Согласовано
Педагогическим советом школы
Протокол № 12 от 26.08.2024

Рассмотрено
Управляющим советом
Протокол № 9 от 27.08.2024

Утверждено
Приказом № 132 от 29.08. 2024
Директор _____ О.В.Зоткина

Положение о порядке проведения родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ «Комсомольская СОШ».

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся (далее - Положение) регламентирует порядок осуществления родителями (законными представителями) обучающихся совместно с администрацией МБОУ «Комсомольская СОШ» родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся и принимается в целях улучшения организации питания обучающихся, проведения мониторинга результатов родительского контроля, формирования предложений для принятия решений по улучшению питания в школьной столовой.

1.2. Положение разработано на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (статья 37, 79).
-Законом Тамбовской области от 01.10.2013 №321-3 «Об образовании в Тамбовской области».
- Постановлением Главного Государственного Врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения».
- ФЗ-29 от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».
- Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4. 0179-20.
- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзор РФ «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.
- Постановлением 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».

-Постановлением Администрации Тамбовского муниципального округа Тамбовской области № 1150 от 06.05.2024г «Об организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций Тамбовского мо Тамбовской области».

1.3. Положение регулирует деятельность комиссии по родительскому контролю за организацией горячего питания в МБОУ «Комсомольская СОШ».

1.4. Организация родительского контроля и качества питания обучающихся может осуществляться в форме:

- анкетирования родителей и детей;
- посещения школьной столовой родителями (законными представителями) обучающихся;
-участия в работе общешкольной комиссии.

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

1.6. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации, члены родительского комитета школы, педагоги.

Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

1.7. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации и Уставом школы.

1.8. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постоянно-действующим органом самоуправления, для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания обучающихся.

2. Цели и задачи.

2.1. Целями работы Комиссии являются:

2.1.1. Создание оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием, качественного приготовления с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований.

2.1.2. Организация общественного контроля питания обучающихся, работы школьной столовой, соблюдения работниками столовой и обучающимися требований СанПиН.

2.1.3. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания.

2.1.4. Исполнение нормативно-правовых актов, регламентирующих деятельность Школы в области защиты прав и свобод обучающихся, их здоровья и питания.

2.1.5. Реализация принципов государственной политики в области образования, охраны здоровья и безопасности жизнедеятельности обучающихся граждан Российской Федерации.

2.2. Комиссия в своей работе решает следующие задачи:

2.2.1. Оценка

- соответствия реализуемых блюд утвержденному меню;
-санитарно-технического содержания помещения для приема пищи, состояния столовой мебели, посуды и т.п.;
- условий соблюдения обучающимися правил личной гигиены;
-наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
-объема и вида пищевых отходов после приема пищи;

-вкусовых предпочтений детей, их удовлетворенности ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей (с согласия их родителей (законных представителей));
-информирования родителей и детей о принципах здорового питания.
2.2.2. Контроль
- соблюдения графика питания,
-организации приема пищи обучающихся,
-соблюдения температурного режима выдачи блюд,
-соблюдения норм выдачи блюд и изделий,
-обеспечение максимально 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,
-исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности,
-культуры обслуживания,
-санитарного состояния столовой.

2.3.По результатам контроля составляется акт.

3. Функции комиссии.

3. 1. Комиссия по контролю организации питания обучающихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

- общественная экспертиза питания обучающихся;
- контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;
- изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- информирование администрации, педагогов, родителей о результатах своей Работы;
- анализ существующего состояния организации питания, внесение предложений по увеличению охвата питанием обучающихся;
- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся, улучшению культуры обслуживания;
-содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

4. Права и ответственность комиссии.

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

4.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
4.2. получать от работников пищеблока информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
4.3. заслушивать на своих заседаниях зав.производством по обеспечению качественного питания обучающихся;
4.4. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
4.5. изменить график проверки, если причина объективна;
4.6. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;

4.7. состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

5. Организация деятельности комиссии

5.1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.
5.2. Комиссия выбирает председателя.
5.3. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников.
5.4. В период карантина, пандемии и других форс - мажорных ситуаций *в состав комиссии* родители не входят.
5.5. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты
5.6. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора школы и один раз в полугодие Управляющий совет школы.
5.7. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчета по самообследованию образовательной организации.
5.8. Заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в четверть и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.
5.9. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путем открытого голосования и оформляются актом.

6.Порядок посещения школьной столовой членами комиссии родительского контроля.

