Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат для детей с задержкой психического развития» (ГБОУ «С(к)ОШИ для детей с ЗПР»)

УТВЕРЖДЕНО приказом директора от 01.09.2022 г. № 67-од

ПРИНЯТО на общем родительском собрании Протокол от 30.08.2022 № 1

#### положение

	№		
I	г. Грозні	ый	

о родительском контроле организации горячего питания

#### 1. Общие положения

- 1.1. Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся разработано на основании:
- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ
- Методических рекомендаций MP 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.
- 1.2. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и участии 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 школы.
- 1.2.2. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.
- 1.2.3. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации школы, члены Родительского комитета школы.
- 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 ежедневного рациона питания 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: 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 учащихся

- 3.1. Комиссия по контролю качества питания обучающихся обеспечивает участие в следующих процедурах:
- контроль за качеством и количеством 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 учащихся

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
- 4.2. получать от повара, медицинского работника 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;
  - 4.4. изменить график проверки, если причина объективна;
- 4.5. состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей (законных представителей).

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

- 5.1. Состав комиссии избирается на 1 год.
- 5.2. Председателем комиссии является директор школы или уполномоченное им лицо.
- 5.3. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты.
  - 5.4. Результаты контроля отражаются в акте (приложение 1, 2)
- 5.4. Заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 из ее членов.
- 5.5. Решение комиссии принимается большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляется протоколом.

#### 6. Ответственность членов Комиссии

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

## форма оценочного листа организации процесса питания в школе

Дата проведения проверки:	
Инициативная группа, проводившая проверку:	

No	Вопросы	Да/нет
1	Имеется 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 недели	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество	
	приемов пищи режиму 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) да	
	Б) нет	
	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей	
	здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	

	Б) нет	
11	Проводится ли уборка 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) да	
	Б) нет	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	
17	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
Подп	АСИ	

## AKT №

питания обучающихся	комиссией по контролю организации от «» 202 г.
Комиссия в составе:	
составила настоящий акт в том, что для детей с ЗПР» была проведена пр	«»202г. в ГОБУ «С(к)ОШИ оверка качества питания в столовой
Время проверки: мин. (пере	емена)
В ходе проверки выявлено:	Mona)
Направление проверки	Результат
Trumpublicanie apobepita	I •/
Температура подачи блюд	V
Температура подачи блюд Весовое соответствие блюд	V
Температура подачи блюд	V
Температура подачи блюд Весовое соответствие блюд	
Температура подачи блюд Весовое соответствие блюд Вкусовые качества готового блюда Соответствие приготовленных блюд	
Температура подачи блюд Весовое соответствие блюд Вкусовые качества готового блюда Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	
Температура подачи блюд Весовое соответствие блюд Вкусовые качества готового блюда Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	
Температура подачи блюд Весовое соответствие блюд Вкусовые качества готового блюда Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	
Температура подачи блюд Весовое соответствие блюд Вкусовые качества готового блюда Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	
Температура подачи блюд Весовое соответствие блюд Вкусовые качества готового блюда Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню Организация питания: Предложения:	
Температура подачи блюд Весовое соответствие блюд Вкусовые качества готового блюда Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню Организация питания:	

Члены комиссии

С актом комиссии ознакомлены