

1. Общие положения

1.3. Настоящее Положение регламентирует решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся лица, пропаганды основ здорового и рационального питания.

1.4. В МАОУ Лицей № 130 ежегодно на Совете родителей школы выбирается комиссия — по организованному контролю за организацией питания обучающихся в количестве 3 человек и фиксируется в протоколе общешкольных родительских собраний.

1.5. Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников столовой, педагогов, обучающихся и родителей.

1.6. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом Лицея.

1.7. Заседания комиссии проводятся по необходимости, но не реже 1 раза в четверть и чаще по необходимости.

1.8. Функции комиссии по организованному контролю за организацией горячего питания:

- ✓ контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;
- ✓ изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- ✓ участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

1.9. Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- ✓ контролировать в лицее организацию и качество питания обучающихся;
- ✓ проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее двух человек на момент проверки;
- ✓ вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.

1.10. Деятельность членов комиссии по организованному контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

1.11. Также в школе проводится мониторинг питания со стороны родителя/родителей (законных представителей); желающих осуществлять общественный контроль за организацией горячего питания обучающихся.

1.12. Прием заявлений от родителей (законных представителей) обучающихся (обучающегося), изъявивших желание участвовать в контроле питания производится через классного руководителя. Сведения о желании родителя (ей) передаются лицу, отвечающему за организацию питания лицейстов. Ответ на обращение родителя (ей) по участию отправляется ему (им) не позднее 5 рабочих дней. Затем осуществляется его (их) выход в столовую.

1.13. Отзывы и предложения контроля фиксируются в книге жалоб и предложений.

2. Деятельность комиссии по контролю организации горячего питания

2.1. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей могут быть оценены:

- ✓ наличие меню на стенде в доступном месте, на сайте школы, соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- ✓ наличие книги жалоб и предложений в свободном доступе на видном месте;
- ✓ наличие графика приема пищи обучающимися (время приема пищи не менее 20 минут);

- ✓ санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.п.;
- ✓ условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися (моют ли руки обучающиеся перед входом в столовую, есть ли дежурный учитель, администратор, классный руководитель, напоминающий им об этом, есть ли возможность вытереть или высушить руки, т.е. наличие бумажных или электросушилок, наличие мыла и санитайзера;
- ✓ наличие у сотрудников столовой медицинских масок, перчаток, униформы, головного убора, отсутствие украшений;
- ✓ чистота столовых приборов, отсутствие на посуде сколов и трещин;
- ✓ своевременное протирание столов после каждого приема пищи;
- ✓ объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- ✓ 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.

2.2. Деятельность комиссии (родителей/законных представителей) осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН, при наличии медицинской маски, сменной обуви (бахил), без верхней одежды, и не мешать процессу питания.

2.3. Во время проведения контроля за организацией питания члены комиссии не должны мешать процессу питания.

3. Организационные методы, виды и формы контроля

3.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов, форм и видов контроля:

- ✓ изучение документации,
- ✓ обследование объекта,
- ✓ питания обучающихся,
- ✓ наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд,
- ✓ анкетирование детей и родителей.

3.2. Комиссия по контролю за организациями горячего питания может осуществлять свои функции вне плана работы по инициативе администрации, жалобе, из-за нарушения нормативно правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников. 3.3. Результаты контроля отражаются в акте.

3.4. Акты по итогам контроля передаются заместителю директора, ответственному за организацию питания обучающихся, выкладываются на сайт школы, обсуждаются при администрации лицея, на общешкольных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации лицея и организатора питания. Срок выполнения выявленных нарушений - в течение недели, срок ответа на акт — в течение месяца.

4. Документация комиссии по контролю организации питания обучающихся

4.1. Заседания комиссии по организованному контролю за организацией питания оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

4.2. Протоколы заседаний комиссии по организованному контролю за организацией питания, акты проверок хранятся у председателя комиссии.

АНКЕТА «УДОВЛЕТВОРЕННОСТЬ УЧАЩИХСЯ ПИТАНИЕМ В ЛИЦЕЕ»

1. В каком классе Вы учитесь? _____

2. Сколько времени Вы проводите в Лицее?

1. 5 часов
2. 6 часов
3. 7 часов
8. Более 7 часов

3. Питаетесь ли Вы в столовой Лицея?

1. Завтракаю вместе с классом (в первую смену)
2. Обедаю вместе с классом (во вторую смену)
3. Завтракаю/обедаю вместе с классом и пользуюсь буфетом
4. Пользуюсь только буфетом
5. Я вообще не питаюсь в столовой Лицея

ВНИМАНИЕ! НА ВОПРОСЫ 4-8 ОТВЕЧАЮТ ТОЛЬКО ТЕ, КТО ПИТАЕТСЯ В СТОЛОВОЙ ЛИЦЕЯ. ОСТАЛЬНЫЕ ПЕРЕХОДЯТ К ВОПРОСУ 9

4. Довольны ли Вы качеством питания в столовой Лицея?