6.1 Посещение школьной столовой осуществляется членами комиссии родительского контроля в любой учебный день во время работы столовой (на переменах согласно графику приёма пищи).
6.2 Ответственный за питание (представитель комиссии) обязан:
- информировать законных представителей обучающихся о порядке, режиме работы образовательного учреждения, школьной столовой и действующих на их территории правилах поведения;
- информировать законных представителей обучающихся о содержании Положения;
- проводить разъяснения на тему посещения законными представителями обучающихся школьной столовой;
- проводить с сотрудниками школьной столовой разъяснения на тему посещения законными представителями школьной столовой.

6.3 Члены родительского контроля могут оставаться в столовой и после окончания перемены (в случае если установленная продолжительность перемены менее 20 минут или для завершения в разумный срок ознакомления с процессом организации питания).
6.4 При посещении столовой члены комиссии родительского контроля не должны допускать неуважительного отношения к сотрудникам школьной столовой, обучающимся. Не должны вмешиваться в процесс приготовления блюд, непосредственный процесс организации питания. Не имеют права вести видео/ фотосьемку обучающихся, работников Учреждения и пищеблока.
6.5 Члены родительского контроля вправе получать комментарии, пояснения работников школьной столовой, администрации школы.

6.6 Допуск членов комиссии родительского контроля в школьную столовую осуществляется после проведения термометрии. Члены комиссии родительского контроля должны быть в одноразовых масках, халатах и перчатках.

7. Ответственность членов комиссии.

7.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.

7.2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

8. Документационное обеспечение.

При осуществлении родительского контроля за организацией питания обучающихся формируются следующие документы:

- Положение о родительском контроле за организацией питания обучающихся.
- Приказ директора об утверждении Положения о родительском контроле за организацией питания обучающихся.
- Приказ о создании/ составе Комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.
- План (график) мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся.
- Акты Комиссии проверки школьной столовой по контролю за организацией питания обучающихся *(приложение №1).*
- Оценочный лист организации питания в школе *(приложение № 2).*
- Справка по итогам контроля за организацией горячего питания *(приложение № 3).*
- Справки по проведению мониторинга качества организации питания в школьной столовой *(приложение № 4).*
- Примерная инструкция по контролю родителей за организацией питания в школьной столовой *(приложение № 5).*
- Анкета школьника (заполняются вместе с родителями) *(приложение № 6).*
- Иные документы, образующиеся в ходе родительского контроля за организацией питания обучающихся.

Вся документация родительского контроля по контролю за организацией питания в школьной столовой хранится у ответственного за организацию питания в школе.

9. Заключительные положения

9.1 Настоящее Положение вступает в силу с момента утверждения и действует до внесения в него в установленном порядке изменений или замены новым.

9.2 Настоящее Положение обязательно для исполнения всеми членами Комиссии.

9.3 Положение размещается в сети Интернет на официальном сайте: МБОУ «Комсомольская СОШ» п.с-за «Комсомолец» Тамбовский муниципальный округ (shkolakomsomolskaya- r68.gosweb.gosuslugi.ru)

Приложение 1
к Положению о порядке проведения
родительского контроля
за организацией горячего питания обучающихся

МБОУ «Комсомольская СОШ»

АКТ № _____ проверки школьной столовой
комиссией по контролю за организацией питания в школьной столовой.

Состав Комиссии:
Представитель родительского комитета _____
_____
_____
_____
_____

Составила настоящий акт в том, что «____»_____ в МБОУ «Комсомольская СОШ» была проведена проверка качества питания в школьной столовой в присутствии:
Ответственного за организацию горячего питания обучающихся _____
Зав.производством в школьной столовой_____
Повара школьной столовой _____
Время проверки: _____ (___ перемена).
В ходе проверки замечаний (не) выявлено (подчеркнуть).
В ходе проверки выявлены следующие замечания _____
_____
_____
_____
_____

Направление проверки	**Результат**
Температура подачи блюд	
Весовое соответствие блюд	
Вкусовые качества готового блюда	
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	

Рекомендовано:
_____
_____
_____
_____

Подписи:
Представитель родительского комитета _____
_____
Ответственный за организацию горячего питания обучающихся _____
Зав.производством в школьной столовой_____
Повар столовой _____

Приложение 2
к Положению о порядке проведения
родительского контроля
за организацией горячего питания обучающихся
МБОУ «Комсомольская СОШ»

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОЦЕССА ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

«_____»_____

Проверку проводил (и):

