

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЖУРАВЛИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

296544, республика Крым, Сакский район, с.Журавли, ул. Виноградная, 1А
тел./факс 97-6-42, E-mail: zhuravlinskaya@mail.ru
ОГРН 1149102181469 ИНН 9107004893 КПП 910701001

ПРИКАЗ

02.09.2024

с.Журавли

№ 186

**О создании совета по осуществлению
родительского контроля за питанием обучающихся
в МБОУ «Журавлинская средняя школа»
на 2024/2025 учебный год**

Во исполнение приказа Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 31.08.2021 № 1371 «О создании Республиканского совета родительского контроля за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях Республики Крым», приказа Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 21.08.2024 № 1281 «О внесении изменений в приказ Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 31.08.2021 № 1371», с целью упорядочения и совершенствования организации питания, определения порядка и условий обеспечения питанием обучающихся в образовательных организациях Сакского района Республики Крым, в связи с изменением Положения о муниципальном совете родительского контроля за организацией питания в образовательных организациях Сакского района на 2024/2025 учебный год, состава родительского контроля за организацией питания, плана-графика контрольных мероприятий за организацией питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МБОУ «Журавлинская средняя школа» в 2024/2025 учебном году в следующем составе:

Председатель совета – Зекиряева О.Ф. – заместитель директора по ВР;

Члены совета:

- Аметова Е.В. – председатель родительского комитета школы,
- Осинняя Т.В. - родитель учащегося 5 Б класса,
- Шавшина Л.Г. – родитель учащегося 8 класса.

2. Утвердить положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся в МБОУ «Журавлинская средняя школа» (приложение 1).

3. Утвердить план работы школьного совета по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (приложение 2).

4. Утвердить Порядок доступа законных представителей обучающихся к организации питания в МБОУ «Журавлинская средняя школа» (приложении 3)
5. Утвердить Формы контрольно-нормативной документации для контроля организации питания в образовательных организациях (приложение 4)
6. Утвердить

5. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор



А.А.Смоголь-Омельяненко

С приказом ознакомлены:

О.Ф. Зекиряева «___»_____2024

**ПОЛОЖЕНИЕ
О РОДИТЕЛЬСКОМ КОНТРОЛЕ
ОРГАНИЗАЦИИ И КАЧЕСТВА ГОРЯЧЕГО
ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о муниципальном совете родительского контроля за организацией питания обучающихся в образовательных организациях Сакского района Республики Крым на 2024/2025 учебный год (далее – Муниципальный совет) разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273ФЗ;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32;
- Методических рекомендаций от 18.05.2020 МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».
- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 26.11.2021 № АБ-2133/10 "О направлении методических рекомендаций".
- Приложения 5 к протоколу заседания Оперативного штаба Министерства просвещения Российской Федерации по организации горячего питания от 23.04.2021 № ГД-34/01 пр.

1.2. Муниципальный совет является постоянным действующим общественным органом для осуществления административно-общественного контроля за организацией и качеством питания в образовательных организациях Сакского района.

1.3. Муниципальный совет осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации.

1.4. В состав Муниципального совета входят представители отдела образования администрации Сакского района Республики Крым (далее – отдел образования), представители советов родительского контроля за организацией питания образовательных организаций Сакского района.

1.5. Деятельность членов Муниципального совета основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. Цели и задачи Муниципального совета.

2.1. Цели Муниципального совета:

- оказание практической помощи советам родительского контроля за организацией питания образовательных организаций Сакского района;
- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- мониторинг соответствия энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам обучающихся;
- мониторинг обеспечения максимального разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обработки пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

2.2. Основные задачи Муниципального совета - это повышение качества и эффективности организации питания в образовательных организациях Сакского района Республики Крым путем:

- контроля за исполнением нормативных правовых актов по организации горячего питания обучающихся;
- контроля организации горячего питания в образовательных учреждениях, расположенных на территории Сакского района Республики Крым;
- контроля температурного режима выдачи готовых блюд;
- контроля за работой организаторов питания по оказанию соответствующих услуг.

3. Основные направления деятельности Муниципального совета.

3.1. Члены Муниципального совета могут осуществлять общественный контроль только в обеденном зале, групповых ячейках. Вход в зону приготовления пищи (цеха) **запрещен**.

3.2. При проведении Муниципальным советом мероприятий контроля за организацией питания детей в образовательных организациях Сакского района Республики Крым оцениваются:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному основному (организованному) меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие информационных стендов, салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей (законных представителей) и детей о здоровом питании.

3.3. Организация работы Муниципального совета может осуществляться в очной и заочной (анкетирование родителей (законных представителей) и детей) форматах.

Итоги мониторинговых мероприятий обсуждаются на заседаниях Муниципального совета и будут являться основанием для обращений в адрес органов управления образованием администрации, операторов питания, органов контроля.

4. Порядок доступа членов Муниципального совета в помещения для приема пищи.

4.1. Члены Муниципального совета при посещении помещений для приема пищи, должны иметь:

- документ, удостоверяющий личность;
- личную медицинскую книжку с результатами обследования для работы в организациях. Книжка должна быть оформлена в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

Документы предъявляются представителю образовательной организации для ознакомления.

4.2. Перед каждым посещением помещений для приема пищи члены Муниципального совета обязаны:

- предоставить план мероприятий, утвержденный председателем Муниципального совета;
- пройти термометрию;
- пройти осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний и получить допуск от ответственного лица образовательной организации.

5. Организация мероприятий посещения членами Муниципального совета помещения для приема пищи.

5.1. Контрольные мероприятия осуществляются в соответствии с требованиями, установленными настоящим Положением.

5.2. Члены Муниципального совета должны соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные образовательной организацией.

5.3. Посещение помещений для приема пищи осуществляется членами Муниципального совета в рабочий день во время работы пищеблока образовательной организации, в соответствии с графиком работы столовой.

5.4. Посещение помещений для приема пищи членами Муниципального совета осуществляется в сопровождении представителей отдела образования администрации Сакского района Республики Крым, сотрудников образовательной организации.

5.5. Предложения и замечания, выявленные членами Муниципального совета, подлежат обязательному рассмотрению сотрудниками отдела образования администрации Сакского района к компетенции которых относится решение вопросов в сфере организации питания.

5.6. Рассмотрение предложений и замечаний, выявленных членами Муниципального совета, осуществляется не реже одного раза в месяц специалистами отдела образования администрации Сакского района Республики Крым.

5.7. Срок проведения мероприятий не может превышать одного рабочего дня.

6. Основание проведения мероприятий членами Муниципального совета.

6.1. Основанием для проведения контрольных мероприятий может стать:

- наличие сведений о некачественном и (или) неполноценном питании обучающихся;
- случай отравления обучающегося;
- наступление сроков проведения контрольных мероприятий;
- проверка устранения замечаний, выявленных при предыдущем контрольном мероприятии;
- наличие плана-графика посещения членами Муниципального совета образовательной организации.

7. Оформление результатов мероприятий, проводимых членами Муниципального совета.

7.1. По окончании проведения контрольного мероприятия, предусматривающего посещение помещений для приема пищи, составляется акт проверки. Дополнительно могут оформляться иные документы в зависимости от основания проведения контрольного мероприятия.

7.2. представители образовательной организации знакомятся с содержанием документов на месте проведения контрольного мероприятия.

7.3. По окончании проведения контрольного мероприятия, предусматривающего мониторинг выполнения мероприятий за организацией питания обучающихся, документарную проверку и изучение мнений обучающихся и их родителей (законных представителей) составляется чек-лист и акт проверки.

8. Права и ответственность членов Муниципального совета.

Для осуществления возложенных функций Муниципальному совету предоставлены следующие права:

8.1. Осуществлять контрольные мероприятия, направленные на организацию и качество питания в образовательных организациях Сакского района Республики Крым.

8.2. Заслушивать на заседаниях Муниципального совета специалистов отдела образования администрации Сакского района Республики Крым, курирующих вопросы по организации питания детей в образовательных учреждениях района.

8.3. Проводить контрольные мероприятия за организацией питания детей в образовательных организациях Сакского района Республики Крым согласно графику.

8.4. Изменять график проведения контрольных мероприятий по объективным причинам.

8.5. Вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.

8.6. Члены Муниципального совета имеют право:

- знакомиться с утвержденным основным (организованным) меню;
- анализировать реализацию блюд и продукции из утвержденного основного (организованного) меню;
- анализировать полноту потребления блюд и продукции обучающимися;
- знакомиться с информацией о реализуемых блюдах продукции (о стоимости, их весе (объеме), сведениях о пищевой ценности блюд);
- опрашивать обучающихся и сотрудников пищеблока;
- лично оценивать органолептические показатели пищевой продукции в результате дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, за счет личных средств;
- реализовать иные права, предусмотренные законодательством о защите прав потребителей.
- знакомиться с документами по организации питания в образовательной организации;
- запрашивать и получать информацию по организации питания обучающихся;
- задавать ответственному представителю образовательной организации и представителю организатора питания вопросы в рамках их компетенций и в пределах полномочий совета;
- запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;
- запрашивать сведения о результатах лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в рамках производственного контроля;
- участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания;

8.7. Члены Муниципального совета не вправе:

- проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности и не нарушения производственного процесса;
- находиться в столовой вне графика работы учреждения, утвержденного руководителем образовательной организации;
- вмешиваться в непосредственный процесс организации питания;
- отвлекать обучающихся во время приема пищи;
- допускать неуважительное отношение к сотрудникам образовательной организации, сотрудникам пищеблока, обучающимся образовательных организаций;
- производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных» как «персональные данные». Фото- и видеоматериалы могут быть использованы при подготовке акта проверки по результатам работы по контролю за качеством организации питания.
- оценивать соблюдение требований, если оценка соблюдения таких требований не относится к полномочиям членов Муниципального совета;
- требовать предоставления документов, информации, если они не относятся к предмету контрольного мероприятия, а также изымать оригиналы таких документов;
- превышать установленные сроки контрольного мероприятия.

8.8. Во время посещения помещений для приема пищи члены Муниципального совета обязаны:

- носить санитарную одежду (халаты, колпак (косынку) и бахилы) и средства индивидуальной защиты (маски (при необходимости), перчатки).

Санитарную одежду и средства индивидуальной защиты предоставляет общеобразовательная организация;

- соблюдать правила личной гигиены и другие мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекций.

9. Организация деятельности Муниципального совета

9.1. В состав Муниципального совета входят представители советов родительского контроля за организацией питания обучающихся в образовательных организациях Сакского района Республики Крым (далее — председатели муниципальных родительских советов):

Персональный состав Муниципального совета формируется с учетом поданных кандидатур руководителями образовательных организаций Сакского района Республики Крым.

9.2. Муниципальный родительский совет путем проведения голосования избирает председателя муниципального родительского совета, который становится кандидатом в состав Республиканского совета сроком на один год.

9.3. В ходе проведения первого заседания Муниципального совета путем голосования избирают председателя Муниципального совета заместителя председателя Муниципального совета и секретаря Муниципального совета.

9.4. Проведения первого (установочного) заседания Муниципального совета осуществляется отделом образования администрации Сакского района Республики Крым.

9.5. Председатель Муниципального совета:

- осуществляет общее руководство Муниципального совета;
- распределяет обязанности между членами Муниципального совета;
- определяет повестку дня и порядок рассмотрения вопросов на заседании Муниципального совета;
- представляет Муниципальный совет во взаимодействии с органами государственной власти, органами местного самоуправления и иными организациями;
- доводит до сведения членов Муниципального совета необходимую информацию (поручения) по итогам прошедших заседаний;
- готовит (при необходимости) предложения;
- осуществляет контроль за выполнением решений;
- запрашивает у членов Муниципального совета необходимые документы и информацию для подготовки заседаний Муниципального совета и выработки проектов решений;
- заместитель председателя Муниципального совета на время отсутствия председателя возглавляет Муниципальный совет;
- секретарь Муниципального совета.

Секретарь Муниципального совета:

- обеспечивает ведение протоколов заседаний и иной документации и сохранность ее в течение 3 лет;
- осуществляет рассылку повестки и материалов членам Муниципального совета (повестка заседания рассылается не позднее, чем за 3 рабочих дня до начала заседания).

9.6. Муниципальный совет проводится как в очной, так и в заочной форме (заочное голосование).

9.7. Муниципальный совет, проводимый в очной форме, правомочен (имеет кворум), если в нем принимают участие не менее 2/3 членов Муниципального совета. При равном количестве голосов решающим является голос председателя Муниципального совета.

9.8. Решение Муниципального совета принимается большинством голосов присутствующих.

Муниципальный совет, проводимый в заочной форме (заочное голосование), правомочен (имеет кворум), если в нем приняли участие все лица, входящие в состав членов Муниципального совета.

9.9. Муниципальный совет проводит заседания по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал. По итогам заседания Муниципального совета оформляется протокол, который подписывается председателем Муниципального совета/заместителем председателя Муниципального совета, секретарем Муниципального совета.

9.10. Члены Муниципального совета, несогласные с решениями, принятыми на заседании Муниципального совета, имеют право в письменном виде изложить свое особое мнение, которое прилагается к протоколу заседания.

9.11. Лицо, не являющееся членом Муниципального совета, но желающее принять участие в его работе, может быть приглашено на заседание, если против этого не возражает более половины членов Муниципального совета, присутствующих на заседании.

9.12. Актуальная информация о Муниципальном совете размещается на официальном сайте отдела образования администрации Сакского района Республики Крым.

9.13. Муниципальный совет формируется на основании приказа отдела образования администрации Сакского района Республики Крым. Полномочия Муниципального совета начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

9.14. Муниципальный совет утверждает план-график контрольных мероприятий за организацией качественного питания в образовательных организациях Сакского района Республики Крым.

10. Ответственность членов Муниципального совета.

10.1. Члены Муниципального совета несут ответственность за объективность представленной информации по организации питания и качеству предоставляемых услуг.

10.2. Содержание настоящего Положения доводится до сведения членов Муниципального совета путем его размещения на сайте отдела образования администрации Сакского района Республики Крым.

Контроль за реализацией настоящего положения осуществляет отдел образования администрации Сакского района Республики Крым.

