01.03.2020 года № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Методических рекомендаций Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18 мая 2020 года № 2.4.0180-20, письма Минпросвещения России от 26.11.2021 № АБ-2133/10.

1.2. Порядок устанавливает взаимоотношения и правила во время организации питания между Учреждением, родителями (законными представителями) и поставщиком питания.

1.3. Для контроля за организацией питания обучающихся сформирована общественная комиссия по контролю за качеством организации питания (далее Комиссия), по рекомендациям совета родителей, классных руководителей. В состав комиссии могут входить члены администрации Учреждения и работники поставщика питания. Члены комиссии обязательно должны иметь медицинскую книжку. Работа данной комиссии построена с соблюдением санитарных условий.

2. Основные цели и задачи организации питания в Учреждении.

2.1. Основной задачей родительского контроля за организацией питания является повышение качества и эффективности организации питания обучающихся в Учреждении.

2.2. Соблюдение прав и интересов обучающихся и их родителей (законных представителей) в области организации питания.

3. Порядок посещения пищеблока Комиссией

3.1. Родители (законные представители) имеют доступ в пищеблок и помещения для хранения сырья только в составе Комиссии. Не входящие в состав родители (законные представители), получают необходимые сведения

об организации питания через членов Комиссии по контролю за качеством организации питания.

3.2. Комиссия при посещении пищеблока должна действовать добросовестно, не должна нарушать требования законодательства. Основным методом Комиссии является наблюдение, по результатам которого составляется акт проверки по результату мониторинга (приложение № 2) на основании чек-листов, заполненных членам Комиссии (приложение № 1).

3.3. По результату мониторинга организации питания члены Комиссии составляют отчет с рекомендациями и предложениями (в пределах полномочий Комиссии) в адрес Учреждения, докладывают о результатах мониторинга на заседании комиссии, вносят предложения и замечания, направляют протокол заседания комиссии в Управляющий совет.

3.4. Комиссия должна соблюдать правила внутреннего распорядка Учреждения, графика приема пищи и графика работы пищеблока в целом.

3.5. Комиссия в составе не более 5 человек, должна подать заявку в письменной форме руководителю Учреждению, а ответственный по питанию составить график посещения пищеблока, не чаще 1 раза в месяц. График посещения формируется на учебный год.

4. Права и обязанности

4.1. Комиссия в ходе проведения мониторинга качества питания может:

- находиться в помещениях столовой только после термометрии и в специальном одеянии (бахилы, халат, шапочка, маска, перчатки), предоставленными Учреждением или поставщиком питания в сопровождении ответственного по питанию;
- задавать ответственному по питанию и работникам пищеблока вопросы в рамках их компетенции и в пределах своих полномочий;
- запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;
- лично оценивать органолептические показатели пищевой продукции в результате дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств. При проведении дегустации используется одноразовая посуда.;
- участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания;
- производить фотофиксацию блюд;
- руководствоваться МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 года.

4.2. Комиссия в ходе проведения мониторинга качества питания не должна:

- проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил техники безопасности и не нарушения производственного процесса;

- отвлекать обучающихся во время приема пищи;
- находиться в столовой вне графика, утвержденного руководителем Учреждения;
- производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных» как «персональные данные».

5. Заключительные положения

5.1. Настоящий Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Лицей «Солярис» является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность родителей (законных представителей) по вопросам организации питания, принимается на заседании Управляющего совета, и вводится в действие приказом руководителя Учреждения.

5.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящий Порядок, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

5.3. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся принимается на неопределенный срок.

5.4. После принятия Порядка проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

Приложение № 1

**Чек-лист общественного родительского контроля
за организацией питания в муниципальном автономном
общеобразовательном учреждении
«Лицей «Солярис»**

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Лицей «Солярис»

Директор Елена Борисовна Перепелицина

Дата заполнения: _____

Поставщик питания _____

Член комиссии _____

№ 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. Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале.
2. 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. В меню отсутствуют повторы в смежные дни?
3. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?

4. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
5. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой).
6. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню.
7. Информирование детей и родителей о здоровом питании.
8. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода (индивидуальная упаковка)).
9. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств).
10. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

1. Наличие спец.одежды у сотрудников?
2. Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.).
3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук.
4. Использование при раздаче одноразовых перчаток.
5. Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками.
6. Наличие профессионального образования у зав. производством и поваров.
7. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.

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.

Приложение № 2

**Акт проверки организации питания
муниципального автономного общеобразовательного учреждения**

«Лицей «Солярис»

от «__» _____ года

Общественная комиссия по контролю за качеством организации питания в составе членов комиссии:

в присутствии ответственного по питанию и работника поставщика питания

провели мониторинг организации питания по средствам чек-листов общественного родительского контроля за организацией питания в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении

«Лицей «Солярис»

В результате проверки установлено:

Члены комиссии:

Ответственный по питанию _____

Представитель столовой _____

Приложение № 3

Отчет по итогам проверки общественного родительского контроля за организацией питания в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Лицей «Солярис»

Цели проверки:

1. Организация питания обучающихся;
2. Наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
3. Анализ меню;
4. Работа школьной столовой, санитарное состояние.

Ход проверки:

В ходе проверки установлено:

Выводы комиссии: