

* температура подаваемых блюд; -культура организации питания;
* количество пищевых отходов;
* сохранность и правила хранения продуктов; -калорийность питания.

2.3. Координация деятельности образовательных организаций и поставщика услуги по организации питания обучающихся в образовательных организациях.

1. **Организационные методы, виды и формы контроля**

3.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов и форм:

* изучение документации;
* обследование объекта;

-наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в общеобразовательной организации;

* беседа с персоналом;
* анкетирование родителей и детей (приложение 1);
* участие в работе школьной комиссии (приложение 2);
* инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов) и иных правомерных методов, способствующих достижению контроля.

3.2. Контроль осуществляется в виде плановых и оперативных проверок.

3.3. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным руководителем образовательной организации планом на учебный год.

3.4. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в образовательной организации. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющими в ходе изучения вопроса.

3.5. Результаты контроля отражаются в акте.

3.6. Итоги проверок обсуждаются на общешкольных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя, органов контроля (надзора).

1. **Направления деятельности группы родительского контроля**

4.1. Группа родительского контроля содействует администрации образовательной организации в организации питания обучающихся, вносит предложения по улучшению обслуживания.

4.2. Группа родительского контроля контролирует:

* работу пищеблока (материальную базу пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, технологию приготовления продуктов, качество и количество пищи, соблюдение графика выдачи пищи); -организацию питания обучающихся (соблюдение режима питания, раздачу пищи, гигиену приема

пищи, качество и количество пищи, оформление блюд)

4.3. Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

1. **Права группы родительского контроля**

Группа контроля имеет право:

5.1. Выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в образовательной организации, контролировать выполнение принятых решений.

5.2. Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в образовательной организации.

5.3 Ходатайствовать перед администрацией образовательной организации о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания.

Приложение 1

к положению

**Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)**

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

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?
   * ДА
   * НЕТ
   * ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ
2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?
   * ДА
   * НЕТ
   * ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ
3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ 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)

1. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?
   * ДА
   * ИНОГДА
   * НЕТ
2. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?
   * ДА
   * НЕТ
3. НРАВИТСЯ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

* ДА
* НЕТ
* НЕ ВСЕГДА

7.1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?













НЕВКУСНО ГОТОВЯТ

ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ

ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ

ОСТЫВШАЯ ЕДА

МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ

ИНОЕ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?
   * ДА
   * ИНОГДА
   * НЕТ
2. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?
   * ДА
   * НЕТ
3. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

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

1. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

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

Приложение 2

к положению

**Форма оценочного листа**

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Вопрос | Да/нет |
| 1. | Имеется ли в организации меню? |  |
|  | А)да, для всех возрастных групп и режимов функционирования |  |
|  | организации |  |
|  | Б) да, но без учета возрастных групп |  |
|  | В)нет |  |
| 2. | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и |  |
|  | детей? |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 3. | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления |  |
|  | родителей и детей месте? |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 4. | В меню отсутствуют повторы блюд? |  |
|  | А) да, по всем дням |  |
|  | Б) нет, имеются повторы в смежные дни |  |
| 5. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты |  |
|  | А) да, по всем дням |  |
|  | Б) нет, имеются повторы в смежные дни |  |
| 6. | Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество |  |
|  | приемов пищи режиму функционирования организации? |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 7. | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы |  |
|  | бракеражной комиссии? |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 8. | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 9. | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов |  |
|  | по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее |  |
|  | месяца )? |  |
|  | А) да |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Б) нет |  |
| 10. | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом |  |
|  | особенностей здоровья ( сахарный диабет, пищевые аллергии)? |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 11. | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 12. | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на |  |
|  | момент работы комиссии? |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 13. | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, |  |
|  | грызуны и следы их жизнедеятельности? |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 14. | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной |  |
|  | гигиены? |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 15. | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной |  |
|  | гигиены? |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 16. | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным |  |
|  | меню факты исключения отдельных блюд из меню? |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 17. | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? |  |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |