

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

1.7. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (приложение 1) и участии в работе общешкольной комиссии (приложение 2).

1. **Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.**

2.1 Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются:

* обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
* соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам обучающихся;
* обеспечение максимально разнообразного питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров, поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологическими

веществами;

* обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
* контроль за работой школьной столовой;
* проверка качества и количества приготовленной для обучающихся пищи согласно меню;
* содействие созданию оптимальных условий и форм организации школьного питания.

1. **Функции комиссии по контролю за организацией питания обучающихся**.

3.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

* общественной экспертизы питания обучающихся;
* контроль за качеством и количеством, приготовленной согласно меню пище;
* изучает мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
* участвует в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

1. **Права и ответственность комиссии по контролю за организацией питания обучающихся**.

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

* 1. Контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся.
  2. Получать от повара, медицинского работника школы информацию по организации питания, качества приготовляемых блюд и соблюдения санитарно – гигиенических норм.
  3. Заслушивать на своих заседаниях заведующую производством, медицинского работника школы, по выполнению ими обязанностей по обеспечению качественного питания обучающихся.
  4. Проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трѐх человек на момент проверки.
  5. Изменить график проверки, если причина объективна.
  6. Вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.
  7. Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

1. **Организация деятельности комиссии по контролю за организацией питания обучающихся**.
   1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.
   2. Комиссия выбирает председателя.
   3. Комиссия составляет план – график контроля по организации качества питания школьников. Деятельность осуществляется в соответствии с планом и графиком работы комиссии.
   4. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты.
   5. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора школы и один раз в полугодие Совет школы.
   6. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для публичного отчѐта школы.
   7. Заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.
   8. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путѐм открытого голосования и оформляются актом.
2. **Ответственность членов Комиссии**
   1. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.
   2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.
3. **Документация комиссии по контролю за организацией питания обучающихся**.
   1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.
   2. Тетрадь [протоколов заседания](https://pandia.ru/text/category/protokoli_zasedanij/) комиссии хранится у директора школы.

***Приложение 1.* Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)** Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развѐрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. Удовлетворяет ли вас система организации питания в школе? □ да

□ нет

□ затрудняюсь ответить

1. Удовлетворяет ли вас санитарное состояние школьной столовой? □ да

□ нет

□ затрудняюсь ответить

1. Питаетесь ли вы в школьной столовой?

□ да

□ нет

3.1. Если нет, то по какой причине?

□ не нравится

□ не успеваете

□ питаетесь дома

1. 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

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

□ да

□ нет

1. Нравится питание в школьной столовой?

□да

□ нет

□ не всегда

* 1. Если не нравится, то почему?

□ невкусно готовят

□ однообразное питание

□ готовят нелюбимую пищу

□ остывшая еда

□ маленькие порции

□ иное\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Посещаете ли группу продлѐнного дня?

□ да

□ нет

* 1. Если да, то получаете ли полдник в школе или приносит из дома?

□ получает полдник в школе

□ приносит из дома

1. Устраивает меню школьной столовой?

□ да

□ нет

□ иногда

1. Считаете ли питание в школе здоровым и полноценным?

□ да

□ нет

1. Ваши предложения по изменению меню:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Ваши предложения по улучшению питания в

школе\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Приложение 2.

**Форма оценочного листа** Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Вопрос** | **Да/Нет** |
| **1** | **Имеется ли в организации меню?** | |
|  | А) Да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации |  |
|  | Б) Да, но без учета возрастных групп |  |
|  | В) Нет |  |
| **2** | **Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?** | |
|  | А) Да |  |
|  | Б) Нет |  |
| **3** | **Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?** | |
|  | А) Да |  |
|  | Б) Нет |  |
| **4** | **В меню отсутствуют повторы блюд?** | |
|  | А) да, по всем дням |  |
|  | Б) нет, имеются повторы в смежные дни |  |
| **5** | **В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты** | |
|  | А) да, по всем дням |  |
|  | Б) нет, имеются повторы в смежные дни |  |
| **6** | **Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?** | |
|  | А) Да |  |
|  | Б) Нет |  |
| **7** | **Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?** | |
|  | А) Да |  |
|  | Б) Нет |  |
| **8** | **От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?** | |
|  | А) Да |  |
|  | Б) Нет |  |
| **9** | **Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?** | |
|  | А) Нет |  |
|  | Б) Да |  |
| **10** | **Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?** | |
|  | А) Да |  |
|  | Б) Нет |  |
| **11** | **Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?** | |
|  | А) Да |  |
|  | Б) Нет |  |
| **12** | **Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?** | |
|  | А) Да |  |
|  | Б) Нет |  |
| **13** | **Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?** | |
|  | А) Нет |  |
|  | Б) Да |  |
| **14** | **Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?** | |
|  | А) Да |  |
|  | Б) Нет |  |
| **15** | **Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?** | |
|  | А) Нет |  |
|  | Б) Да |  |
| **16** | **Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?** | |
|  | А) Нет |  |
|  | Б) Да |  |
| **17** | **Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?** | |
|  | А) Нет |  |
|  | Б) Да |  |