

Приложение №1
УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ
«Трудовская средняя школа»
Т.С. Бекирова
Приказ от 30.08.2024 №233

**Положение
о совете родительского контроля за организацией
питания, обучающихся в муниципальном бюджетном
общеобразовательном учреждении «Трудовская средняя школа» Сакского
района Республики Крым**

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение о совете родительского контроля за организацией питания, обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Трудовская средняя школа» Сакского района Республики Крым (далее – совет родительского контроля) разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273ФЗ;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32;

- Методических рекомендаций от 18.05.2020 МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 26.11.2021 № АБ-2133/10 "О направлении методических рекомендаций".

- Приложения 5 к протоколу заседания Оперативного штаба Министерства просвещения Российской Федерации по организации горячего питания от 23.04.2021 № ГД-34/01 пр.

1.2. Совет родительского контроля является постоянным действующим общественным органом для осуществления административно-общественного контроля за организацией и качеством питания в школе.

1.3. Совет родительского контроля осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации.

1.4. Деятельность членов совета родительского контроля основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. Цели и задачи совета родительского контроля.

2.1. Цели совета родительского контроля:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- мониторинг соответствия энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам обучающихся;
- мониторинг обеспечения максимального 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 обработки пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

2.2. Основные задачи совета родительского контроля - это повышение качества и эффективности организации питания в школе путем:

- контроля за исполнением нормативных правовых актов по организации горячего питания обучающихся;
- контроля организации горячего питания в школе;
- контроля температурного режима выдачи готовых блюд;
- контроля за работой организаторов питания по оказанию соответствующих услуг.

3. Основные направления деятельности совета родительского контроля.

3.1. Члены совета родительского контроля могут осуществлять общественный контроль только в обеденном зале. Вход в зону приготовления пищи (цеха) **запрещен**.

3.2. При проведении советом родительского контроля мероприятий контроля за организацией питания детей в школе оцениваются:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному основному (организованному) меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие информационных стендов, салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- 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 готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия родителей или иных законных представителей;

- информирование родителей (законных представителей) и детей о здоровом питании.

3.3. Организация работы совета родительского контроля может осуществляться в очной и заочной (анкетирование родителей (законных представителей) и детей) форматах.

Итоги мониторинговых мероприятий обсуждаются на заседаниях совета родительского контроля и будут являться основанием для обращений в адрес органов управления образованием администрации, органов контроля.

4. Порядок доступа членов совета родительского контроля в помещения для приема пищи.

4.1. Члены совета родительского контроля при посещении помещений для приема пищи, должны иметь:

- документ, удостоверяющий личность;
- личную медицинскую книжку с результатами обследования для работы в организациях. Книжка должна быть оформлена в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

Документы предъявляются представителю образовательной организации для ознакомления.

4.2. Перед каждым посещением помещений для приема пищи члены совета родительского контроля обязаны:

- предоставить план мероприятий, утвержденный председателем совета родительского контроля;
- пройти термометрию;
- пройти осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний и получить допуск от ответственного лица образовательной организации.

5. Организация мероприятий посещения членами совета родительского контроля помещения для приема пищи.

5.1. Контрольные мероприятия осуществляются в соответствии с требованиями, установленными настоящим Положением.

5.2. Члены совета родительского контроля должны соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные образовательной организацией.

5.3. Посещение помещений для приема пищи осуществляется членами совета родительского контроля в рабочий день во время работы пищеблока школы, в соответствии с графиком работы столовой.

5.4. Посещение помещений для приема пищи членами совета родительского контроля осуществляется в сопровождении представителей администрации школы, сотрудников образовательной организации.

5.5. Предложения и замечания, выявленные членами совета родительского контроля, подлежат обязательному рассмотрению администрацией школы к компетенции, которых относится решение вопросов в сфере организации питания.

5.6. Рассмотрение предложений и замечаний, выявленных членами совета родительского контроля, осуществляется не реже одного раза в администрации школы.

5.7. Срок проведения мероприятий не может превышать одного рабочего дня.

6. Основание проведения мероприятий членами совета родительского контроля.

6.1. Основанием для проведения контрольных мероприятий может стать:

- наличие сведений о некачественном и (или) неполноценном питании обучающихся;
- случай отравления обучающегося;
- наступление сроков проведения контрольных мероприятий;
- проверка устранения замечаний, выявленных при предыдущем контрольном мероприятии;
- наличие плана-графика посещения членами совета родительского контроля образовательной организации.

7. Оформление результатов мероприятий, проводимых членами совета родительского контроля.

7.1. По окончании проведения контрольного мероприятия, предусматривающего посещение помещений для приема пищи, составляется протокол проверки. Дополнительно могут оформляться иные документы в зависимости от основания проведения контрольного мероприятия.

7.2. представители образовательной организации знакомятся с содержанием документов на месте проведения контрольного мероприятия.

7.3. По окончании проведения контрольного мероприятия, предусматривающего мониторинг выполнения мероприятий за организацией питания обучающихся, документарную проверку и изучение мнений, обучающихся и их родителей (законных представителей) составляется чек- лист (приложение 1) и протокол проверки (приложение 2).

8. Права и ответственность членов совета родительского контроля.

Для осуществления возложенных функций совету родительского контроля предоставлены следующие права:

8.1. Осуществлять контрольные мероприятия, направленные на организацию и качество питания в школе.

8.2. Заслушивать на заседаниях совета ответственных, курирующих вопросы по организации питания детей в образовательном учреждении.

8.3. Проводить контрольные мероприятия за организацией питания детей в школе согласно графику.

8.4. Изменять график проведения контрольных мероприятий по объективным причинам.

8.5. Вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.

8.6. Члены совета родительского контроля имеют право:

- знакомиться с утвержденным основным (организованным) меню;
- анализировать реализацию блюд и продукции из утвержденного основного (организованного) меню;

- анализировать полноту потребления блюд и продукции обучающимися;

- знакомиться с информацией о реализуемых блюдах продукции (о стоимости, их весе (объеме), сведениях о пищевой ценности блюд);

- опрашивать обучающихся и сотрудников пищеблока;

- лично оценивать органолептические показатели пищевой продукции в результате дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, за счет личных средств;

- реализовать иные права, предусмотренные законодательством о защите прав потребителей.

- знакомиться с документами по организации питания в образовательном учреждении;

- запрашивать и получать информацию по организации питания обучающихся;

- задавать ответственному представителю образовательной организации и представителю организатора питания вопросы в рамках их компетенций и в пределах полномочий комиссии;

- запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;

- запрашивать сведения о результатах лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в рамках производственного контроля;

- участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания;

8.7. Члены совета родительского контроля не вправе:

- проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности и не нарушения производственного процесса;

- находиться в столовой вне графика работы учреждения, утвержденного руководителем образовательного учреждения;

- вмешиваться в непосредственный процесс организации питания;

- отвлекать обучающихся во время приема пищи;

- допускать неуважительное отношение к сотрудникам школы, сотрудникам пищеблока, обучающимся;

- производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных» как «персональные данные». Фото- и видеоматериалы могут быть использованы при подготовке акта проверки по результатам работы по контролю за качеством организации питания.

- оценивать соблюдение требований, если оценка соблюдения таких требований не относится к полномочиям членов совета родительского контроля;

- требовать предоставления документов, информации, если они не относятся к предмету контрольного мероприятия, а также изымать оригиналы таких документов;

- превышать установленные сроки контрольного мероприятия.

8.8. Во время посещения помещений для приема пищи члены совета родительского контроля обязаны:

- носить санитарную одежду (халаты, колпак (косынку) и бахилы) и средства индивидуальной защиты (маски (при необходимости), перчатки).

Санитарную одежду и средства индивидуальной защиты предоставляет школа;

- соблюдать правила личной гигиены и другие мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекций.

9. Организация деятельности совета родительского контроля

9.1. В состав совета родительского контроля входят представители родительского комитета и представитель администрации школы:

9.2. Родительский совет путем проведения голосования избирает председателя родительского совета, сроком на один год.

9.3. В ходе проведения первого заседания совета путем голосования избирают председателя совета родительского контроля заместителя председателя совета родительского контроля и секретаря.

9.4. Председатель совета родительского контроля:

- осуществляет общее руководство советом;
- распределяет обязанности между членами совета;
- определяет повестку дня и порядок рассмотрения вопросов на заседаниях совета;
- представляет совет во взаимодействии с органами местного самоуправления и иными организациями;
- доводит до сведения членов совета необходимую информацию (поручения) по итогам прошедших заседаний;
- готовит (при необходимости) предложения;
- осуществляет контроль за выполнением решений;
- запрашивает у членов совета необходимые документы и информацию для подготовки заседаний совета и выработки проектов решений;
- заместитель председателя совета родительского контроля на время отсутствия председателя возглавляет совет;
- секретарь совета родительского контроля.

Секретарь совета родительского контроля:

- обеспечивает ведение протоколов заседаний и иной документации и сохранность ее в течение 3 лет;

- осуществляет рассылку повестки и материалов членам совета (повестка заседания рассылается не позднее, чем за 3 рабочих дня до начала заседания).

9.6. Совет родительского контроля проводится как в очной, так и в заочной форме (заочное голосование).

9.7. Совет, проводимый в очной форме, правомочен (имеет кворум), если в нем принимают участие не менее 2/3 членов совета родительского контроля. При равном количестве голосов решающим является голос председателя совета родительского контроля.

9.8. Решение совета родительского контроля принимается большинством голосов присутствующих.

Совет, проводимый в заочной форме (заочное голосование), правомочен (имеет кворум), если в нем приняли участие все лица, входящие в состав членов совета родительского контроля.

9.9. совет родительского контроля проводит заседания по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал. По итогам заседания совета родительского контроля оформляется протокол, который подписывается председателем совета/заместителем председателя совета, секретарем совета.

9.10. Члены совета родительского контроля, несогласные с решениями, принятыми на заседании совета родительского контроля, имеют право в письменном виде изложить свое особое мнение, которое прилагается к протоколу заседания.

9.11. Лицо, не являющееся членом совета родительского контроля, но желающее принять участие в его работе, может быть приглашено на заседание, если против этого не возражает более половины членов совета, присутствующих на заседании.

9.12. Актуальная информация о совете размещается на официальном сайте школы.

9.13. Совет родительского контроля формируется на основании приказа директора школы. Полномочия совета родительского контроля начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

9.14. Совет родительского контроля утверждает план-график контрольных мероприятий за организацией качественного питания в школе.

10. Ответственность членов совета родительского контроля.

10.1. Члены совета родительского контроля несут ответственность за объективность представленной информации по организации питания и качеству предоставляемых услуг.

10.2. Содержание настоящего Положения доводится до сведения членов совета родительского контроля путем его размещения на сайте школы.

Приложение 1

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовой продукции заявленной выходу блюд»

(наименование образовательной организации)

Январь

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?		
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?		
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (<i>должно быть не менее 50-70⁰C</i>)?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (<i>должно быть не менее 45- 60⁰C</i>)?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (<i>должно быть не менее 18 - 20⁰C</i>)?		
12	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
13	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
14	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
16	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?		

17	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
18	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?		
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?		
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?		
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?		
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (<i>подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии</i>)?		
25	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?		
27	Есть ли контрольная порция?		
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?		
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (<i>вкус, цвет, запах, консистенция</i>)?		
30	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)		
31	Наличие салфеток на столах?		
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?		
33	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?		

