



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Преображенская средняя общеобразовательная школа»
Красногвардейский район Оренбургской области

ПРИКАЗ

02.09.2024 года

№ 01-06/90

с. Преображенка

О создании комиссии общественного контроля организации и качества питания

С целью усиления контроля организации и качества питания в МБОУ «Преображенская средняя общеобразовательная школа» в 2024-2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию общественного контроля организации и качества питания (далее – комиссия) из числа родителей (протокол родительского собрания от 02.09.2024 №_1___).
2. Включить в комиссию представителей от родительской общественности в следующем составе:
Кидрячева А.А - председатель комиссии, председатель родительского комитета;
Туманенко Н.А., - заместитель председателя, член родительского комитета;
Члены комиссии: Габзалилова Ю.Р., Гончарова В.П.,
В том числе: Курманаева М.Т., социальный педагог, завхоз (по совместительству);
Кагарманова Э.М., учитель начальных классов.
3. Назначить ответственным за взаимодействие с комиссией ответственного за организацию питания Филиппову С.Н..
4. Утвердить:
 - 4.1. Положение о комиссии общественного контроля организации и качества питания. (Приложение 1);
 - 4.2. План работы комиссии общественного контроля. (Приложение № 2);
5. Вменить в обязанности членов комиссии следующие функции:
 - проверка на соответствие реализуемых блюд, утвержденному меню;
 - санитарно-техническое состояние обеденного зала;
 - соблюдение условий и правил личной гигиены обучающимися, работниками столовой;
 - объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
 - вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборного опроса детей (с согласия родителей, (законных представителей));
 - информирование родителей и детей о процессе организации питания в школе.
6. Рекомендовать для использования в работе:
 - 6.1. содержание Журнала учета мероприятий родительского контроля - Приложение № 3
 - 6.2. содержание проверочного листа по проведению родительского контроля с расчетом коэффициента несъедаемости; Приложение № 4
7. Назначить ответственной за сопровождение комиссии по проверке организации и качества питания – Курманаеву М.Т., завхоза школы, которой обеспечить:
 - 7.1. участие родителей в ежедневном контроле с соблюдением правил посещения столовой и личной гигиены;
 - 7.2. наличие журнала по проверкам с подписью проверяющих;
 - 7.3. установление и анализ критических точек, своевременное их устранение.
8. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

С.А.Тюрин

Положение о родительском контроле за организацией питания обучающихся МБОУ «Преображенская средняя общеобразовательная школа»»

I. Общие положения

Настоящее положение направлено на:

- Улучшение организации питания обучающихся МБОУ «Преображенская СОШ»;
- Проведение мониторинга результатов родительского контроля, формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в образовательной организации.

II. Принципы организации здорового питания

2.1. Федеральным законом от 01.03.2020 Х«47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статей 37 ФЗ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов» установлено определение «здорового питания», что крайне важно для формирования здоровой нации и увеличения продолжительности активного долголетия.

2.2. Здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах здорового питания, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека.

2.3. Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека, снижению риска развития заболеваний и включает в себя:

- Соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;
- Наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- Обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;
- Применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;
- Обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- Исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов.

2.4. Рекомендуемое количество приемов пищи в образовательной организации определяется режимом функционирования образовательной организации.

III. Родительский контроль за организацией питания обучающихся в МБОУ «Преображенская СОШ»

3.1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания образовательной организации осуществляется при взаимодействии с родительским комитетом гимназии.

3.2. Родительский контроль за организацией питания обучающихся осуществляется ежедневно в 1-4 классах.

3.3. Родители (законные представители) обучающихся включаются в состав комиссии общественного контроля по решению родительского комитета приказом директора школы.

3.4. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания в школьной столовой могут быть оценены:

- Наличие утвержденного и согласованного примерного меню;
 - Наличие в обеденном зале ежедневного фактического меню, утвержденного руководителем образовательной организации, его соответствие примерному меню по составу и массе порций, выявление фактов и причин исключения отдельных продуктов из меню или неравноценной замены блюд;
 - Органолептическая оценка блюд, приготовленных на пищеблоке, оценка их температуры;
 - Контроль массы порций блюд на раздаче, их соответствие заявленному выходу блюд по меню;
 - Наблюдение за членами бракеражной комиссии бракеража готовой продукции (оценки качества блюд);
 - Качество мытья столовой посуды, наличие посуды со сколами, отбитыми краями, наличие непросушенных столовых приборов, качество обработки касет для столовых приборов;
 - Санитарно-техническое состояние обеденного зала, столовой мебели (уборка обеденных столов после каждого накрытия, наличие для этих целей специально выделенной ветоши уборочного инвентаря), наличие салфеток на столах и т.п.;
 - Наличие санитарных книжек у персонала школьного пищеблока. Контроль соблюдения сотрудниками личной гигиены (наличие чистой санитарной одежды, перчаток, отсутствие украшений, коротко постриженные ногти, отсутствие покрытия ногтей лаком), наличие одноразовых масок или много разовых масок со сменным фильтром (в условиях распространения новой коронавирусной инфекции);
 - Соблюдение культуры обслуживания обучающихся школьными поварами;
 - Обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в обеденный зал;
 - Наличие условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися: исправность смесителей, наличие горячего и холодного водоснабжения к раковинам для мытья рук перед обеденным залом, мыла, бумажных и электрополотенец;
 - Своевременность накрытия столов и прихода обучающихся в столовую;
 - Наблюдение за культурой питания обучающихся во время приема пищи;
 - Проведение выборочного опроса обучающихся (после приема пищи) об удовлетворенности ассортиментом и качеством приготовленных блюд, выявление вкусовых предпочтений детей и нелюбимых блюд;
 - Организация питьевого режима в школе;
 - Наличие информационного стенда в обеденном зале, на котором размещены документы по организации школьного питания;
 - Организация просветительской работы по формированию культуры здорового питания среди участников образовательных отношений;
 - Наличие режима работы столовой;
 - Наличие графика приема пищи обучающимися.
- 3.5. Организация родительского контроля может осуществляться в форме
- Анкетирования родителей и детей; (приложение)
 - Участия родителей (законных представителей) обучающихся в работе школьной комиссии общественного контроля.

