

\_\_\_\_\_ УТВЕРЖДЕНО  
Директором  
БОУ «Колосовская СШ» Мягченко С. В.

Приказ № 34 от 31.03.2022

Положение  
о родительском контроле организации и качества горячего питания  
обучающихся в БОУ «Колосовская средняя школа»

1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся в БОУ «Колосовская средняя школа» (далее-школа) 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 организации горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

1.2. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся (далее-комиссия) осуществляется в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

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

1.2.2. Комиссия по контролю организации питания обучающихся является постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.2.3. В состав комиссии по контролю организации питания обучающихся входят представители администрации, члены Родительского комитета школы, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

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

2. Задачи Комиссии по контролю организации питания обучающихся

Задачами комиссии по контролю организации 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

Комиссия по контролю организации питания обучающихся обеспечивает участие в процедурах:

- общественная экспертиза питания обучающихся;
- контроль качества и количества приготовленной согласно меню пищи;
- изучение мнения обучающихся 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 комиссия наделена правами:

- контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся.
- получать от повара, медицинского работника информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм.

- заслушивать на своих заседаниях старшего повара по обеспечению качественного питания обучающихся.

- проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки.

- изменить график проверки, если причина объективна.

- вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.

- состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

### 5. Организация деятельности комиссии по контролю организации питания обучающихся

5.1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания приказа.

5.2. Комиссия выбирает председателя.

5.3. Комиссия составляет план-график контроля организации качественного питания школьников.

5.4. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и Родительский комитет.

5.5. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора школы и один раз в полугодие Управляющий совет школы.

5.6. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку.

5.7. Заседания комиссии проводятся не реже одного раза в месяц и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.

5.8. Решения комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом.

## 6. Ответственность членов Комиссии

6.1. Члены комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.

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

## 7. Документация комиссии по контролю организации питания обучающихся

7.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

7.2. Протоколы заседания комиссии хранятся у администрации школы.

ПРИКАЗ

от « » марта 2022 года

№

«Об утверждении положения  
о родительском контроле организации  
и качества горячего питания обучающихся в  
БОУ «Колосовская средняя школа»»

С целью усиления контроля организации и качества питания в БОУ «Колосовская средняя школа» на основании Федерального Закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», методических рекомендаций 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

Приказываю:

1. Разработать Положение о родительском контроле организации и качества горячего питания обучающихся в БОУ «Колосовская средняя школа»
2. Утвердить и ввести в действие Положение о родительском контроле организации и качества горячего питания обучающихся в БОУ «Колосовская средняя школа»
3. Довести Положение о родительском контроле организации и качества горячего питания обучающихся в БОУ «Колосовская средняя школа» до педагогов, обучающихся и родителей (законных представителей).

Директор школы

Мягченко С. В.

## ПРИКАЗ

от «    » марта 2022 года

№

«О создании комиссии родительского контроля  
организации и качества питания в  
БОУ «Колосовская средняя школа»»

С целью усиления контроля организации и качества питания в БОУ  
«Колосовская средняя школа»

Приказываю:

1. Создать комиссию родительского контроля организации и качества питания из числа родителей (протокол родительского собрания).
2. Включить в комиссию представителей от родителей в составе: Суворову Ольгу Александровну, Логинову Анну Николаевну, Юсупову Олесю ивановну, Рудикову Ольгу Александровну, Демину Оксана Александровну.
3. Назначить ответственным за взаимодействие с комиссией социального педагога Сухову Татьяну Сергеевну

Директор школы

Мягченко С. В.

**Журнал учета мероприятий родительского контроля**

| № | Дата | День недели | Перемена | ФИО участников<br>контроля | Субъективная<br>оценка |
|---|------|-------------|----------|----------------------------|------------------------|
|   |      |             |          |                            |                        |
|   |      |             |          |                            |                        |

## ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

### по проведению родительского контроля в школьной столовой

(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:  
Председатель комиссии

Члены комиссии

В присутствии \_\_\_\_\_

составили настоящий проверочный лист о том, что «\_\_\_» \_\_\_\_\_  
20\_\_\_г. в \_\_\_\_\_ смену, на \_\_\_\_\_ перемене проведено мероприятие родительского  
контроля за питанием обучающихся

| ВОПРОС                                                                                                                                                                    | Да | Нет |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?                                       |    |     |
| Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)? |    |     |
| Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?                                                       |    |     |
| Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?                                                                                                                           |    |     |
| Все ли дети моют руки перед едой?                                                                                                                                         |    |     |
| Все ли дети едят сидя?                                                                                                                                                    |    |     |
| Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?                                                                                                          |    |     |
| Есть ли замечания по чистоте посуды?                                                                                                                                      |    |     |
| Есть ли замечания по чистоте столов?                                                                                                                                      |    |     |
| Есть ли замечания к сервировке столов?                                                                                                                                    |    |     |
| Теплые ли блюда выдаются детям?                                                                                                                                           |    |     |
| Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?                                                                                         |    |     |
| Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?                                                                        |    |     |
| Число детей, питающихся на данной перемене                                                                                                                                |    | чел |

|                                           |  |    |
|-------------------------------------------|--|----|
| Масса всех блюд на одного ребенка по меню |  | г  |
| Общая масса несъеденной пищи              |  | кг |
| Индекс несъедаемости                      |  | %  |

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

---

---

---

---

---

---

---

---

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен представитель школы:

---

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022г. (указывается дата).

### Расчет коэффициента несъедаемости

**Коэффициент несъедаемости** - это инструмент родительского и внутреннего контроля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или неэффективности системы организации питания в организации, полноты реализации мероприятий по формированию навыков и приверженности принципам здорового питания, профессионализма в приготовлении блюд, рациональности режима питания, обеспечения благоприятных условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены детьми при приеме пищи, правильности принятого в школе режима накрывания на столы, эффективности мероприятий родительского контроля по индикации факторов риска снижения востребованности рациона питания и своевременной их коррекции. Коэффициент несъедаемости выражается в процентах.

Методика расчета:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$$

Интерпретация результатов:

До 10 % - оптимально;

10 – 30 % - зона «риска», требует пристального контроля за организацией питания, анализ действующего меню и выявление проблемных позиций;

Более 30 % - зона «высокого риска», требует безотлагательных мер по оценке выдаваемой пищи, и, при необходимости, коррекции действующего меню.