Члены Республиканского и муниципального совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Эстетическое оформление обеденного зала»

(наименование образовательной организации)

февраль

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?		
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?		
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (<i>должно быть не менее 50-70⁰C</i>)?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (<i>должно быть не менее 45- 60⁰C</i>)?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (<i>должно быть не менее 18 - 20⁰C</i>)?		
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их		

	жизнедеятельности?		
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?		
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
23	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?		
24	Эстетично ли оформлено помещение для приёма пищи?		
25	Размещена ли на информационных стендах информации о здоровом питании (<i>и о вредной пище</i>)?		
26	Размещена ли информация о правилах поведения за столом (<i>в столовой</i>)?		
27	Эстетично ли оформлены блюда при подаче учащимся?		

Члены Республиканского и муниципального совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Организация конкурса «Школьная еда – пища для ума!»

(наименование образовательной организации)

Март

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?		
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?		
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (<i>должно быть не менее 50-70⁰C</i>)?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (<i>должно быть не менее 45- 60⁰C</i>)?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (<i>должно быть не менее 18 - 20⁰C</i>)?		
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их		

	жизнедеятельности?		
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?		
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
23	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?		
24	Прошел ли конкурс «Кулинарные традиции нашей семьи»?		
25	Как Вы считаете проведение конкурса помогает улучшить организацию питания?		

Члены Республиканского и муниципального совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Буфетная продукция»

(наименование образовательной организации)

Апрель

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?		
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?		
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (<i>должно быть не менее 50-70⁰C</i>)?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (<i>должно быть не менее 45- 60⁰C</i>)?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (<i>должно быть не менее 18 - 20⁰C</i>)?		
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		

17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?		
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
23	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?		
24	Имеется ли буфет в школьной столовой?		
25	Есть ли в буфете запрещенная продукция?		
26	Буфетная продукция находится в доступном месте для обучающихся?		
27	Цены на буфетную продукцию не завышены?		
28	Есть ли прейскурант цен на буфетную продукцию?		
29	Есть ли ценники на каждом товаре реализующего в буфете школьной столовой (с указанием стоимости и веса)?		

Члены Республиканского и муниципального совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Чек-лист
Тема: «Подведение итогов

(наименование образовательной организации)

Май

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?		
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?		
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд <i>(должно быть не менее 50-70⁰C)</i> ?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд <i>(должно быть не менее 45- 60⁰C)</i> ?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд <i>(должно быть не менее 18 - 20⁰C)</i> ?		
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		

18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?		
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
23	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?		
24	Подготовлены ли общеобразовательные организации к пришкольным лагерям с дневным пребыванием?		
25	Наедаются ли обучающиеся?		

Члены Республиканского и муниципального совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Чек – лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Организация питьевого режима»

(наименование образовательной организации)

Октябрь

№ п/п	Показатель качества/вопрос	ДА	НЕТ
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?		
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?		
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд <i>(должно быть не менее 50-70⁰C)</i> ?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд <i>(должно быть не менее 45- 60⁰C)</i> ?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд <i>(должно быть не менее 18 - 20⁰C)</i> ?		
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
19	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		

20	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
21	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
22	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания обучающихся?		
23	Есть ли приказ о питьевом режиме?		
24	Есть ли положения о питьевом режиме?		
25	Организован ли питьевой режим?		
26	Имеются ли сопроводительные документы на бутилированную воду?		
27	Соблюдаются ли правила кипячения воды?		
28	Ведется ли график смены кипячения воды <i>(с отметкой в соответствующем журнале)</i> ?		

Члены Республиканского и муниципального совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Режим питания обучающихся в образовательных организациях»

(наименование образовательной организации)

Ноябрь

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?		
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?		
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд <i>(должно быть не менее 50-70⁰C)</i> ?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд <i>(должно быть не менее 45- 60⁰C)</i> ?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд <i>(должно быть не менее 18 - 20⁰C)</i> ?		
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		

16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
19	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
20	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
21	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
22	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?		
23	Есть ли утвержденный директор график дежурства учителей?		
24	Есть ли утвержденный директором график приема пищи обучающимися?		
25	Перемена для приёма пищи 20 минут?		
26	Достаточно ли продолжительности перемены для приёма пищи?		
27	Проводится ли влажная уборка обеденного зала после каждого приема пищи?		

