

Согласовано с  
Управляющим советом  
31.08.2020 г. Протокол № 1



Утверждаю  
Директор МОУ-ГИМНАЗИИ № 1  
М.Ю. Поспелова  
Приказ № 97-10/О от 01.09.2020 г.

## **Положение о родительском контроле (экспертизе) организации и качества питания обучающихся**

### **1. Общие положения**

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

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 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 общешкольной 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 МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ – ГИМНАЗИИ № 1 (далее – Учреждение).

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

1.2.3. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации, члены Родительского комитета Учреждения, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором Учреждения 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 обучающихся**

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. Основные направления деятельности родительского контроля**

3.1. Проведение проверок по качеству и безопасности питания в соответствии с Инструкцией по контролю (Приложение 1)

### 3.2. Осуществление контроля:

- за соответствием рациона питания согласно утвержденному меню;
- за качеством готовой продукции;
- за санитарным состоянием зала приема пищи;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой Учреждения;
- за наличием размещенной информации в помещении для приема пищи.

### **4. Права и ответственность комиссии по контролю организации питания учащихся**

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. контролировать в Учреждении организацию и качество питания обучающихся;
- 4.2. получать от директора Учреждения информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
- 4.3. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
- 4.5. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.

### Примерная инструкция по контролю для родителей

1. Понаблюдайте в обеденном зале:
  - как входят дети в зал;
  - как рассаживаются за столы;
  - как ведут себя за столом;
  - какова культура приема пищи;
  - кто убирает посуду;
  - как дети покидают обеденный зал;
  - кто сопровождает детей;
  - наличие спецодежды у работников пищеблока.
2. Изучите меню и сравните его с фактическим набором блюд.
3. Снимите пробу блюд, предлагаемых детям, и дайте оценку их вкусовых качеств.
4. Как организовано руководство школьным питанием:
  - наличие графика работы столовой;
  - как организовано льготное питание;
  - кто получает бесплатное питание;
  - организация дежурства;
  - как организовано обучение детей культуре питания.
5. Проанализируйте полученные факты и опишите Ваши замечания/предложения/рекомендации в чек-листе.
6. Не забудьте проверить исполнение рекомендаций. Добивайтесь действенности контроля, а не его видимости.