

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа №8 «Образовательный центр» имени В.З.Михельсона города Новокуйбышевска городского округа Новокуйбышевск Самарской области

Принято Педагогическим советом (Протокол от 30.12.2021г. №4)

Согласовано на заседании Совета родителей (законных представителей) обучающихся (Протокол от 30.12.2021г. №3)

Согласовано на заседании Совета старшеклассников (Протокол от 30.12.2021г. №3)

Утверждено приказом директора от 30.12.2021г. №176-од

ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЙ ПО РОДИТЕЛЬСКОМУ КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Общие положения

1.1. Настоящий Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся направлен на создание условий для участия родителей (законных представителей) обучающихся в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательной организации (далее ОО), обеспечение гарантий охраны здоровья и безопасности обучающихся ГБОУ СОШ №8 «ОЦ» г.Новокуйбышевска.

1.2. Целью проведения мероприятий по родительскому контролю является

- улучшение организации питания детей в ОО;

- формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в ОО.

1.3. Порядок разработан в соответствии с Федеральным законом от 01.03.2020 N 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов", статьями 37 и 41 Федерального закона от 29.12.2012 N273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" и Методическими рекомендациями (порядок) «Создание условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020г.

2. Порядок допуска родителей (законных представителей) обучающихся в образовательную организацию для проведения мониторинга организации и качества питания

2.1. Родители (законные представители) обучающихся, изъявившие желание участвовать в мониторинге организации питания, должны заблаговременно уведомить об этом руководителя общеобразовательной организации письменно или в форме электронного обращения.

2.2. Ответ на обращение образовательная организация направляет родителю (законному представителю) не позднее 5 рабочих дней. Родитель (законный представитель) может быть приглашен как к участию в работе комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, осуществляющую свою деятельность в соответствии с планом, согласованным с администрацией образовательной организации, так и индивидуально.

2.3. Проведение мониторинга качества организации питания с участием родителей (законных представителей) обучающихся осуществляется при сопровождении ответственного представителя ОО. Количество родителей (законных представителей) при одновременном посещении помещения для приема пищи не должно нарушать режима питания обучающихся.

2.4. Родитель (законный представитель) должен применять при проведении мероприятий контроля за качеством питания в помещениях приема пищи санитарную одежду, сменную обувь (или бахилы) и медицинские средства индивидуальной защиты (маска, перчатки). Специальная одежда и средства индивидуальной защиты предоставляются образовательной организацией.

2.5. В соответствии с Постановлением Губернатора Самарской области от 22.10.2021 №258 «О комплексе мер по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения в связи с распространением новой коронавирусной инфекции (COVID 19) на территории Самарской области» при каждом мероприятии по родительскому контролю в составе комиссии или при индивидуальном посещении родители (законные представители) должны соблюдать правила личной гигиены и выполнять мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекции и установленные территориальным органом Роспотребнадзора в зависимости от эпидемиологической обстановки в Самарской области на данный момент.

3. Порядок мониторинга

3.1. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в образовательной организации могут быть оценены:

- 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;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей);
- информирование родителей (законных представителей) и детей о здоровом питании.

3.2. Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга качества питания обучающихся могут:

- задавать ответственному представителю ОО и представителям организатора питания вопросы в рамках их компетенций;

- запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;
- лично оценивать органолептические показатели пищевой продукции в результате дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет средств образовательной организации. При проведении дегустации использовать одноразовую посуду. Одноразовая посуда предоставляется образовательной организацией;
- запрашивать сведения о результатах лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в рамках пищевого контроля;
- участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания.

3.3. Родители (законные представители) обучающихся должны соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные образовательной организацией.

3.4. Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга организации питания не должны:

- проходить в производственную зону приготовления пищи в целях соблюдения правил по технике безопасности и ненарушения производственного процесса;
- отвлекать обучающихся во время приема пищи;
- находиться в столовой вне графика, утвержденного руководителем ОО;
- производить фото- и видеосъемку, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе от 27 июля 2006 г. №152-ФЗ «О персональных данных» как «персональные данные». Фото- и видеоматериалы могут быть использованы при подготовке акта проверки по результатам работы комиссии по контролю за качеством организации питания.

3.5. В ходе проведения мониторинга родители (законные представители) обучающихся заполняют свои оценочные листы (Приложение 1) и чек-листы (Приложение 2) по результату мониторинга.

3.6. По результату мониторинга организации питания члены комиссии представляют рекомендациями и предложениями (в пределах полномочий комиссии), докладывают о результатах мониторинга на заседании комиссии, вносят предложения и замечания, направляют протокол заседания комиссии в адрес администрации ОО.

3.7. Образовательная организация обеспечивает доступность для широкого круга родительской общественности освещения итоговых результатов мониторинга.

3.8. Образовательная организация проводит мероприятия по предложениям членов комиссии и родителей (законных представителей) обучающихся, направленных на улучшение системы организации питания обучающихся.

4. Обучение членов комиссии их общественным компетенциям

4.1. Для эффективного контроля и подачи предложений по улучшению организации питания необходимо обладать определенными знаниями в этой области. В этой связи члены комиссии должны пройти обучение их общественным компетенциям. Обучение должно быть построено главным образом с изучением основных направлений родительского контроля за организацией питания, рекомендованных МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 года.

4.2. Оказание поддержки в обучении, сопровождении и консультировании осуществляется образовательной организацией.

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ
проведения мониторинга качества организации питания
(Родительский контроль)

Название образовательной организации

Дата проведения мониторинга _____

Участники проведения мониторинга:

ФИО, должность лиц из числа бракеражной комиссии _____

ФИО родителей, мобильный телефон _____

	Вопрос	Да	Нет
1.	Имеется ли в организации меню?		
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?		
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?		
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?		
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
6.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
7.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?		
8.	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?		
9.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?		
10.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?		
11.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?		
12.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		
13.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		
14.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
15.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?		
16.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		

17.	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная?		
-----	--	--	--

Дополнения (замечания):

Подпись участников _____ / _____
_____ / _____
_____ / _____

ЧЕК-ЛИСТ
проведения мониторинга качества организации
питания (Родительский контроль)

Название образовательной организации:

Дата и время заполнения:

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии:

Ф.И.О.родителей, мобильный телефон:

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

		ДА	НЕТ
1.	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделия	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.	Отсутствуют сколы на столовой посуде	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.	Зал приема пищи чистый	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.	Обеденные столы чистые (протертые)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.	Основное блюдо горячее	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.	Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.	Наличие профессионального образования у поваров	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

11. Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых
продуктов

Дополнения (замечания):

Подпись участников