**План работы совета по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся
в МБОУ «Журавлинская средняя школа» на 2024/2025 учебный год.**

Сроки	Мероприятия	Ответственные
Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение		
сентябрь (1 неделя)	Провести комиссионную приемку готовности пищеблоков к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги.	Члены совета
сентябрь (1 неделя)	При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока.	Члены совета
сентябрь (1 неделя)	При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке.	Члены совета
сентябрь (1 неделя)	Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям Контракта: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация таких работников с учетом требований ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».	Члены совета
сентябрь (1 неделя)	Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей бесплатной и льготных категорий.	Члены совета
Ежедневно	Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования и т.д.).	Члены совета
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой.	Члены совета
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Члены совета
Ежедневно	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	Члены совета
1 раз в неделю.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии спредварительным заказом.	Члены совета
Ежедневно.	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	Члены совета
По мере необходимости.	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте.	Члены совета
1 раз в неделю.	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции.	Члены совета
Ежедневно.	Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.	Члены совета
В начале каждого полугодия.	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю.	Члены совета
1 раз в неделю.	Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление	Члены совета

	в пароконвектомате и т.д.).	
1 раз в неделю.	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. (При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильногооборудования»).	Члены совета
1 раз в неделю.	Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.	Члены совета
1 раз в неделю.	Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовойкулинарной продукции и полуфабрикатов.	Члены совета
1 раз в четверть	Заседание школьной совета по питанию с приглашением классных руководителей 1- 11-х классов по вопросам: «Охват обучающихся горячим питанием. Соблюдение сан. гигиенических требований».	Члены совета
Методическое обеспечение		
1 раз в месяц.	Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания.	Члены совета
Постоянно.	Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	Члены совета
Постоянно.	Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе.	Члены совета
В конце каждого полугодия.	Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах	Члены совета
План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой		
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала,подсобных помещений).	Члены совета
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой.	Члены совета
По необходимости	Замена устаревшего оборудования.	Члены совета
1 раз в месяц.	Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, во до- и тепло- снабжения).	Члены совета
По необходимости.	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия.	Члены совета
Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся		
В течение месяца	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Члены совета
Декабрь Апрель	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе.	Члены совета
1 раз в четверть.	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Члены совета

**ПОРЯДОК
ДОСТУПА ЗАКОННЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ
ОБУЧАЮЩИХСЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
В МБОУ «ЖУРАВЛИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»**

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке доступа законных представителей обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации (далее - Положение) разработано в соответствии с законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, Новосибирской области, локальным актом образовательной организации.

1.2. Положение разработано с целью соблюдения прав и законных интересов обучающихся и их законных представителей в области организации питания.

1.3. Основными целями посещения организации общественного питания законными представителями обучающихся являются:

- обеспечение родительского контроля в области организации питания через их информирование об условиях питания обучающихся;

- взаимодействие с законными представителями обучающихся в области организации питания;

повышение эффективности деятельности организации общественного питания.

1.4. Положение устанавливает порядок организации посещения и оформления посещения законными представителями обучающихся организации общественного питания образовательной организации, а также права законных представителей в рамках посещения организации общественного питания.

1.5. Законные представители обучающихся при посещении организации общественного питания образовательной организации руководствуются применимыми законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, входящими в состав Новосибирской области муниципальных образований, а также Положением и иными локальными нормативными актами образовательной организации.

1.6. Законные представители обучающихся при посещении организации общественного питания образовательной организации должны действовать добросовестно, не должны нарушать и вмешиваться в процесс питания и не должны допускать неуважительного отношения к сотрудникам образовательной организации, сотрудникам организации общественного питания, обучающимся и иным посетителям образовательной организации.

1.7. Указанные в настоящем положении термины (законные представители, обучающиеся и пр.) определяются в соответствии с Законодательством Российской Федерации.

2. Организация и оформление посещения

2.1. Законные представители обучающихся посещают организацию общественного питания в установленном Положением порядке и в соответствии с Графиком посещения организации общественного питания (Приложение № 1).

2.2. Посещение организации общественного питания осуществляется законными представителями в любой учебный день и во время работы организации общественного питания (на переменах во время реализации обучающимся горячих блюд по основному меню и ассортимента дополнительного питания).

2.3. В течении одной смены питания каждого учебного дня организацию общественного питания могут посетить не более трех посетителей (законных представителей обучающихся). При этом от одного класса (на 1 перемене) посетить организацию общественного питания может только 1 законный представитель. Законные представители обучающихся из разных классов могут посетить организацию общественного питания как на одной, так и на разных переменах.

2.4. Законные представители обучающихся информируются о времени отпуска горячего питания по классам и имеют право выбрать для посещения как перемену, на которой

организовано горячее питание для его ребенка, так и любую иную перемену, во время которой осуществляется отпуск горячего питания или ассортимента дополнительной продукции.

