


Утверждаю  
Директор МБОУ СОШ №41  
  
Л.И.Корбанова  
Приказ № 171 от 01.09 2022г.



### О порядке проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания

**ЦЕЛЬ:** создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей.

Основные задачи по организации питания:

- создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
- укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы;
- повышение культуры питания;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;

Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

#### 1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Назначение ответственных за организацию горячего питания	До 01.09	Директор школы
2. Проведение мониторинга по охвату питания учащихся	Ежемесячно	Представитель родительского комитета, зав. производством, ответственный по питанию
3. Организационное совещание — порядок приёма учащимися завтраков; оформление льготного питания; график дежурств и обязанности дежурного учителя	Сентябрь	Директор школы, ответственный по питанию, зав. производством
4. Совещание при директоре школы «Организация питания учащихся школы» по вопросам: - охват учащихся горячим питанием; - соблюдение санитарно-гигиенических требований;	Ноябрь Апрель Июнь	Директор школы

- профилактика инфекционных заболеваний		
5. Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители)	В течении года	Комиссия по питанию Совета школы
6. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок	В течении года	Администрация
7. Оформление стендов: «Информация по питанию»	Сентябрь Декабрь	Зав.производством

2. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся.

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Проведение классных часов по темам: - «Режим дня и его значение» - «Культура приёма пищи» - «Острые кишечные заболевания и их профилактика» - «Чтоб здоровым стать ты мог, пей скорей фруктовый сок» - «Что мы едим» - «Вредные продукты»	Сентябрь Октябрь Ноябрь  Февраль  Март Апрель	Классные руководители
2. Воспитание культуры питания и здорового образа жизни средствами учебных предметов окружающий мир, биология, физическая культура, русский язык	В течение года	Учителя
3. Анкетирование родителей «Ваши предложения по развитию школьного питания»	Май	Ответственный по питанию

### 3. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей учащихся

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. проведение родительских собраний по темам: - «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни» - «Питание учащихся» - «Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний»	Сентябрь 1 раз в четверть Весна, осень	Классный руководитель Классный руководитель Медработник, классный руководитель

### 4. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательной организации.

1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организации должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе и регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом общеобразовательной организации.

При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание помещения (буфета-раздаточной) для приёма 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.

2. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и участие в работе общешкольной комиссии.

3. Итоги проверок обсуждаются на общеродительских Собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя, органов контроля (надзора).

4. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами образовательного учреждения.
5. Состав комиссии по питанию избирается на заседании Совета школы.
6. Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.
7. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы.
8. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.
9. Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации школы.
10. Основные направления деятельности комиссии:
  - оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся;
  - осуществляет контроль за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции, за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню, за качеством готовой продукции; за санитарным состоянием пищеблока; за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования; за организацией приема пищи обучающихся; за соблюдением графика работы буфета-раздаточной;
  - проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорами органами и службами;
  - организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы;
  - вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся;
  - оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания;
  - привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.