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

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ Ж ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ? а ДА

- НЕТ
 ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ Ж ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ? -ДА а НЕТ

- ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. ПИТАЕТЕСЬ Ж 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? с ДА ДИНОГДА

- НЕТ

6. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНИ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ? оДА а НЕТ

7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

НЕТ НЕ ВСЕГДА

7.1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

- НЕВКУСНО ГОТОВЯТ
 ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ а ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ с.
 ОСТЫВШАЯ ЕДА с МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ
 ИНОЕ _____

8. ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДЛЕННОГО ДНЯ? а ДА о НЕТ

8.1. ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ИЛИ ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА? ПОЛУЧАЕТ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ
 ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА

9. УСТРАНЯЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА НЕТ
 ИНОГДА

10. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ? оДА

- НЕТ

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

ПЛАН РАБОТЫ ОБЩЕСТВЕННОЙ КОМИССИИ «ПИТАНИЕ» НА 2024-2025 УЧЕБНЫЙ ГОД

№	Дата	Содержание работы	Отчетность
Сентябрь			
1.		Проверка готовности школьной столовой	
2		Составление плана и графика работы	План работы
3		Проверка организации горячего питания	Акт проверки, запись в журнале по контролю
Октябрь			
1		Проведение разъяснительной работы на родительских собраниях в начальной, основной и средней школе о необходимости горячего питания	1 Раз в месяц
2		- Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню	Анализ проверки
Декабрь			
1		Проведение проверки качества приготовленных блюд школьной столовой	Акт проверки, запись в журналах
2		Размещение актов проверки на сайте школы по адресу:	
Январь			
1		Проведение мониторинга отношения учащихся к организации горячего питания в школе	Сообщение на родительском собрании по итогам работы. Рекомендации
2		Участие в сверке данных по количеству фактически питающихся в 8-11 классах (результаты мониторинга)	
Февраль			
1		Выходы комиссии в школьную столовую с наблюдением за организацией питания, накрывания столов, качеством блюд Акт проверки.	Анализ посещения столовой обучающимися
Март			
1		Обсуждение результатов проверки на заседании УС	Рекомендации по организации дальнейшей работы
2		Информация об итогах проверки на родительских собраниях в классах	Беседы с детьми в классах
Апрель			
1		Очередная проверка организации горячего питания обучающихся начальной школы и выполнения рекомендаций комиссии в предыдущей проверке.	Сравнительный анализ
2		Анкетирование учащихся и родителей о качестве организации горячего питания в	Аналитическая справка
Май			
1		Контроль за выполнением рекомендаций комиссии по итогам проверки	Рекомендации по организации работы на следующий год
2		Подготовка отчета работы комиссии за год	Отчет.

Журнал учета мероприятий родительского контроля

№	Дата	День недели	Перемена	ФИО участников контроля	Субъективная оценка

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ по проведению родительского контроля в школьной столовой

_____ (наименование образовательной организации) (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии _____

Члены комиссии _____

В присутствии _____

составили настоящий проверочный лист о том, что «__» _____ 20__ г. в _____ смену, на _____ перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?		
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?		
Все ли дети моют руки перед едой?		
Все ли дети едят сидя?		
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?		
Есть ли замечания по чистоте посуды?		
Есть ли замечания по чистоте столов?		
Есть ли замечания к сервировке столов?		
Теплые ли блюда выдаются детям?		
Лица, накрывающие 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		чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню		г
Общая масса несъеденной пищи		кг
Индекс несъедаемости		%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации: _____

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» -
«___» _____ 2022г. (указывается дата).

Расчет коэффициента несъедаемости

Коэффициент несъедаемости - это инструмент родительского и внутреннего контроля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или неэффективности системы организации питания в организации, полноты реализации мероприятий по формированию навыков и приверженности принципам здорового питания, профессионализма в приготовлении блюд, рациональности режима питания, обеспечения благоприятных условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены детьми при приеме пищи, правильности принятого в школе режима накрывания на столы, эффективности мероприятий родительского контроля по индикации факторов риска снижения востребованности рациона питания и своевременной их коррекции. Коэффициент несъедаемости выражается в процентах.

Методика расчета:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$$

Интерпретация результатов:

До 10 % - оптимально;

10 – 30 % - зона «риска», требует пристального контроля за организацией питания, анализ действующего меню и выявление проблемных позиций;

Более 30 % - зона «высокого риска», требует безотлагательных мер по оценке выдаваемой пищи, и, при необходимости, коррекции действующего меню.