2.5. График посещения организации общественного питания формируется и заполняется на каждый учебный день месяца на основании заявок, поступивших от законных представителей обучающихся и согласованных уполномоченным лицом образовательной организации.

2.6. Сведения о поступившей заявке на посещение заносятся в Журнал заявок на посещение организации питания (Приложение № 2), который должен быть прошит, пронумерован и скреплен печатью и подписью директора образовательной организации.

2.7. Заявка на посещение организации общественного питания подается непосредственно в образовательную организацию не позднее 1 суток до предполагаемого дня и времени посещения организации общественного питания. Посещение на основании заявки поданной в более поздний срок возможно по согласованию с администрацией образовательной организации.

2.8. Заявка на посещение организации общественного питания подается на имя директора образовательной организации и может быть сделана как в устной, так и в письменной, в том числе электронной, форме. Письменные заявки прикладываются к Журналу заявок на посещение организации питания.

2.9. Заявка должна содержать сведения о:
желаемом времени посещения (день и конкретная перемена);
ФИО законного представителя;

контактном номере телефона законного представителя;

ФИО и класс обучающегося, в интересах которого действует законный представитель.

2.10. Заявка должна быть рассмотрена или директором или иным уполномоченным лицом образовательной организации не позднее одних суток с момента ее поступления.

2.11. Результат рассмотрения заявки незамедлительно (при наличии технической возможности для связи) доводится до сведения законного представителя по указанному им контактному номеру телефона. В случае невозможности посещения организации общественного питания в указанное законным представителем в заявке время (не выполняются предусмотренные п.п. 2.2., 2.3. Положения правила посещения), сотрудник образовательной организации уведомляет законного представителя о ближайшем возможном для посещения времени. Новое время посещения может быть согласовано законным представителем письменно или устно.

2.12. Результат рассмотрения заявки, время посещения в случае его согласования, отражаются в Журнале заявок на посещение организации питания.

2.13. График посещения организации общественного питания заполняется на основании согласованных заявок.

2.14. Посещение организации общественного питания в согласованное время осуществляется законным представителем самостоятельно. Сопровождающий из числа сотрудников образовательной организации может присутствовать для дачи пояснений об организации процесса питания, расположения помещений в организации общественного питания и пр. и при наличии возможности для присутствия.

2.15. Законный представитель может остаться в организации общественного питания и после окончания перемены (в случае если установленная продолжительность перемены менее 20 минут или для завершения в разумный срок ознакомления с процессом организации питания).

2.16. По результатам посещения организации общественного питания законный представитель делает отметку в Графике посещения организации общественного питания. Законному представителю должна быть предоставлена возможность оставления комментария (предложения, замечания) об итогах посещения в Книге посещения организации общественного питания (прошитой, пронумерованной и скрепленной подписью директора и печатью образовательной организации) (Примерная форма книги – Приложение № 3).

2.17. Возможность ознакомления с содержанием Книги посещения организации общественного питания должна быть предоставлена органам управления образовательной организации и законным представителям обучающихся по их запросу.

2.18. Предложения и замечания, оставленные законными представителями в Книге посещения организации общественного питания, законных представителей подлежат обязательному учету органами управления образовательной организации, к компетенции которых относится решение вопросов в области организации питания.

2.19. Рассмотрение предложений и замечаний, оставленных законными представителями в Книге посещения организации общественного питания, осуществляется не реже одного раза в месяц компетентными органами образовательной организации (комиссией или советом по питанию прочими органами) с участием представителей администрации образовательной организации, законных представителей обучающихся с оформлением протокола заседания.

2.20. При наличии сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети общего пользования Интернет График и Книга посещения организации общественного питания дополнительно ведется в электронном виде. На сайте также предусматривается возможность подачи Заявки на посещение организации общественного питания в электронной форме и размещаются протоколы комиссий по рассмотрению предложений и замечаний, оставленных законными представителями в Книге посещения организации общественного питания.

2.21. В целях осуществления родительского контроля и реализации прав, предусмотренных законодательством о защите прав потребителей, законным представителям предлагается для заполнения «Примерная форма записи результатов родительского контроля в книге отзывов и предложений,- предусмотренной Правилами оказания услуг общественного питания» (Приложение № 4).

3. Права законных представителей

3.1. Законные представители обучающихся имеют право посетить помещения, где осуществляются реализация основного и дополнительного питания и прием пищи.

3.2. Законным представителям обучающихся должна быть предоставлена возможность:

- наблюдать реализацию блюд и продукции основного, дополнительного меню;
- наблюдать полноту потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню;
- ознакомиться с утвержденным меню основного и дополнительного питания на день посещения и утвержденным примерным меню;
- ознакомиться с информацией о реализуемых блюдах и продукции основного и дополнительного меню (о стоимости в рублях, фирменном наименовании продукции питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов, их весе (объеме), сведениях о пищевой ценности блюд);
- приобрести за наличный или безналичный расчет и попробовать блюда и продукцию основного, дополнительного меню;
- проверить температуру и вес блюд и продукции основного, дополнительного меню;
- реализовать иные права, предусмотренные законодательством о защите прав потребителей.

4. Заключительные положения

4.1. Содержание Положения доводится до сведения законных представителей обучающихся путем его размещения в информационном уголке и на сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети общего пользования Интернет.

4.2. Содержание Положения и График посещения организации общественного питания доводится до сведения сотрудников организации общественного питания

4.3. Директор назначает сотрудников образовательной организации, ответственных за взаимодействие с законными представителями в рамках посещения ими организации общественного питания (за их информирование, прием и рассмотрение заявок на посещение организации общественного питания, согласование времени посещения, уведомление законных представителей о результатах рассмотрения заявки, ведение предусмотренной Положением документации).

4.4. Образовательная организация в лице ответственного сотрудника должна:

- информировать законных представителей обучающихся о порядке, режиме работы организации общественного питания и действующих на ее территории правилах поведения;
- информировать законных представителей обучающихся о содержании Положения;
- проводить разъяснения и лекции на тему посещения законными представителями обучающихся организации общественного питания;
- проводить с сотрудниками организации общественного питания разъяснения на тему посещения законными представителями организации общественного питания;

4.5. Контроль за реализацией Положения осуществляет директор и иные органы управления образовательной организацией в соответствии с их компетенцией.

Предложения по основному содержанию акта (Положения), регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации

Обоснование

В соответствии с положениями Федерального закона от 29.12.2012N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – ФЗ "Об образовании") обучающимся и их законным представителям, как участникам отношений в сфере образования, предоставлен ряд прав. Обучающиеся в соответствии с законодательством Российской Федерации о защите прав потребителей являются потребителями услуги по организации питания, оказываемой в образовательной организации. Образовательная организация должна гарантировать соблюдение прав обучающихся и их законных представителей, а также обеспечить раскрытие информации о питании обучающихся.

Законные представители несовершеннолетних обучающихся имеют право знакомиться с содержанием образования, защищать права и законные интересы обучающихся, высказывать свое мнение относительно предлагаемых условий для организации обучения и воспитания детей и обязаны обеспечить получение ими общего образования (ст. 44 ФЗ "Об образовании"). Защита прав обучающихся осуществляется обучающимися самостоятельно или через своих законных представителей (ст. 45 ФЗ "Об образовании").

Законодательство Российской Федерации не исключает доступ законных представителей обучающихся в образовательные организации, в том числе в расположенный в них организации общественного питания. Реализация прав законных представителей, а также их обязанностей в связи с получением обучающимися услуги по организации питания в образовательных организациях напрямую связана с возможностью доступа в такие организации общественного питания.

Питание неразрывно связано с образовательным процессом, так как является необходимым условием для организации обучения и воспитания детей и направлено на обеспечение охраны их здоровья. Законные представители не только имеют право, но и обязаны осуществлять защиту прав и законных интересов своих несовершеннолетних детей.

Формы контрольно-нормативной документации для контроля организации питания в образовательных организациях

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовой продукции заявленная выходу блюд»

(наименование образовательной организации)

Январь, 2025

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?		
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?		
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 ⁰ C)?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ C)?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ C)?		
12	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
13	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
14	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		

16	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?		
17	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
18	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?		
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?		
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?		
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?		
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (<i>подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии</i>)?		
25	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?		
27	Есть ли контрольная порция?		
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?		
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (<i>вкус, цвет, запах, консистенция</i>)?		
30	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)		
31	Наличие салфеток на столах?		
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?		
33	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?		

Члены Республиканского и муниципального совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Эстетическое оформление обеденного зала»

(наименование образовательной организации)

февраль, 2025

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?		
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?		
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (<i>должно быть не менее 50-70⁰C</i>)?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (<i>должно быть не менее 45- 60⁰C</i>)?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (<i>должно быть не менее 18 - 20⁰C</i>)?		
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?		
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		

21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
23	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?		
24	Эстетично ли оформлено помещение для приёма пищи?		
25	Размещена ли на информационных стендах информации о здоровом питании (<i>и о вредной пище</i>)?		
26	Размещена ли информация о правилах поведения за столом (<i>в столовой</i>)?		
27	Эстетично ли оформлены блюда при подаче учащимся?		

Члены Республиканского и муниципального совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Чек-лист

**Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях.
Организация конкурса «Школьная еда – пища для ума!»**

(наименование образовательной организации)

Март, 2025

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?		
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?		
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (<i>должно быть не менее 50-70⁰С</i>)?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (<i>должно быть не</i>		

	<i>менее 45- 60⁰C)?</i>		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (<i>должно быть не менее 18 - 20⁰C)?</i>		
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?		
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
23	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?		
24	Прошел ли конкурс «Кулинарные традиции нашей семьи»?		
25	Как Вы считаете проведение конкурса помогает улучшить организацию питания?		

