

**Положение  
о родительском контроле организации и качества горячего питания  
в лагере дневного пребывания на базе МОУ АСОШ №3**

1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле организации и качестве питания разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 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 г.

1.2. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе комиссии.

1.2.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом лагеря.

1.2.2. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания в лагере.

1.2.3. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации школы, родители или законные представители обучающихся, педагогический состав персонала. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

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

2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания:

2.1. Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;

- соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам;

- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);

- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

3. Функции комиссии по контролю организации питания обучающихся

3.1. Комиссия по контролю организации питания обучающихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

- общественная экспертиза питания обучающихся;

- контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;

- изучение мнения детей и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;

- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

4. Права и ответственность комиссии по контролю организации питания обучающихся Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. контролировать в лагере организацию и качество питания обучающихся;
  - 4.2. получать от повара, медицинского работника информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
  - 4.3. заслушивать на своих заседаниях старшего повара по обеспечению качественного питания;
  - 4.4. проводить проверку работы столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
  - 4.5. изменить график проверки, если причина объективна;
  - 4.6. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;
  - 4.7. состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.
  - 4.8. Организация деятельности комиссии по контролю организации питания учащихся.
  - 4.9. Комиссия формируется на основании приказа руководителя школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.
  - 4.10. Комиссия выбирает председателя.
  - 4.11. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников.
  - 4.12. О результатах работы комиссия информирует начальника лагеря и родительские комитеты.
  - 4.13. Один раз в смену комиссия знакомит с результатами деятельности начальника лагеря.
  - 4.14. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.
  - 4.15. Заседание комиссии проводится по мере необходимости, но не реже одного раза в смену и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.
  - 4.16. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом.
5. Ответственность членов Комиссии:
- 5.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;
  - 5.2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.
6. Документация комиссии по контролю организации питания обучающихся:
- 6.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.
  - 6.2. Протоколы заседания комиссии хранятся у начальника лагеря.

## Примерный план инициативной группы по контролю за организацией горячего питания обучающихся

*Цель:* создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей.

*Основные задачи:*

- оценка благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
- решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся;
- пропаганда основ здорового питания среди родителей и детей;
- повышение культуры питания;
- контроль за обеспечением санитарно-гигиенической безопасности питания;
- контроль за соответствием меню с реализуемыми блюдами;
- выявления вкусовых предпочтений обучающихся;
- информирование родителей на родительских собраниях, о выявленных нарушениях и их устранении;
- помощь классным руководителям в организации мероприятий по пропаганде здорового питания среди обучающихся и родителей.

### План работы комиссии по контролю организации и качества питания

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1.	Контроль соблюдения графика работы столовой	Один раз за смену	Члены комиссии
2.	Контроль соблюдения графика питания обучающихся	Один раз за смену	Ответственный за питание
3.	Проведение контрольных проверок соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качества и норм выдачи завтраков и обедов	Один раз за смену	Члены комиссии
4.	Организация просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам здорового питания	В течение смены	Ответственный за питание, воспитатели
5.	Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды	Один раз за смену	Члены комиссии
6.	Мониторинг среди обучающихся и родителей с целью выяснения вкусовых предпочтений детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, вкусовые предпочтения детей, удовлетворенности организацией питания, условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	В течение смены	Ответственный за питание, воспитатели
7.	Организация консультаций по питанию для родителей и воспитателей	Один раз за смену	Ответственный за питание
8.	Проверка эстетического оформления зала столовой	Один раз за смену	Члены комиссии
9.	Отчет о работе комиссии	Один раз за смену	Ответственный за питание

**ЖУРНАЛ  
РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ**

за организацией питания детей в лагере дневного пребывания на базе МОУ АСОШ № 3

<b>Дата/ Время</b>	<b>ФИО Родителя/сот. тел.</b>	<b>ФИО ребенка</b>	<b>Дата рождения</b>	<b>Подпись</b>

## Оценочный лист

Дата и время проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО:

№	Вопрос	Ответ
1.	<b>Имеется ли в организации меню?</b>	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	<b>Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
	3.	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?</b>
А) да		
	Б) нет	
	4.	<b>В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда?</b>
А) да, по всем дням		
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
	5.	<b>Вывешен ли график приема пищи обучающимися?</b>
А) да		
	Б) нет	
	6.	<b>Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?</b>
А) да		
	Б) нет	
	7.	<b>Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</b>
А) да		
	Б) нет	
	8.	<b>Соответствует ли вкус приготовленных блюд</b>
А) да		
	Б) нет	
	9.	<b>Соответствует ли запах приготовленных блюд?</b>
А) да		
	Б) нет	
	10.	<b>Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?</b>
А) да		
	Б) нет	
	11.	<b>Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?</b>
А) да		
	Б) нет	
	12.	<b>Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?</b>
А) да		
	Б) нет	
	13.	<b>Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?</b>
А) да		
	Б) нет	
	14.	<b>Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?</b>
А) да		
	Б) нет	
	В) состояние	
15.	<b>Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?</b>	
	А) да	
	Б) нет	