1. Да
2. Нет
3. Бывает по-разному

5. Если Вы не довольны качеством питания в столовой Лицея, что конкретно Вас не устраивает?

1. Питание в Лицее негативно сказывается на моем здоровье (испытываю неприятные ощущения после приема пищи)
2. Питание в Лицее не соответствует соблюдаемой мною диете
3. В столовой Лицея невкусно готовят
4. Нет достаточного разнообразия блюд
5. Часто еда бывает остывшей
6. Готовят нелюбимую мною пищу, привык к другой еде
7. Другое _____

6. Довольны ли Вы организацией питания в столовой Лицея?

1. Да
2. Нет
3. Бывает по-разному

7. Если Вы не довольны организацией питания в столовой Лицея, что конкретно Вас не устраивает?

1. Оформление обеденного зала
2. Чистота обеденного зала
3. Большие очереди в буфет
4. Состояние посуды
5. Маленькие порции
6. Другое _____

8. Устраивает ли Вас культура обслуживания в столовой Лицея?

1. Да
2. Нет
3. Бывает по-разному

9. Почему Вы не питаетесь в столовой Лицея?

1. Дорого
2. Питание в Лицее негативно сказывается на моем здоровье (испытываю неприятные ощущения после приема пищи)
3. Питание в Лицее не соответствует соблюдаемой мною диете
4. В столовой Лицея невкусно готовят
5. Нет достаточного разнообразия блюд
6. Часто еда бывает остывшей
7. Готовят нелюбимую мною пищу, привык к другой еде
8. Другое _____

ДАЛЕЕ НА ВОПРОСЫ АНКЕТЫ ОТВЕЧАЮТ ВСЕ

10. Хотели бы Вы участвовать в мастер-классах по приготовлению блюд?

1. Да, мне это интересно
2. Нет, мне это не интересно

11. Пользуетесь ли Вы информацией о школьном питании, размещенной на сайте Лицея (меню, информация о правильном питании, организация питания и другой)?

1. Да, часто
2. Да, иногда
3. Нет, меня это не интересует

12. Пользуетесь ли Вы информацией о школьном питании, размещенной на информационных стендах в столовой Лицея (меню, информация о правильном питании, организация питания и другой)?

1. Да, часто
2. Да, иногда
3. Нет, меня это не интересует

13. Какие блюда Вы хотели бы добавить в меню?

14. Какие напитки Вы хотели бы добавить в меню?

15. Что бы Вы предложили изменить в оформлении обеденного зала?

16. Какой из представленных вариантов размещения информации о правильном питании и полезности продуктов Вы предпочитаете?

1. Телевизор в столовой Лицея
2. Телевизоры в рекреациях Лицея
3. Информация на обеденных столах в столовой
4. Информация на сайте Лицея
5. QR-код на обеденных столах в столовой
6. Другое _____

17. Ваши предложения по улучшению питания в Лицее

Благодарим Вас за участие в опросе!
Ваши ответы помогут улучшить качество питания в Лицее!

АКТ (оценочный лист)

по проведения родительского контроля столовой
за организацией (горячего) питания школьников МАОУ Лицей №130

Дата проверки _____

Время проверки _____

Состав группы контроля:

1. _____
2. _____
3. _____

составили настоящий проверочный акт о том, что проведен родительский контроль за организацией горячего питания учащихся.

№	Показатель	Да	Нет	Примечание
1	Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?			
2	Наличие мыла и санитайзеров.			
3	Наличие бумажных или электрополотенец.			
4	Все ли дети моют руки перед приемом пищи?			
5	Обеденный зал чистый			
6	Есть ли замечание по чистоте посуды?			
7	Есть ли замечание по чистоте столовых приборов?			
8	Наличие салфеток на столах.			
9	Обработка столов после каждого приема пищи.			
10	Сотрудники столовой медицинских масках, перчатках и униформе.			
11	Наличие контрольного блюда.			
12	Порции соответствуют по весу и форме подачи контрольным блюдам.			
13	Соблюдением температуры подаваемых блюд.			
14	Наличие меню в открытом доступе на информационном стенде и на сайте лицея.			
15	Наличие меню: двухнедельное цикличное, меню фактическое на день, меню на буфетную продукцию.			
16	Наличие буфетной продукции (отсутствие продуктов, запрещенных для детей по СанПиН).			
17	В меню учтен график работы лицея (1 смена, 2 смена, ГПД).			
18	Меню заверено подписью и печатью директора лицея и руководителем или уполномоченным лицом от комбината питания (возможна электронная подпись).			
19	Наличие графика приема пищи.			
20	Наличие книги жалоб и предложений			
21	Ведение журнала бракеража			
22	Наличие журнала «Здоровье»			
23	Обеспечение питьевого режима для учащихся			
24	Индекс несъедемости в процентах (визуальная оценка отходов)		%	

Мнение членов род. контроля о вкусовых качествах блюд:

Замечания:

Рекомендации:

Подписи членов группы контроля: