

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Лицей № 3 им. А.С. Пушкина Октябрьского района г. Саратова»  
(МАОУ «Лицей № 3 им. А.С. Пушкина»)**



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор МАОУ «Лицей №3  
им. А.С. Пушкина»

Н.В. Сапрыкина

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о создании условий для участия родителей**  
**(законных представителей)**  
**в контроле за организацией питания обучающихся**

Рассмотрено и принято на  
заседании  
педагогического совета  
(протокол от 10.01.2022  
№ 11)

Утверждено и введено в  
действие приказом по МАОУ  
«Лицей №3 им. А.С.  
Пушкина»  
от 10.01.2022 № 252

СОГЛАСОВАНО  
Совет родителей  
МАОУ «Лицей №3  
им. А.С. Пушкина»  
протокол № 3  
от «10» января 2022г.

СОГЛАСОВАНО  
Совет обучающихся  
МАОУ «Лицей №3  
им. А.С. Пушкина»  
протокол № 3  
от «10» января 2022г.

г. Саратов, 2022

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о создании условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в МАОУ «Лицей №3 им. А. С. Пушкина Октябрьского района города Саратова» (далее - Положение) регламентирует порядок осуществления родителями (законными представителями) обучающихся МАОУ «Лицей №3 им. А. С. Пушкина Октябрьского района города Саратова» (далее - Лицей) контроля за организацией питания обучающихся и принимается в целях повышения качества и эффективности организации питания обучающихся путем привлечения внимания родителей (законных представителей), выявление пищевых предпочтений и их корректировка с целью формирования у обучающихся навыков здорового питания, подготовка предложений, направленных на улучшение системы организации питания.

1.2. Положение разработано на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», (статья 37; статья 41);
- 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.;
- Методических рекомендаций МР от 26.11.2021г.;
- 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»,

1.3. Для решения вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания в Лицее, для осуществления взаимодействия родительской общественности по вопросам осуществления контроля за качеством организации питания создаётся комиссия (родительский контроль), осуществляющая контроль за организацией питания обучающихся (далее - Комиссия).

1.4. Деятельность членов Комиссии основывается на принципах добровольности участия в ее работе, коллегиальности принятия решений, гласности с соблюдением санитарных условий.

## **2. Цели и задачи**

2.1. Цели работы Комиссии:

2.1.1. Повышение качества и эффективности организации питания обучающихся путем

привлечения внимания родителей (законных представителей).

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

2.1.3. Организация общественного контроля питания обучающихся, работы столовой Лицея, соблюдения работниками столовой и обучающимися требований СанПиН.

2.1.4. Взаимодействие родительской общественности с образовательной организацией по вопросам осуществления контроля за качеством организации питания.

2.1.5. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания.

2.1.6. Расширение и оптимизация показателей общего мониторинга качества питания обучающихся.

2.1.7. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания.

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

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

2.1.10. Выявление пищевых предпочтений и их корректировка с целью формирования у обучающихся навыков здорового питания в соответствии с требованиями и нормами СанПиН.

2.1.11. Подготовка предложений, направленных на улучшение системы организации питания.

2.1.12. Выявление степени удовлетворенности детей и их родителей (законных представителей) качеством организации питания обучающихся через анкетирование (приложение 1).

2.1.13. Комиссия вправе осуществлять фиксацию состояния еды (фото, видео) в соответствии с ФЗ от 27.07.2006 №152-ФЗ (ред. от 30.12. 2020) «О персональных данных».

## 2.2. Задачи Комиссии

### 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;
- соблюдения температурного режима выдачи блюд;
- соблюдения норм выдачи блюд и изделий;
- культуры обслуживания;

- санитарного состояния столовой.
- 2.2.3. Выработка предложений по:
- улучшению качества питания;
  - изменению ассортимента продукции;
  - улучшению культуры обслуживания;
  - внедрению дополнительных форм организации питания.

По результатам контроля составляется Чек- лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе (*приложение 2*).

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

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

### **3. Организационные принципы работы Комиссии**

3.1. Комиссия создается в начале учебного года приказом директора Лицея, в котором определяются: состав, цели и содержание работы Комиссии, утверждается план работы на учебный год.

3.2. В состав Комиссии входят:

- Председатель Комиссии;
- Члены Комиссии.

### **4. Организация работы Комиссии**

4.1. Формирование Комиссии по контролю за качеством организации питания осуществляется в начале учебного года на основании заявлений от родителей (законных представителей) обучающихся, изъявивших желание участвовать в мониторинге питания, по рекомендациям Совета родителей Лицея и классных руководителей. Совместно с родителями в состав Комиссии могут входить представители Лицея, организаторов питания, независимых экспертов.

4.2. Для эффективного контроля и подачи предложений по улучшению питания члены Комиссии должны проходить обучение, направленное на изучение основных направлений родительского контроля за организацией питания, рекомендованных МР 2.4.0180-20 от 18.05.202г.

4.3. Комиссия строит свою работу в соответствии с планом и графиком работы на учебный год, определяя цели и задачи текущего контроля, его сроки, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.

4.4. Допуск родителей (законных представителей) обучающихся в столовую осуществляется в соответствии с Порядком доступа родителей (законных представителей) обучающихся в столовую МАОУ «Лицей № 3 им. А. С. Пушкина Октябрьского района города Саратова».

4.5. Комиссия осуществляет свои функции вне плана (графика) работы

- по инициативе администрации,
- по жалобе,
- из-за нарушения нормативно-правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации Лицея.

4.6. Результаты контроля по внеплановой проверке отражаются в акте (*Приложение 3*).

4.7. Плановая работа Комиссии должна осуществляться не реже 1 раза в учебную четверть. Заседание комиссии также проводится по мере необходимости и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.

### **5. Права и ответственность Комиссии**

5.1. Для осуществления возложенных функций Комиссии предоставлены следующие права:

- контролировать организацию и качество питания обучающихся;
- получать информацию от заведующего производством столовой Лицея, медицинского работника Лицея о выполнении ими обязанностей по обеспечению качественного питания обучающихся;
- проводить проверку работы столовой Лицея в неполном составе, но в присутствии не менее 2/3 ее членов на момент проверки;
- вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.

5.2. Комиссия несет ответственность за

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

### **6. Документация комиссии по контролю организации питания**

Приказ о создании Комиссии, осуществляющей контроль за организацией питания в Лицее, план работы, акты по проведению контроля и иная документация по организации контроля питания хранится в Лицее у ответственного за питание.

*Приложение 1  
к Положению о создании условий  
для участия родителей (законных  
представителей) в контроле за  
организацией питания обучающихся  
в МАОУ «Лицей №3 им. А. С. Пушкина  
Октябрьского района г. Саратова»*

**Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)**

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

**1. Удовлетворяет ли вас система организации питания в школе?**

- да
- нет
- затрудняюсь ответить

**2. Удовлетворяет ли вас санитарное состояние школьной столовой?**

- да
- нет
- затрудняюсь ответить

**3. Питаетесь ли вы в школьной столовой?**

- да
- нет

**3.1. Если нет, то по какой причине?**

- не нравится
- не успеваете
- питаетесь дома

**4. В школе вы получаете:**

- горячий завтрак
- горячий обед (с первым блюдом)
- 2-разовое горячее питание (завтрак + обед)

**5. Наедаетесь ли вы в школе?**

- да
- иногда
- нет

**6. Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в школе?**

- да
- нет

**7. Нравится питание в школьной столовой?**

- да
- нет
- не всегда

**7.1. Если не нравится, то почему?**

- невкусно готовят
- однообразное питание

готовят нелюбимую пищу

остывшая еда

маленькие порции

иное \_\_\_\_\_

**8. Устраивает меню школьной столовой?**

да

нет

иногда

**9. Считаете ли питание в школе здоровым и полноценным?**

да

нет

**10. Ваши предложения по изменению меню:**

\_\_\_\_\_  
**12. Ваши предложения по улучшению питания в школе**

\_\_\_\_\_

*Приложение 2  
к Положению о создании условий  
для участия родителей (законных  
представителей) в контроле за  
организацией питания обучающихся  
в МАОУ «Лицей №3 им. А. С. Пушкина  
Октябрьского района города Саратова»*

**Чек- лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе**

Название организации: \_\_\_\_\_

Руководитель организации: \_\_\_\_\_

Организатор (поставщик) питания: \_\_\_\_\_

Дата заполнения: \_\_\_\_\_

Участники проведения мониторинга: \_\_\_\_\_

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
<b>1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.</b>			
1.	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?		
2.	Имеется мыло, условия для сушки рук?		
3.	Имеются средства для дезинфекции рук?		
4.	Обучающиеся пользуются созданными условиями?		
<b>2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.</b>			
1.	Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений).		
2.	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).		
3.	На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание).		
4.	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание.		
5.	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции.		
6.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены.		
7.	Обеденные столы чистые?		
8.	Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.		
<b>3. Режим работы столовой.</b>			
1.	Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)?		
2.	Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале.		
3.	Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором.		



<b>4.Соблюдение требований по организации питания детей.</b>		
1.	Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).	
2.	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы?	
3.	В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
5.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
6.	От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой).	
7.	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	
8.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия).	
9.	Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню.	
10.	Информирование детей и родителей о здоровом питании.	
11.	Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода).	
12.	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств).	
13.	Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.	
<b>5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.</b>		
1.	Наличие спец.одежды у сотрудников?	
2.	Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.).	
3.	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук.	
4.	Использование при раздаче одноразовых перчаток.	
5.	Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей).	
6.	Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками.	
7.	Наличие профессионального образования у зав.производством и поваров.	
8.	Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.	
9.	Наличие книги предложений и отзывов.	
10.	Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок.	
<b>6.Оценка готовых блюд.</b>		
1.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.	
2.	Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).	

3.	Соответствие веса порций цикличному меню.		
4.	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?		
5.	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи?		
6.	Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей.		
7.	Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет.		
8.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.		

Дополнительные

замечания: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Предложения: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

*Приложение 3  
к Положению о создании условий  
для участия родителей (законных  
представителей) в контроле за  
организацией питания обучающихся  
в МАОУ «Лицей №3 им. А. С. Пушкина  
Октябрьского района города Саратова»*

**АКТ № \_\_\_\_\_  
о результатах контроля внеплановой проверки школьной столовой  
МАОУ «Лицей №3 им. А.С. Пушкина Октябрьского района г. Саратова»**

от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Комиссия в составе:

---

---

---

---

---

---

составила настоящий акт в том, что «\_\_\_» \_\_\_\_\_ г. в МАОУ «Лицей №3 им. А.С. Пушкина» была проведена внеплановая проверка качества питания в столовой Лицея.

Время проверки: \_\_\_\_\_ мин. (1 перемена)

В ходе проверки выявлено:

<b>Направление проверки</b>	<b>Результат</b>

Организация питания:

---

---

---

---

---

---

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_

Члены Комиссии:

С актом комиссии ознакомлены