

**Положение о порядке проведения мероприятий  
по родительскому контролю за организацией питания обучающихся  
в МБОУ СОШ № 19**

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

Основные задачи по организации питания:

- укреплять и модернизировать материальную базу помещений пищеблока школы;
- повысить культуру питания среди обучающихся и родителей (законных представителей);
- обеспечить санитарно-гигиеническую безопасность питания;
- проводить систематическую разъяснительную работу среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости приема горячего питания.

**1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение**

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Назначение ответственных за организацию горячего питания	до 01. 09.2021	Директор школы
2. Проведение мониторинга по охвату питания обучающихся.	Ежемесячно	Ответственный за организацию горячего (по приказу)
3. Административное совещание «Обеспечение горячим питанием обучающихся 1-11 классов в школе»	Сентябрь	Ответственный за организацию горячего (по приказу)
4. Совещание при директоре школы «Результаты общественного (родительского) контроля за питанием обучающихся»	1 раз в четверть	Председатель комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
5. Информирование Совета школы о результатах работы комиссии по контролю за организацией питания обучающихся	1 раз в полгода	Председатель комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
6. Организация работы школьной комиссии по контролю за организацией питания обучающихся	В течение года	Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся
7. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	Администрация школы
8. Оформление стендов: «Информация по питанию», «Поговорим о правильном питании».	В течение года	Классные руководители 1-11 классов

**2. Методическое обеспечение**

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Организация консультаций для классных руководителей 1- 11 классов: «Культура поведения обучающихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»; «Организация горячего питания - залог	В течение года	Администрация школы Классные руководители 1-11 классов

сохранения здоровья».		
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания обучающихся.	В течение года	Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся

**3. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для обучающихся и их родителей**

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Косметический ремонт зала столовой	В течение года	Директор школы Заведующий хозяйством

**4. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди обучающихся**

Основные мероприятия	Сроки	Ответственные
1. Проведение классных часов о здоровом питании	1 раз в четверть	Классные руководители 1-11 классов
2. Конкурс газет среди обучающихся 2-9 классов на тему культуры питания	ноябрь	Классные руководители 2-9 классов
3. Анкетирование обучающихся: «Школьное питание: качество и разнообразие блюд»	Декабрь, апрель	Классные руководители 4-11 классов
4. Воспитание культуры питания и здорового образа жизни средствами учебных предметов: окружающий мир, биология, химия, ОБЖ, технология, физическая культура, русский язык, английский язык (2-9 классы)	Январь-февраль 2022 года	Учителя-предметники
5. Анкетирование родителей «Ваши предложения по развитию школьного питания»	Май 2022 г.	Классные руководители

**5. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей обучающихся**

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Проведение родительских собраний по темам: «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни», «Личная гигиена ребенка».	Ноябрь, март	Классные руководители 1-11 классов
2. Индивидуальные беседы администрации об организации питания в школе с родителями обучающихся	В течение года	Администрация школы

**6. Ожидаемые результаты**

1. Пакет документов по организации школьного питания.
2. Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.
3. Обеспечение доступности школьного питания.
4. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.
5. Предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
6. Приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями.
7. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
8. Организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания.

## Форма оценочного листа.

Дата проведения проверки: 01.02.2022

Инициативная группа, проводившая проверку:

Рыленкова Анна Сергеевна Степ.  
Лавра Светлана Сергеевна

	Вопрос	Да/нет
1	<b>Имеется ли в организации меню?</b>	
	А) да, для всех возрастных групп	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	<b>Имеется ли в организации меню с учетом режима функционирования организации?</b>	
	А) да, с учетом режима функционирования организации	да
	Б) да, но без учета режима функционирования организации	
	В) нет	
3	<b>Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?</b>	да
	А) да	
	Б) нет	
4	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
5	<b>В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?</b>	
	А) да	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	<b>В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты (в соответствии с приложением)?</b>	
	А) да	да
	Б) нет, имеются запрещенные блюда	
7	<b>Соответствует ли цикличное меню фактически используемому в школе?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
8	<b>Соответствует ли цикличное меню режиму функционирования организации?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
9	<b>Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
10	<b>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
11	<b>Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?</b>	
	А) нет	нет
	Б) да	
12	<b>Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
13	<b>Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
14	<b>Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы?</b>	

	комиссии?	
	А) да	га
	Б) нет	
15	Оборудованы ли обеденные залы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств?	
	А) да, состояние покрытия всей столовой мебели позволяет проводить её качественную обработку	га
	Б) да, носостояние покрытияне всей столовой мебели позволяет проводить её качественную обработку	
	В) нет	
16	Допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью?	
	А) да	
	Б) нет	нет
17	Допускается ли использование столовые приборы из алюминия?	
	А) да	
	Б) нет	нет
18	Наличие и состояние санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор колпак или косынка) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд?	
	А) да, в наличии и надлежащем состоянии	га
	Б) да, в наличии, но ненадлежащем состоянии	
	В) нет	
19	Созданы ли в помещении для приема пищи обучающимся условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (раковина для мытья рук, с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель, и подсоединенной к канализации)?	
	А) да	га
	Б) нет	
20	Установлены ли рядом с умывальниками электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца?	
	А) да, в достаточном количестве	га
	Б) да, но в недостаточном количестве	га
	В) нет	
21	Обеспечены ли раковины моющим средством для рук?	
	А) да, в достаточном количестве	га
	Б) нет	
22	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	нет
23	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты необоснованного исключения отдельных блюд из меню (замены)?	
	А) да	
	Б) нет	нет
24	Имелась ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) да	
	Б) нет	нет
25	Наличие данных лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд за последние 6 месяцев?	
	А) да	га
	Б) нет	
26	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	нет

## Форма оценочного листа.

Дата проведения проверки: 02.02.2022

Инициативная группа, проводившая проверку:

Ремонтова Анна Сергеевна *Ан*  
Лева Светлана Сергеевна *СЛ*

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Имеется ли в организации меню с учетом режима функционирования организации?	
	А) да, с учетом режима функционирования организации	да
	Б) да, но без учета режима функционирования организации	
	В) нет	
3	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	да
	Б) нет	
4	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	да
	Б) нет	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	
	А) да	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты (в соответствии с приложением)?	
	А) да	да
	Б) нет, имеются запрещенные блюда	
7	Соответствует ли цикличное меню фактически используемому в школе?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	Соответствует ли цикличное меню режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
10	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет
	Б) да	
12	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	да
	Б) нет	
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	

	комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Оборудованы ли обеденные залы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств?	
	А) да, состояние покрытия всей столовой мебели позволяет проводить её качественную обработку	да
	Б) да, но состояние покрытия всей столовой мебели позволяет проводить её качественную обработку	
	В) нет	
16	Допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью?	
	А) да	
	Б) нет	нет
17	Допускается ли использование столовые приборы из алюминия?	
	А) да	
	Б) нет	нет
18	Наличие и состояние санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор колпак или косынка) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд?	
	А) да, в наличии и надлежащем состоянии	да
	Б) да, в наличии, но ненадлежащем состоянии	
	В) нет	
19	Созданы ли в помещении для приема пищи обучающимся условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (раковина для мытья рук, с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель, и подсоединенной к канализации)?	
	А) да	
	Б) нет	
20	Установлены ли рядом с умывальниками электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца?	
	А) да, в достаточном количестве	да
	Б) да, но в недостаточном количестве	
	В) нет	
21	Обеспечены ли раковины моющим средством для рук?	
	А) да, в достаточном количестве	да
	Б) нет	
22	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	нет
23	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты необоснованного исключения отдельных блюд из меню (замены)?	
	А) да	
	Б) нет	нет
24	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) да	
	Б) нет	нет
25	Наличие данных лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд за последние 6 месяцев?	
	А) да	да
	Б) нет	
26	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	нет