Члены Республиканского и муниципального совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Чек-лист

Тема: «Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общеобразовательных организациях»

(наименование образовательной организации)

Декабрь

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?		
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?		
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд <i>(должно быть не менее 50-70⁰С)</i> ?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд <i>(должно быть не менее 45- 60⁰С)</i> ?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд <i>(должно быть не менее 18 - 20⁰С)</i> ?		
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		

16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?		
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
23	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?		
24	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?		
25	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?		
26	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?		
27	Проводится ли уборка помещений для приёма пищи после каждого приема пищи?		
28	Чистая ли столовая посуда и приборы для приёма пищи?		
29	Столовая посуда без сколов и трещин?		
30	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?		
31	Есть ли график проветривание помещения для приёма пищи?		
32	Наедаются ли обучающиеся?		

Члены Республиканского и муниципального совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Протокол
проверки организации питания
в МБОУ «_____»
муниципального совета родительского контроля за организацией питания
обучающихся в общеобразовательных учреждениях Сакского района
Республики Крым

от _____

№ _____

Инициативная группа родителей, проводивших проверку (Ф.И.О.):

1. Член Республиканского
совета: _____
2. Член комиссии: _____
3. Член комиссии: _____
4. Член комиссии: _____
5. Член комиссии: _____

В ходе проверки установлено следующее:

Выявлены замечания:

Рекомендовано:

Подписи членов комиссии:

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

Памятка
родителям по проверке питания, обучающихся в муниципальном
бюджетном общеобразовательном учреждении «Трудовская средняя
школа» Сакского района Республики Крым

Следует обратить внимание на:

- соответствие реализованных блюд утвержденному меню;
- санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды;
- условия соблюдения правил личной гигиены детьми;
- снятие пробы готовых блюд (внешний вид, вкус, запах, консистенция);
- внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь);
- наличие протоколов лабораторных исследований контроля безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей с согласия родителей);
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании.

Продукты, которые НЕ ДОПУСКАЮТСЯ при организации питания детей в школе:

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления;
- мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц;
- зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни;
- грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом;
- крошки и холодные супы;
- макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья;
- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы;
- острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты;
- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);

- арахис, карамель, в том числе и леденцовая;
- квас, натуральный кофе, энергетики, газированные напитки.

Анкета школьника (заполняется с родителями)

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

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?
 - да
 - нет
 - Затрудняюсь ответить
2. Удовлетворяет ли Вас санитарное состояние в школьной столовой?
 - да
 - нет
 - затрудняюсь ответить
3. Питаетесь ли в школьной столовой?
 - да
 - нет
- 3.1. Если нет, то по какой причине?
 - не нравится
 - не успеваете
 - питаетесь дома
4. В школе Вы получаете:
 - горячий завтрак
 - горячий обед (с первым блюдом)
 - 2-разовое горячее питание (завтрак и обед)
5. Наедаетесь ли Вы в школе?
 - да
 - иногда
 - нет
6. Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы покушать в школе?
 - да
 - нет
7. Нравится ли Вам питание в школьной столовой?
 - да
 - нет
 - не всегда
8. Если не нравится, то почему?
 - невкусно готовят
 - однообразное питание
 - готовят не любимую пищу

- остывшая еда
- маленькие порции

9. Посещаете ли Вы группу продленного дня?

- да
- нет

9.1. Если да, то получаете полдник в школе или приносите из дома?

- получает полдник в школе
- приносит из дома

10. Устраивает ли Вас меню школьной столовой?

- да
- нет
- иногда

11. Считаете ли Вы питание здоровым и полноценным?

- да
- нет

12. Ваши предложения по изменению меню:

13. Ваши предложения по улучшению питания в школе _____

Прошито, пронумеровано

и скреплено печатью

количество листов 29

Генеральный директор

Директор МБОУ
Г.С. Бекирова

