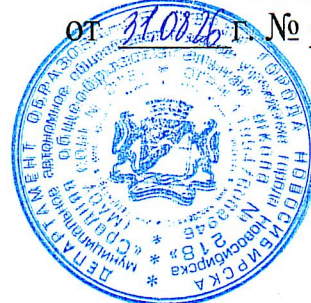


СОГЛАСОВАНО
Управляющим советом
(протокол от 2026 г. № 2)

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора
МАОУ СОШ № 218

от 27.02.26 г. № 135/20-08



**Положение
о порядке проведения мероприятий по родительскому контролю
за организацией горячего питания
Муниципального автономного общеобразовательного
учреждения города Новосибирска «Средняя
общеобразовательная школа № 218» (МАОУ СОШ № 218)**

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания в МАОУ СОШ № 218 разработано в соответствии со следующими нормативными документами:

— Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. №273-ФЗ;

— методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 г.

1.2. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей, и участия в работе общешкольной комиссии.

1.3. Целью организации комиссии по родительскому контролю за организацией и качеством питания обучающихся школы (далее — комиссии) является усиление контроля за организацией и качеством питания обучающихся, а также внесение предложений, высказывание мнения, обсуждение текущих вопросов с использованием дистанционных каналов связи среди родительской общественности.

1.4. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации школы, члены родительских комитетов каждого классного коллектива, ответственный за организацией питания обучающихся.

1.5. Деятельность членов родительского контроля основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решения, гласности.

2. Основные задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

2.1. Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся является:

- обеспечение приоритетности защиты интересов детей;
- содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся;
- повышение охвата обучающихся горячим питанием, культуры питания;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- высказывание предложений для улучшения организации питания, формирование мнения о важности горячего питания в школе, доведения информации до заинтересованных родителей в школе.

2.2. Комиссия по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в процессе проверки контролирует:

- соответствие блюд утверждённому меню;
- санитарно-техническое состояние столовой, включая мебель и посуду;

- состояние санитарной одежды работников пищеблока (халат, фартук, головной убор, рабочая обувь);
- удовлетворенность детей ассортиментом и качеством блюд;
- качественное информирование родителей и детей о здоровом питании.

3. Функции комиссии родительского контроля организации питания обучающихся

3.1. Формирование плана работы комиссии, который согласуется с администрацией школы. (Приложение 1)

3.2. Изучение вопросов организации и качества питания обучающихся проводится планоно и внепланоно:

- планоные изучения вопросов организации питания проводятся в соответствии с утвержденным планом-графиком в начале учебного года (не реже 1 раза в месяц);

- внепланоные (экстренные) изучения вопросов организации питания осуществляются для установления фактов и сведений о нарушениях, указанных в обращениях, жалобах родителей (законных представителей) обучающихся или регулирования конфликтных ситуаций;

3.3. Осуществление анализа охвата горячим питанием обучающихся и внесение изменений по его увеличению.

3.4. Организация и проведение опросов, обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации питания, ассортименту отпускаемой продукции и предоставление полученной информации директору МАОУ СОШ № 218.

3.5. Внесение предложений администрации школы по улучшению обслуживания обучающихся.

3.6. Оказание содействия администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

4. Права и ответственность комиссии по контролю организации питания обучающихся

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

4.1. Контроль организации и качества питания обучающихся.

4.2. Получение от заведующего производством, медицинского работника информации по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм.

4.3. Осуществление проверки работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки.

4.4. Внесение предложений по улучшению качества питания обучающихся.

5. Организация деятельности комиссии по контролю организации питания обучающихся

5.1. Комиссия формируется из представителей администрации школы, членов родительского комитета из нескольких классных коллективов, по согласованию сторонних лиц на основании приказа директора школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

5.2. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников. (Приложение 2)

5.3. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты.

5.4. Не реже одного раза в месяц комиссия производит контроль по организации питания в школе.

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

6. 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.

7. Документация комиссии по контролю организации питания обучающихся

7.1. После осуществления контроля за организацией питания комиссия оформляет оценочный лист и отзыв. (Приложение 3)

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ СОШ № 218
Семернинов А.А.

«__» ____ 202__ г.

**График проведения родительского контроля
организации и качества школьного питания
на 2026-2027 учебного года**

№ п\п	Дата проведения
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	

УТВЕРЖДАЮ
 Директор МАОУ СОШ № 218

 Семернинов А.А.
 «___» _____ 202__ г.

**План работы
 родительского контроля за организацией горячего питания в столовой
 в МАОУ СОШ № 218 на 2026-2027 учебный год**

Цель: создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания.

Основные задачи:

- оценка благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
- решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся;
- пропаганда основ здорового питания среди родителей и детей;
- повышение культуры питания;
- контроль за обеспечением санитарно-гигиенической безопасности питания;
- контроль за соответствием меню с реализуемыми блюдами;
- информирование родителей на родительских собраниях;
- помощь классным руководителям в организации мероприятий по пропаганде здорового питания среди обучающихся и родителей.

<i>Основные мероприятия</i>	<i>Сроки</i>	<i>Исполнители</i>
Организационно-аналитическая работа		
Методическое обеспечение		
Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди обучающихся		
Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей		

Оценочный лист
По проведению родительского контроля школьной столовой МАОУ
СОШ № 218

Дата посещения:

Причина:

Группа родительского контроля в составе:

Сотрудники МАУ «Комбинат питания»:

Сотрудники МАОУ СОШ № 218:

Меню на момент проверки:

Составили настоящий проверочный лист о том, что
 «__»_____20__г. в __ смену, ____ перемене проведено мероприятие
 родительского контроля за питанием обучающихся.

Вопрос	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?		
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?		
Все ли дети едят сидя?		
Организовано ли дежурство в столовой с помощью старших детей?		
Есть ли замечания по чистоте столов?		
Есть ли замечания по чистоте посуды?		
Есть ли замечания к сервировке столов?		
Теплые ли блюда выдаются детям?		
Лица, накрывающее 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		
Имеется утвержденный график приема пищи обучающихся?		
Предоставление горячего питания обучающимися осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи?		
Ведется ли уборка помещения?		

Имеется утвержденное меню основного питания для возрастных групп и режимов функционирования?		
Ежедневное меню размещено для ознакомление родителей?		
Работники пищеблока, осуществляют раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду?		
Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?		

Примечания по ситуации (необходимо описать детали посещения, вкусовые качества блюд, внешний вид, общее впечатление и тд):

На основании проведенного мероприятия присутствуют (нет) рекомендации:

Подписи членов проверки: