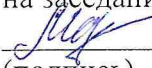



Рассмотрено
на заседании Совета родителей
 /С. В. Московцева/
(подпись)
Протокол № 1
«31» 08 2023 г.

Утверждаю
Директор МОАУ «СОШ № 15»
 /Ж.П. Наливкина/
(подпись)
«31» 08 2023 г.

Положение
о группе общественного контроля за организацией и качеством питания
обучающихся МОАУ «СОШ № 15 г. Новотроицка»

I Общие положения

- 1.1 Общественная группа по контролю над организацией и качеством питания обучающихся, производственного контроля над объектом питания (далее - комиссия) создается в МОАУ «СОШ № 15 г. Новотроицка» для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся.
- 1.2 Положение по контролю воспитанников, производственного контроля над объектом питания утверждается приказом директора образовательной организации.
- 1.3. Состав группы утверждается приказом директора образовательной организации на каждый учебный год.
- 1.4. В состав группы входят представители администрации образовательной организации, социальный педагог, родительской общественности, медицинских работников.
- 1.5 Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образования, Уставом и локальными актами образовательной организации.

II. Цели и задачи группы по контролю за питанием

- 2.1 Создание оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием, качественного приготовления, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований Роспотребнадзора.
- 2.2 Организация общественного контроля над питанием обучающихся и воспитанников, работой школьной столовой и пищеблока, соблюдением работниками столовой, пищеблока и обучающимися, требований Сан ПиН, ведением необходимой документации и отчетности.
- 2.3 Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания, в том числе и за счет дополнительных внебюджетных (родительских) финансовых средств.
- 2.4 Исполнение нормативно-правовых актов, регламентирующих деятельность школы в области защиты прав и свобод обучающихся, их здоровья, питания, охраны труда, отдыха, самоуправления.

III. Основные направления деятельности группы

3 Комиссия:

- 3.1. Оказывает содействие администрации образовательной организации в организации питания обучающихся.
- 3.2 Участники группы общественного контроля привлекаются
 - к наблюдению за проведением бракеража питания;
 - к контрольному взвешиванию блюд;
 - к соблюдению циклического меню;

- к контролю за соблюдением норм питания;
- к контролю за санитарным состоянием помещений обеденного зала;
- к контролю за соблюдением сроков проведения мероприятий;
- к контролю за ведением документации пищеблока;
- к контролю за сертификацией продукции.

3.3. Организует и проводит опрос обучающихся, их родителей (законных представителей) по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководителю образовательной организации.

3.4 Вносит предложения администрации образовательной организации по улучшению обслуживания обучающихся.

3.5 Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

3.7. Предоставляет отчет родительской общественности о качестве организации питания обучающихся.

IV. Организационные принципы работы группы

4.1. Комиссия по контролю над питанием утверждается приказом директора, в котором также определяется график работы на учебный год.

V. Организация работы группы по контролю за питанием

5.1 Комиссия по контролю за питанием строит свою работу в соответствии с графиком работы на учебный год, определяя цели и задачи текущего контроля, его сроки, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.

5.2 Комиссия по контролю за питанием может осуществлять свои функции вне плана (графика) работы по инициативе администрации, по жалобе, из-за нарушения нормативно-правовых актов в области ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации школы.

5.3 Результаты контроля (экспертизы) отражаются в проверочном листе.

5.4 Плановая работа группы по контролю за питанием должна осуществляться не реже 1 раза в месяц.

5.5 Комиссия по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию школы и родителей на родительских собраниях.

VI. Функциональные обязанности группы по контролю за питанием

6.1 Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, внешним видом и опрятностью обучающихся, принимающих пищу.

6.2 Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.

6.3 Контроль за графиком приема пищи обучающихся, меню, за режимом работы столовой, пищеблока.

6.4. С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, группа по контролю за питанием может назначить повторную проверку.

VII. Документация группы по контролю организации питания

7.1 Результаты контрольной деятельности за организацией питания оформляются в виде проверочного листа **по проведению родительского контроля в школьной столовой** (Приложение 1) и подписывается присутствующими членами комиссии.

7.2 Во время осуществления контроля заполняется журнал председателем комиссии, который хранится у председателя (Приложение 2)

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии _____

Члены комиссии _____

В присутствии _____

составили настоящий проверочный лист о том, что «__» _____ 20__ г. в _____ смену, на _____ перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?		
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?		
Все ли дети моют руки перед едой?		
Все ли дети едят сидя?		
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?		
Есть ли замечания по чистоте посуды?		
Есть ли замечания по чистоте столов?		
Есть ли замечания к сервировке столов?		
Теплые ли блюда выдаются детям?		
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?		
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		
Число детей, питающихся на данной перемене		чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню		г
Общая масса несъеденной пищи		кг
Индекс несъедаемости		%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации: _____

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» -
« ___ » _____ 2023г. (указывается дата).

Расчет коэффициента несъедаемости

Коэффициент несъедаемости - это инструмент родительского и внутреннего контроля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или неэффективности системы организации питания в организации, полноты реализации мероприятий по формированию навыков и приверженности принципам здорового питания, профессионализма в приготовлении блюд, рациональности режима питания, обеспечения благоприятных условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены детьми при приеме пищи, правильности принятого в школе режима накрывания на столы, эффективности мероприятий родительского контроля по индикации факторов риска снижения востребованности рациона питания и своевременной их коррекции. Коэффициент несъедаемости выражается в процентах.

Методика расчета:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$$

Интерпретация результатов:

До 10 % - оптимально;

10 – 30 % - зона «риска», требует пристального контроля за организацией питания, анализ действующего меню и выявление проблемных позиций;

Более 30 % - зона «высокого риска», требует безотлагательных мер по оценке выдаваемой пищи, и, при необходимости, коррекции действующего меню.

Журнал учета мероприятий родительского контроля

№	Дата	День недели	Перемена	ФИО участников контроля	Субъективная оценка