Члены Республиканского и муниципального совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Буфетная продукция»

_____ (наименование образовательной организации)

Апрель, 2025

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?		
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?		
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (<i>должно быть не менее 50-70⁰C</i>)?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (<i>должно быть не менее 45- 60⁰C</i>)?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (<i>должно быть не менее 18 - 20⁰C</i>)?		
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?		
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		

22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
23	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?		
24	Имеется ли буфет в школьной столовой?		
25	Есть ли в буфете запрещенная продукция?		
26	Буфетная продукция находится в доступном месте для обучающихся?		
27	Цены на буфетную продукцию не завышены?		
28	Есть ли преискурант цен на буфетную продукцию?		
29	Есть ли ценники на каждом товаре реализующего в буфете школьной столовой (с указанием стоимости и веса)?		

Члены Республиканского и муниципального совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Чек-лист

**Тема: «Подведение итогов выездных мероприятий
в 2024/2025 учебном году»**

(наименование образовательной организации)

Май 2025

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?		
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?		
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд <i>(должно быть не менее</i>		

	50-70 ⁰ C)?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ C)?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ C)?		
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?		
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
23	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?		
24	Подготовлены ли общеобразовательные организации к пришкольным лагерям с дневным пребыванием?		
25	Наедаются ли обучающиеся?		

Члены Республиканского и муниципального совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Чек – лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Организация питьевого режима»

_____ (наименование образовательной организации)

Октябрь, 2024

№ п/п	Показатель качества/вопрос	ДА	НЕТ
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?		
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?		
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд <i>(должно быть не менее 50-70⁰С)</i> ?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд <i>(должно быть не менее 45- 60⁰С)</i> ?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд <i>(должно быть не менее 18 - 20⁰С)</i> ?		
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
19	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
20	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
21	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
22	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания обучающихся?		
23	Есть ли приказ о питьевом режиме?		
24	Есть ли положения о питьевом режиме?		
25	Организован ли питьевой режим?		
26	Имеются ли сопроводительные документы на бутилированную воду?		
27	Соблюдаются ли правила кипячения воды?		
28	Ведется ли график смены кипячения воды <i>(с отметкой в</i>		

	<i>соответствующем журнале)?</i>		
--	----------------------------------	--	--

Члены Республиканского и муниципального совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Режим питания обучающихся в образовательных организациях»

_____ (наименование образовательной организации)

Ноябрь, 2024

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?		
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?		
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд <i>(должно быть не менее 50-70⁰C)?</i>		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд <i>(должно быть не менее 45- 60⁰C)?</i>		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд <i>(должно быть не менее 18 - 20⁰C)?</i>		
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по		

	результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
19	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
20	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
21	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
22	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?		
23	Есть ли утвержденный директор график дежурства учителей?		
24	Есть ли утвержденный директором график приема пищи обучающимися?		
25	Перемена для приёма пищи 20 минут?		
26	Достаточно ли продолжительности перемены для приёма пищи?		
27	Проводится ли влажная уборка обеденного зала после каждого приема пищи?		

Члены Республиканского и муниципального совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Чек-лист

Тема: «Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общеобразовательных организациях»

_____ (наименование образовательной организации)

Декабрь, 2024

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?		

2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?		
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд <i>(должно быть не менее 50-70⁰C)</i> ?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд <i>(должно быть не менее 45- 60⁰C)</i> ?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд <i>(должно быть не менее 18 - 20⁰C)</i> ?		
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?		
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
23	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?		
24	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?		
25	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?		

26	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?		
27	Проводится ли уборка помещений для приёма пищи после каждого приема пищи?		
28	Чистая ли столовая посуды и приборы для приёма пищи?		
29	Столовая посуда без сколов и трещин?		
30	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?		
31	Есть ли график проветривание помещения для приёма пищи?		
32	Наедаются ли обучающиеся?		

Члены Республиканского и муниципального совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

**Памятка
родителям по проверке питания обучающихся в общеобразовательных
учреждениях Сакского района Республики Крым**

Следует обратить внимание на:

- соответствие реализованных блюд утвержденному меню;
- санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды;
- условия соблюдения правил личной гигиены детьми;
- снятие пробы готовых блюд (внешний вид, вкус, запах, консистенция);
- внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь);
- наличие протоколов лабораторных исследований контроля безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей с согласия родителей);
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании.

Продукты, которые НЕ ДОПУСКАЮТСЯ при организации питания детей в школе:

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления;
- мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц;
- зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни;
- грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом;
- крошки и холодные супы;
- макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья;
- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы;
- острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты;
- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- арахис, карамель, в том числе и леденцовая;
- квас, натуральный кофе, энергетики, газированные напитки.

