|  |  |
| --- | --- |
|  | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Художественно-эстетический лицей №98»  ул. Короткова, 17а, г. Ижевск, УР, 426065  тел./факс 8(3412) 21-73-00  E-mail: hel98@yandex.ru |

|  |  |
| --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО**  Протокол заседания  Педагогического совета № 3  от «11» января 2021 года  с учетом мнения Совета родителей  протокол №3  от «11» января 2021 года | **УТВЕРЖДАЮ**  Директор МБОУ «ХЭЛ № 98»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.В. Алабужева  Приказ № 32  от «24» февраля 2021 года |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о родительском контроле за организацией**

**горячего питания обучающихся**

**в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Художественно-эстетический лицей № 98»**

**(МБОУ «ХЭЛ №98»)**

**1**. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1 Положение о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ «ХЭЛ № 98» разработано на основании:

* Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»
* Федерального закона от 21.07.2014г. № 212-ФЗ «Об основах общественного контроля в РФ»;
* Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
* Постановления Главного государственного санитарного врача РФ 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»;
* Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
* Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю. Поповой 18 мая 2020 года;
* Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ А.Ю. Поповой 18 мая 2020 года).

1.2 Настоящее Положение о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ «ХЭЛ №98» (далее Положение) регулирует деятельность родительской общественности за организацией питания обучающихся в МБОУ «ХЭЛ № 98» (далее Лицей),

1.3.Для решения вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания в Лицее создаётся инициативная группа представителей родительской общественности (далее группа родительского контроля) численностью не более 5 (пяти) человек (по представителю от каждого класса), деятельность которой основывается на принципах добровольности участия в работе, коллегиальности принятия решений, гласности. В течении учебного года состав группы может меняться.

Группа родительского контроля работает один раз в четверть в тесном контакте с администрацией Лицея и лицом, ответственным за питание лицеистов.

1.4.Группа родительского контроля в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами различных уровней.

**2. НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ГРУППЫ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ**

2.1.Деятельность группы родительского контроля направлена на оценивание:

* соответствия реализуемых блюд утвержденному меню по набору блюд, требованиям санитарных норм и правил по составу и выходу блюд, соответствия веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд, отсутствия в меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;
* санитарно-технического содержания обеденного зала (помещения для приема пищи), состояния обеденной мебели, столовой посуды, наличия салфеток и т.п.;
* условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
* наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
* объема и вида пищевых отходов после приема пищи;
* наличия лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
* вкусовых предпочтений детей, удовлетворенности ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей.

**3.КОМПЕТЕНЦИИ ГРУППЫ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ**

3.1.В рамках установленной компетенции группа родительского контроля имеет право:

3.1.1.Поинтересоваться:

* организационно-правовой формой столовой, кто готовит блюда (доготовочная или все блюда готовятся работниками пищеблока), есть ли санитарные книжки у работников пищеблока, наличием бракеражного журнала и его содержанием, наличием суточной пробы и ее хранением, кто проводит бракераж пищи и когда это было сделано в день проверки, всё ли оборудование пищеблока исправно, наличием санодежды у работников пищеблока, когда последний раз проверялось санитарное состояние пищеблока, кем, какие сделаны замечания, предложения и как они выполнены;
* как организовано питание: наличие графика работы столовой, есть ли льготное питание обучающихся;

3.1.2.Изучить недельное или 10-дневное меню и выяснить: кто составляет меню, разнообразие блюд, стоимость завтраков и обедов и ее обоснованность, где столовая закупает продукты питания и как они хранятся.

3.1.3.Изучить фактическое меню и сравнить его с предлагаемым набором блюд.

3.1.4.После звонка на перемену понаблюдать в обеденном зале: как дети входят в зал, как рассаживаются за столы, как ведут себя за столом, какова культура приема пищи, кто убирает посуду, как дети покидают обеденный зал, кто и когда накрывает на столы, кто сопровождает детей, и т.д.

3.1.5. Приобрести за счет собственных средств любое блюдо из представленного ассортимента и дать оценку вкусовых качеств.

3.1.6.Анкетировать детей и их родителей (законных представителей) (Приложение №1).

3.1.7.Для улучшения питания лицеистов, отраженные в «Акте контроля» факты (Приложение №2), анализировать и совместно с администрацией Лицея доводить до сведения классных руководителей, работников обеденного зала МБОУ СОШ № 71, работников пищеблока, родителей (законных представителей) обучающихся.

3.2. Представители группы родительского контроля несут ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг. 3.3.Группа родительского контроля не имеет права:

3.3.1.Проходить в зону приготовления блюд.

3.3.2.Отвлекать обучающихся от приема пищи.

**4.Заключительные положения**

4.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента утверждения и действует до внесения в него в установленном порядке изменений или замены новым. 4.2. Содержание Положения доводится до сведения родителей (законных представителей) обучающихся путем его размещения на официальном сайте Лицея.

**Приложение №1**

К настоящему Положению

**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 Лицее?** | |
| да |  |
| нет |  |
| затрудняюсь ответить |  |
| **2.Удовлетворяет ли вас санитарное состояние обеденного зала?** | |
| да |  |
| нет |  |
| затрудняюсь ответить |  |
| **3.Питаетесь ли вы в столовой МБОУ СОШ №71?** |  |
| да |  |
| нет |  |
| **4.Если нет, то по какой причине?** | |
| не вкусно готовят |  |
| однообразное питание |  |
| остывшая еда |  |
| маленькие порции |  |
| готовят нелюбимую пищу |  |
| питаетесь готовыми блюдами, пищевыми продуктами и кулинарными изделиями домашнего приготовления |  |
| **5.Хватает ли продолжительности обеденного перерыва, чтобы поесть?** | |
| да |  |
| нет |  |
| **6.Устраивает меню школьной столовой?** | |
| да |  |
| нет |  |
| иногда |  |
| **7.Ваши предложения по улучшению питания и по изменению меню** |  |

**Приложение №2**

К настоящему Положению

**Акт проверки**

**организации горячего питания**

**обучающихся МБОУ «ХЭЛ № 98»**

«\_\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20 \_\_\_\_г.

Группа родительского контроля в составе:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

составили настоящий акт о том, что \_\_\_\_\_\_\_\_\_ в \_\_\_\_\_\_\_\_ была проведена проверка качества питания лицеистов в столовой МБОУ СОШ № 71.

В ходе проверки выявлено:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Вопрос** | **да** | **нет** |
| 1. | **Соответствует ли обеденный зал санитарно-техническому состоянию?** |  |  |
| 2. | **Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?** |  |  |
| 3. | **Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?** |  |  |
| 4. | **Соответствует ли одежда сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд санитарному состоянию?** |  |  |
| 5. | **В меню отсутствуют повторы блюд?** |  |  |
| 6. | **В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?** |  |  |
| 7. | **Соблюдается ли температура подаваемых блюд?** |  |  |
| 8. | **От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?** |  |  |
| 9. | **Проводится ли уборка обеденного зала после каждого приема пищи?** |  |  |
| 10. | **Качественно ли проведена уборка обеденного зала на момент работы комиссии?** |  |  |
| 11. | **Обнаруживались ли в обеденном зале насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?** |  |  |
| 12. | **Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?** |  |  |
| 13. | **Существует ли в обеденном зале или при входе стенд для информирования обучающихся и их родителей о здоровом питании** |  |  |

Организация питания: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

С актом ознакомлен работник пищеблока: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Представители группы родительского контроля: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_