_____

_____

_____

_____

_____

Вопросы	**Да/нет**
Имеется в организации меню?	
А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
Б) да, но без учета возрастных групп	
В) нет	
Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
А) да	
Б) нет	
Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
А) да	
Б) нет	
В меню отсутствуют повторы блюд?	
А) да, по всем дням	
Б) нет, имеются повторы в смежные недели	
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
А) да, по всем дням	
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
А) да	
Б) нет	
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
А) да	
Б) нет	

От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
А) да	
Б) нет	
Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
А) да	
Б) нет	
Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
А) да	
Б) нет	
Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
А) да	
Б) нет	
Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
А) да	
Б) нет	
Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
А) да	
Б) нет	
Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
А) да	
Б) нет	
Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
А) да	
Б) нет	
Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
А) да	
Б) нет	
Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
А) да	
Б) нет	

_____/_____

_____/_____

_____/_____

_____/_____

_____/_____

Приложение 3
к Положению о порядке проведения
родительского контроля
за организацией горячего питания обучающихся

СПРАВКА
по итогам контроля за организацией горячего питания обучающихся.

На основании графика проведения родительского контроля за организацией питания в МБОУ «Комсомольская СОШ» на 20___/20___ уч. год комиссия в составе:

_____
_____
_____
_____
_____

провела проверку организации и качества горячего питания обучающихся
«_____»_____20___г.

Выводы комиссии:_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Выявленные нарушения:_____
_____
_____
_____
_____

Предложения, рекомендации комиссии:_____
_____
_____
_____
_____

Подписи членов комиссии: _____ _____
(подпись) (расшифровка)

_____ _____ _____ _____
(подпись) (расшифровка) (подпись) (расшифровка)

_____ _____ _____ _____
(подпись) (расшифровка) (подпись) (расшифровка)

Подписи лиц, подлежащих контролю: _____ _____
(подпись) (расшифровка)

_____ _____
(подпись) (расшифровка)

Приложение 4
к Положению о порядке проведения
родительского контроля
за организацией горячего питания обучающихся

СПРАВКА №_____
по проведению мониторинга качества организации питания
в столовой МБОУ «Комсомольская СОШ».

«_____»_____

Комиссия по контролю организации и качества питания, в составе:

_____
_____
_____
_____
_____

Общее количество обучающихся в образовательной организации: _____
Количество посадочных мест в обеденном зале: _____

Охват горячим питанием :

Охват горячим питанием	одноразовым		двухразовым	
	количество	%	количество	%
обучающиеся 1-4 классов				
обучающиеся 5-9 классов				
обучающиеся 10-11 классов				

Льготные категории обучающихся, пользующихся школьным питанием, их количество:
Всего:_____ из них:
Многодетных _____ Малообеспеченных _____
Дети, участников СВО _____ Дети с ОВЗ _____ Дети-инвалиды_____

В ходе мониторинга установлено:

№ п/п	Объект контроля	Примечания	Соответствие/ несоответствие нормам, рекомендациям
1.	**Соответствие ассортимента блюд утвержденному меню:**		
1.1.	Наличие двухнедельного меню, согласованного с Роспотребнадзором.		
1.2.	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательной организации с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий.		
1.3.	Наличие оформленного стенда с информацией о здоровом питании (рекомендация).		
1.4.	Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню.		
1.5.	Отсутствие в меню продуктов, запрещенных к реализации в образовательных организациях.		
1.6.	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии, наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции».	*Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит*	

		бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательной организации по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой.	
1.7	Соответствие фактического ассортимента блюд «Журналу бракеража готовой кулинарной продукции».		
1.8	Наличие суточных проб в промаркированной посуде.	*С целью контроля соблюдения технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб. Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр. Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике.*	
2.	**Качество готовой продукции:**		
2.1.	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.).	*Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°С, холодные супы, напитки - не выше 14°С. Для контроля температуры блюд на раздаче используются бесконтактные термометры.*	
2.2.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	*Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.*	
3.	**Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:**		
3.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися. Наличие умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце).	*При обеденном зале столовой устанавливают умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками следует предусмотреть установку электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца.*	
3.2.	Санитарное состояние обеденного зала (чистый пол, чистые столы).	*Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выде-*	

		ленную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.	
3.3.	Санитарное состояние пищеблока (чисто).		
3.4.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды (перчатки, халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), отсутствие ювелирных украшений, часов во время работы.		
3.5.	Наличие отметок в «Журнале здоровья».	*Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательной организации на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья».*	
3.6	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья, правильное хранение).	*При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюдца, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.*	
4.	**Организация приема пищи:**		
4.1.	Раздаточная, оборудованная мармитами (емкостями для хранения готовых блюд в горячем или теплом виде).		
4.2.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.		
4.3.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	*Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя.*	
4.4.	Организация питания обучающихся, получающих льготное/бесплатное питание, не унижает человеческое достоинство (отсутствие «отдельного» стола для льготников).		
5.	**Работа буфета (заполняется при наличии буфета):**		
5.1.	В ассортименте буфетной продукции отсутствует запрещенная к реализации в образовательных организациях продукция.	*Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах, утвержден Роспотребнадзором*	
5.2.	Наличие оформленных ценников.		

5.3.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены. Чистота.		
6	**Информационная открытость образовательной организации:**		
6.1 .	Наличие на сайте образовательной организации информации об условиях питания обучающихся:		
6.2	локальный нормативный акт об организации питания в образовательной организации;		
6.3	состав бракеражной комиссии;		
6.4	Положение о комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся и её состав;		
6.5	ежедневное меню;		
6.6	график дежурства по столовой;		
6.7	время приема пищи;		
6.8	материалы по культуре питания.		
7.	**Организация питания детей с учетом имеющихся заболеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия).**		
	Заполняется в случае, если среди обучающихся есть дети с особыми пищевыми потребностями. Количество детей, диагнозы (без указания персональных данных) : _____----_____ _____----_____ _____----_____ _____----_____ _____----_____		
7.1.	Наличие особого меню и графика приема пищи (при необходимости).		
7.2.	Размещение на сайте образовательной организации информации об организации питания детей с учетом имеющихся заболеваний.	*Планируемое (на цикл) и фактическое (на день) меню вместе с технологическими картами и продуктами; информация о калорийности меню, содержании белков, жиров и углеводов, используемых продуктах для питания детей с сахарным диабетом.*	

Выводы (замечания, рекомендации, предложения):

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Члены комиссии: _____

_____

_____

_____

_____

Приложение 5
к Положению о порядке проведения
родительского контроля
за организацией горячего питания обучающихся

Примерная инструкция
по контролю родителей за организацией питания в школьной столовой

1. Изучите меню и сравните его с фактическим набором блюд.
2. Снимите пробу блюд, предлагаемых детям, и дайте оценку их качеств.
3. Проверьте, как организовано питание:
   - наличие ежедневного меню, отсутствие одинаковых блюд в смежные дни;
   - отсутствие сколов на столовой посуде;
   - чистота обеденных столов;
   - наличие условий соблюдения детьми правил личной гигиены;
   - наличие чистой и опрятной спецодежды у сотрудников столовой;
   - объем и вид блюд при порционировании.
4. Проведите выборочный опрос детей на предмет удовлетворенности ассортиментом и качеством потребляемых блюд.
5. Проанализируйте полученные факты и опишите ваши замечания/ предложения / рекомендации в оценочном листе мониторинга качества организации питания, составьте аналитическую справку.
6. Не забудьте проверить исполнение рекомендаций.

Приложение 6
к Положению о порядке проведения
родительского контроля
за организацией горячего питания обучающихся

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями).

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

1. Питаетесь ли Вы в школьной столовой (да, нет).
2. Если НЕТ, то по какой причине? (не нравится, не успеваете, питаетесь дома).
3. В школе Вы получаете:
   - o Горячий завтрак
   - o Горячий обед (с первым блюдом)
   - o 2-х разовое горячее питание (завтрак +обед)
   - o 2- разовое горячее питание (обед+ полдник)
4. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?
   - o Да
   - o Нет
   - o Затрудняюсь ответить
5. Наедаетесь ли Вы в школе:
   - o Да
   - o Нет
   - o Иногда
6. Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в школе:
   - o Да
   - o Нет
7. Удовлетворяет ли Вас меню школьной столовой:
   - o Да
   - o Нет
   - o Не всегда
8. Если не нравится, то почему?
   - o Невкусно готовят
   - o Однообразное питание
   - o Готовят нелюбимую пищу
   - o Остывшая еда
   - o Маленькие порции
   - o Иное _____
9. Посещаете ли группу продлённого дня:
   - o Да
   - o Нет
10. Если да, то получаете ли полдник в школе или приносите из дома?
    - o Получает полдник в школе
    - o Приносит из дома

11. Покупаете ли Вы буфетную продукцию?
- да
- редко
- нет

12. Что Вас не устраивает в организации школьного питания?
- холодные порции
- невкусно
- нет контроля со стороны учителей
- мало времени для питания
- иное

_____

13. Считаете ли питание в школе здоровым и полноценным?
- Да
- Нет

14. Ваши предложения по изменению меню :

_____

_____

_____

15. Ваши предложения по улучшению питания в школе:

_____

_____

_____