

Родниковская средняя школа

ПРИКАЗ

31.08.2025 г.

№ 179/14

Об утверждении Положения о родительском контроле за организацией горячего питания детей в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Родниковская средняя общеобразовательная школа»

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», руководствуясь Методическими рекомендациями МР-2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных учреждениях» (утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020г.), с целью надлежащей организации горячего питания детей в школе **приказываю:**

1. Утвердить прилагаемое Положение о родительском контроле за организацией горячего питания детей в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Родниковская средняя общеобразовательная школа».
2. Настоящий приказ вступает в силу и распространяется на правоотношения, возникшие с 01 сентября 2025 года.
3. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор Родниковской средней школы

О. А. Косолапова
О. А. Косолапова



**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Родниковская средняя общеобразовательная школа»**

Утверждено
приказом директора школы
№ 179/13 от 31.08.2025г.

Положение о бракеражной комиссии

1, Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Родниковская средняя общеобразовательная школа», (далее соответственно - Положение, Комиссия и Учреждение) разработано на основе действующих санитарных норм и правил, действующего законодательства Российской Федерации и определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности указанной комиссии.

1.2. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из работников Учреждения и привлекаемых специалистов.

1.3. Решения, принятые Комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками Учреждения, либо если в таких решениях прямо указаны работники Учреждения, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

1.4. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

- а) обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;
- б) уважения прав и защиты законных интересов работников учреждения, обучающихся;
- в) строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

2. