

— 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 при проведении контроля за организацией питания детей может оценивать:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие 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 и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

3.2. Контроль может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (приложение № 1), участия в работе комиссии (приложение № 2), составлении акта (приложение № 3).

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

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, фельдшера 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. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;
- 4.5. состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

5. Организация деятельности комиссии по контролю организации питания учащихся

5.1.1. Комиссия формируется на основании приказа руководителя школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

5.1.2. Комиссия выбирает председателя.

5.1.3. Комиссия составляет план работы по контролю за организацией и качеством горячего питания.

5.1.4. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и Совет родителей.

5.1.5. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности руководителя школы.

5.1.6. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.

5.2.1. Порядок допуска родителей (законных представителей) в школу для проведения контроля питания

5.2.2. Родителю (законному представителю) обучающегося, изъявившему желание участвовать в контроле организации питания, необходимо:

- уведомить (письменно или устно) об этом руководителя образовательного учреждения;

- войти в состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания или согласовать разовое/периодическое участие в составе указанной комиссии по решению совета родителей (законных представителей) обучающихся;

- представить личную медицинскую книжку, оформленную в соответствии с требованиями санитарного законодательства, руководителю школы;

- получить допуск от фельдшера или работника, ответственного за питание в школе, при отсутствии признаков инфекционных заболеваний;

- в соответствии с временными методическими рекомендациями «Профилактика, диагностика и лечение новой коронавирусной инфекции (COVID-19) при каждом посещении в составе комиссии по контролю за качеством питания соблюдать правила личной гигиены и другие мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекции, в соответствии с нормативными и методическими документами по борьбе с новой коронавирусной инфекцией;

- применять при проведении мероприятий контроля за качеством питания в помещениях приема пищи санитарную одежду, сменную обувь и медицинские средства индивидуальной защиты (маска, перчатки).

5.2.3. Проведение мониторинга качества питания с участием родителей (законных представителей) обучающихся осуществляется при сопровождении ответственного представителя школы.

5.2.4. Родители (законные представители) обучающихся в ходе контроля организации питания вправе:

- опрашивать ответственного представителя школы и ответственного за организацию питания в рамках компетенции и при их согласии;

- запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;

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

- руководствоваться Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях».

5.2.5. Родители (законные представители) обучающихся обязаны:

- соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные образовательной организацией.

5.2.6. Родители (законные представители) обучающихся в ходе участия в комиссии по контролю за организацией питания не вправе:

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

- отвлекать обучающихся во время приема пищи;

- проводить несанкционированные фото и видеосъемку.

7. Ответственность членов Комиссии

6.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;

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

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развернутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

№	Вопросы	Ответы
1.	Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?	Нет
		Затрудняюсь ответить
2.	Удовлетворяет ли Вас санитарное состояние школьной столовой?	Нет
		Затрудняюсь ответить
3.	В школе Вы получаете?	Горячий завтрак
		Горячий обед (с первым блюдом)
		2-х разовое горячее питание (завтрак, обед)
4.	Наедаетесь ли Вы в школе?	Да
		Иногда
		Нет
5.	Нравится ли Вам питание в школьной столовой?	Да
		Нет
		Не всегда
6.	Если не нравится, то почему?	Невкусно готовят
		Однообразное питание
		Маленькие порции
7.	Считаете ли питание в школе здоровым и полноценным?	Да
		Нет
8.	Ваши предложения по улучшению питания в школе	

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки _____

Комиссия _____

	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли 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 меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	
	А) да	
	Б) нет	
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смешные дни	
4.	Есть ли в организации приказ о создании бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
5.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	
	Б) нет	
6.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
7.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	
	А) да	
	Б) нет	
8.	Объем не съеданной пищи	

АКТ № _____
ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ
 МБОУ «Кестымская средняя школа»

от _____

Комиссия в составе: председателя - _____

Членов комиссии: _____

Составили настоящий акт о том, что _____ 20__ года в МБОУ «Кестымская средняя школа» был проведен контроль за организацией питания в столовой учреждения.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню _____

2. Качество готовой продукции _____

3. Санитарное состояние пищеблока _____

4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования _____

5. Организация приема пищи воспитанников, учащихся _____

6. Соблюдение графика работы столовой _____

7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов _____

8. Наличие, использование, условия хранения моющих средств _____

В результате проверки установлено:

1. Документы предприятия, удостоверяющие качество на данную партию, товарно – транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения _____

2. Наличие меню (есть, нет) _____

3. Суточные пробы, отбор и хранение _____

1. Свойства приготовленной продукции (соответствуют нормам, не соответствуют) _____

Подписи комиссии :

Князева Е.А. _____

Касимова А.М. _____

Касимов М.В. _____