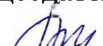


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
города Кургана «Средняя общеобразовательная школа №22»

Согласовано

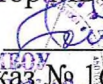
Председатель Совета Школы  
 М.Н. Менькова

Рассмотрено на

общешкольной родительской  
конференции  
Протокол № 1  
От 08.09.2020



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ «СОШ №22»  
 Э.В. Гончар  
Приказ № 165 от 10.09.2020

## ПОЛОЖЕНИЕ

### о родительском контроле организации горячего питания учащихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении города Кургана «Средняя общеобразовательная школа № 22»

#### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о родительском контроле организации горячего питания учащихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении города Кургана «Средняя общеобразовательная школа № 22» (далее – Школа) разработано в соответствии:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г № 273-ФЗ;
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.)
- Уставом Школы.

1.2. Организация родительского контроля организации и качества питания учащихся может осуществляться посредством участия родителей (законных представителей) в работе общешкольной комиссии родительского контроля организации и качества питания учащихся (далее – Комиссия), а также посредством участия родителей (законных представителей) и учеников в мониторинге (анкетировании – Приложение 1).

#### 2. Общешкольная комиссия родительского контроля организации и качества питания учащихся

2.1. Комиссия является постоянно действующим органом самоуправления и деятельность ее членов направлена:

- улучшение организации питания учащихся в Школе;
- организацию и проведение мониторинга результатов родительского контроля,
- формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в Школе.

2.2. В состав комиссии входят представители Совета Школы, члены Родительских комитетов классов школы. Деятельность членов Комиссии основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2.3. Члены Комиссии принимают участие в следующих процедурах:

- общественная экспертиза питания учащихся Школы;
- контроль за качеством и количеством приготовленной пищи, соответствие меню;
- мониторинг мнения учащихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;

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

2.4. Для осуществления возложенных функций члены Комиссии имеют право:

- получать от работников пищеблока информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
- заслушивать на своих заседаниях заведующую производством школьной столовой по вопросам обеспечения качественного питания учащихся;
- проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трех членов Комиссии на момент проверки;
- вносить предложения по улучшению качества питания учащихся.

### **3. Порядок проведения мероприятий Комиссии по родительскому контролю организации питания учащихся.**

3.1. При проведении мероприятий родительского контроля организации питания учащихся в Школе, члены Комиссии оценивают по следующим параметрам:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены учащимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей);
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

3.2. Итоги мероприятий оформляются каждым членом Комиссии письменно (Приложение 2), обсуждаются и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации Школы, ее учредителя и (или) МУП «Комбинат питания», органов контроля (надзора).

### **4. Организация деятельности Комиссии по родительскому контролю организации питания учащихся**

4.1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия членов Комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа. Члены Комиссии несут персональную ответственность на невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей, а также за необъективную оценку организации питания и качества предоставляемых услуг.

4.2. Комиссия составляет план-график проведения мероприятий по родительскому контролю организации питания учащихся Школы. О результатах работы комиссия информирует не реже чем: один раз в четверть администрацию Школы в лице директора, один раз в полугодие - Совет Школы. По итогам учебного года Комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.

4.3. Результаты работы Комиссии размещаются на официальном сайте Школы в разделе «Питание школьников»

Приложение 1

**АНКЕТА ШКОЛЬНИКА (ЗАПОЛНЯЕТСЯ ВМЕСТЕ С РОДИТЕЛЯМИ)**

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?  
 ДА  
 ИНОГДА  
 НЕТ
2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?  
 ДА  
 НЕТ  
 ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ
3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?  
 ДА  
 ИНОГДА  
 НЕТ
4. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?  
 НЕ НРАВИТСЯ  
 НЕ УСПЕВАЕТЕ  
 ПИТАЕТЕСЬ ДОМА
5. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:  
 ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК  
 ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)  
 2-х РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)
6. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?  
 ДА  
 ИНОГДА  
 НЕТ
7. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНИ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?  
 ДА  
 НЕТ
8. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?  
 ДА  
 НЕТ  
 НЕ ВСЕГДА
9. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?  
 НЕВКУСНО ГОТОВЯТ  
 ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ  
 ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ  
 ОСТЫВШАЯ ЕДА

- МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ
- ИНОЕ
10. ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДЛЁННОГО ДНЯ?
- НЕТ
- ДА
11. ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ИЛИ ПРИНОСИТЕ ИЗ ДОМА?
- ПОЛУЧАЕТЕ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ
- ПРИНОСИТЕ ИЗ ДОМА
12. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?
- ДА
- НЕТ
- ИНОГДА
13. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?
- ДА
- НЕТ
14. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

---

15. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

---

### 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 ознакомления 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) да	
17	Имели ли акты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	

## Приложение 2

### МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ЧЛЕНОВ КОМИССИИ

#### Методика органолептической оценки пищи

1. Органолептическую оценку пищи начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, гнилостный, молочнокислый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный и т.д.
3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
4. При снятии пробы необходимо выполнить правила предосторожности: из сырых продуктов пробуют только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а так же в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

#### Органолептическая оценка первых блюд

1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.
2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки.
3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготовляемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.
4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, осторожность консистенции, наличие непротертых частиц.
5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, недосолености, пересола.
6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом.

#### Органолептическая оценка вторых блюд

1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд даётся общая.
2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков.
4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режим 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 работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А нет	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А да	
	Б) нет	
11	Проводится ли 60 ка помещений после каждого приема 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) 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) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	

5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.
6. Консистенцию соусов определяют, сливая тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входит пассированные корни и лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса.
7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи их окружающей среды. Вареная рыба должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

#### **Критерии оценки качества блюд**

1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету, запаху, консистенции.
2. Оценка «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, соответствует по вкусу, запаху, внешнему виду утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
3. Оценка «хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить (недосолён, не доведён до нужного цвета).
4. Оценка «удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.
5. Оценка «неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается.
6. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.