

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
лицей № 73 г. Пензы
«Лицей информационных систем и технологий»**

ПРИНЯТО

на заседании педагогического
совета лицея

Протокол № 1 от 30.08.2023

РАССМОТРЕНО

на заседании Управляющего Совета

Протокол № 1 от 31.08.2023

УТВЕРЖДЕНО

приказом № 153-ОП

от 31.08.2023 г.

Директор лицея №73:



В.А. Копёшкин

**ПОЛОЖЕНИЕ
О РОДИТЕЛЬСКОМ КОНТРОЛЕ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО
ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

2023 г. Пенза

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся (далее - Положение) регламентирует порядок осуществления родителями (законными представителями) обучающихся совместно с администрацией МОБУ лицей № 73 г. Пензы (далее - Лицей) родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся и принимается в целях улучшения организации питания обучающихся, проведения мониторинга результатов родительского контроля, формирования предложений для принятия решений по улучшению питания в столовой Лицея.

1.2. Положение разработано на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», (статья 37);
- Постановлением Главного Государственного Врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»;
- ФЗ-52 от 30.04.1996г. п.1, п.2 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- ФЗ-29 от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4. 0179-20;
- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзор РФ «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.
- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

--Регионального стандарта организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Пензенской области, утвержденных приказом Министерства образования Пензенской области от 03 июля 2023 года № 16-118.

1.3. Для решения вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания в лицее действует Управляющий совет, при котором осуществляется родительский контроль за организацией и качеством горячего питания обучающихся.

1.4. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме

- анкетирования родителей и детей;
- посещения столовой Лицея родителями (законными представителями) обучающихся 1-4 классов в соответствии с графиком на учебный год (Приложение 1);

- участие в работе **общественной** комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

2. Цели и задачи

2.1. Целями родительского контроля являются:

2.1.1. Повышение качества и эффективности организации питания обучающихся путем привлечения внимания родителей;

2.1.2. Создание оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием качественного приготовления с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований;

2.1.3. Исполнение нормативно-правовых актов, регламентирующих деятельность Школы в области защиты прав и свобод обучающихся, их здоровья и питания.

2.1.4. Реализация принципов государственной политики в области образования, охраны здоровья и безопасности жизнедеятельности обучающихся граждан Российской Федерации.

2.2. Родительский контроль в своей работе решает следующие задачи:

2.2.1. Оценка

- соответствия реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-технического содержания помещения для приема пищи, состояния столовой мебели, посуды и т.п.;
- условий соблюдения обучающимися правил личной гигиены; • наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; • объема и вида пищевых отходов после приема пищи;
- вкусовых предпочтений детей, их удовлетворенности ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей (с согласия их родителей (законных представителей));
- информирования родителей и детей о принципах здорового питания.

2.2.2. Контроль

- соблюдения графика питания,
- организации приема пищи обучающихся,
- соблюдения температурного режима выдачи блюд,
- соблюдения норм выдачи блюд и изделий,
- культуры обслуживания,
- санитарного состояния столовой.

По результатам контроля составляется акт.

2.2.3. Выработка предложений по

- улучшению качества питания,
- изменению ассортимента продукции,
- улучшению культуры обслуживания,
- внедрению дополнительных форм организации питания.

2.2.4. Анализ существующего состояния организации питания, внесение предложений по увеличению охвата питанием обучающихся.

2.2.5. Информирование администрации, педагогов, родителей о результатах своей работы.

2.2.6. Содействие администрации Лицея в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

3. Организационные принципы осуществления родительского контроля

3.1. Родительский контроль осуществляется в соответствии с графиком на протяжении учебного года (Приложение 1).

3.2. Посещение столовой осуществляется в соответствии с Положением о порядке доступа родителей в столовую лицея.

3.3. Представители родительской общественности учащихся 1-4 классов посещают столовую до приема пищи или во время приема пищи, на перемене.

3.4. Результаты проверки заносятся в оценочный лист и доводятся до сведения общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (Приложение 2).

4. Права и ответственность родительского контроля

4.1. Для осуществления возложенных функций предоставлены следующие права:

- контролировать организацию и качество питания обучающихся;
- получать информацию от повара столовой о выполнении ими обязанностей по обеспечению качественного питания обучающихся;
- вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.

4.2. Комиссия несет ответственность за

- необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг;
- невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.

5. Документация комиссии по контролю организации питания.

Акты контроля за организацией питания хранятся у ответственного за организацию питания.

График родительского контроля столовой на 2023-2024 учебный год

04.09-09.09 – 1а

11.09-15.11 – 1б

18.09- 22.09 – 1в

25.09 – 29.09 –2а

02.10 - 06.10 –2б

09.10 - 13.10 –2в

16.10-20.11 - 2г

23.10-27.10 – 3а

07.11-10.11 – 3б

13.11- 17.11 – 3в

20.11 – 24.11 – 4а

27.11 - 01.12 – 4б

04.12-08.12 – 4в

11.12-15.12 – 1а

18.12.-22.12 – 1б

25.12-29.12 – 1в

10.01 – 12.01 – 2а

15.01-19.01 – 2б

22.01 - 26.01 – 2в

29.01-02.02 – 2г

05.02-09.02 – 3а

12.02-16.02 – 3б

19.02-22.02 – 3в

26.02-01.03 – 4а

04.03-07.03 – 4б

11.03-15.03-4в

18.03-22.03 – 1а

01.04-05.04-1б

08.04-12.04 – 1в

15.04-19.04 – 2a

22.04-26.04 – 2б

02.05-08.05 – 2B

08.05-12.04 –2Г

13.05-17.05-3a

20.05-24.05 – 3б

27.05-30.05 - 3B

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: _____

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО:

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	
	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 повторные блюда или запрещенные блюда?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися?	
	А) да	
	Б) нет	
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд	

	А) да	
	Б) нет	
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд?	
	А) да	
	Б) нет	
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?	
	А) да	
	Б) нет	
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?	
	А) да	
	Б) нет	
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?	
	А) да	
	Б) нет	
	В) состояние	
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	
	А) да	
	Б) нет	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

ЗАМЕЧАНИЯ:

ЖАЛОБЫ:

Дата _____ Подпись _____
_____ / _____