Анкета школьника (заполняется с родителями)
Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется
развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите.

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?

- да
- нет
- Затрудняюсь ответить

2. Удовлетворяет ли Вас санитарное состояние в школьной столовой?

- да
- нет
- затрудняюсь ответить

3. Питаетесь ли 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 и обед)

5. Наедаетесь ли Вы в школе?

- да
- иногда
- нет

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

- да
- нет

7. Нравиться ли Вам питание в школьной столовой?

- да
- нет
- не всегда

8. Если не нравится, то почему?

- невкусно готовят
- однообразное питание
- готовят не любимую пищу
- остывшая еда
- маленькие порции

9. Посещаете ли Вы группу продленного дня?

- да
- нет

9.1. Если да, то получаете полдник в школе или приносите из дома?

- получает полдник в школе

- приносит из дома

10. Устраивает ли Вас меню школьной столовой?

- да

- нет

- иногда

11. Считаете ли Вы питание здоровым и полноценным?

- да

- нет

12. Ваши предложения по изменению меню:

13. Ваши предложения по улучшению питания в школе

График
заседаний муниципального совета родительского контроля за организацией питания
обучающихся в общеобразовательных учреждениях Сакского района Республики Крым

№ п/п	Дата	Тема
1	09.2024	«О создании Муниципального совета родительского контроля за организацией питания учащихся в общеобразовательных организациях Сакского района Республики Крым. Нормативная правовая база его функционирования» «О соблюдении санитарных требований при организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях Сакского района Республики Крым»
2	12.2024	«Родительский контроль. Обмен опытом» «О проведении просветительской работы с обучающимися и родителями» «Личная гигиена обучающихся в общеобразовательных учреждениях»
3	03.2025	«Об организации питания детей с ограниченными возможностями здоровья» «О проведении конкурса по организации горячего питания» «Школьное питание – залог здоровья подрастающего поколения»
4	05.2025	«Родительский контроль. Обмен опытом» «Подведение итогов работы муниципального совета»

**Протокол
проверки организации питания**

в МБОУ « _____ » муниципального совета
родительского контроля за организацией питания обучающихся в общеобразовательных
учреждениях Сакского района
Республики Крым

от _____

№ _____

Инициативная группа родителей, проводивших проверку (Ф.И.О.):

1. Член Республиканского совета: _____
2. Член комиссии: _____
3. Член комиссии: _____
4. Член комиссии: _____
5. Член комиссии: _____

В ходе проверки установлено следующее:

Выявлены замечания:

Рекомендовано:

Подписи членов комиссии:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

График посещения организации общественного питания

месяц, год

Учебный день (дата)	Посетитель (законный представитель) ФИО	Согласованная дата и время посещения (с указанием продолжительности перемены)	Назначение сопровождающего о (ФИО, должность)	Отметка о посещении	Отметка о предоставлении журнала контроля
	1				
	2				
	3				
	1				
	2				
	3				

Журнал заявок на посещение организации питания

Дата и время поступления	Заявитель (ФИО)	Контактный телефон	Желаемые даты посещения	ФИО, класс обучающегося	Время рассмотрения заявки	Результат рассмотрения	Согласование дата, время или отметка о несогласованности с кратким указанием причин

Книга посещения организации общественного питания

Законный представитель (ФИО): _____.

Дата посещения: _____

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 5 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения оценки): _____

_____.

Предложения: _____

Благодарности: _____

Замечания:

Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами образовательной организации оставленных комментариев: _____

Принятые по результатам рассмотрения оставленных комментариев меры: __

Законный представитель _____ «__» _____ (подпись, дата)

Уполномоченное лицо образовательной организации

_____ «__» _____ (ФИО, должность, подпись, дата)

**Примерная форма записи результатов родительского контроля в книге отзывов и предложений, предусмотренной Правилами оказания услуг общественного питания
(книга должна быть зарегистрирована, прошита и пронумерована)
РОДИТЕЛЬСКИЙ
КОНТРОЛЬ**

МБОУ «Журавлинская
средняя школа»

ФИО законного представителя

Дата _____

Смена N _____

Перемена N _____

Класс _____

Прием пищи (завтрак, обед, полдник)

Возраст детей _____

	Что проверить?	Как оценить? Поставьте «V» в соответствующий раздел			Комментарии к разделу
		Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
1	Наличие двухнедельного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует	Есть, соответствует	Нет	

	наименование блюд по меню	холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.)	
		гарнир -	напиток -		
3	Температура первых блюд	> 70	70 - 50°	< 50°	
4	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45°	< 45°	
	Полновесность порций	полновесны	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
5	Визуальное количество отходов	< 30%	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок первых блюд вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
6	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно	Не очень	Нет	
	холодных закусок первых блюд вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
7	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок первых блюд				

вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
гарниров				
напитков				
Ваши предложения/пожелания / комментарии				

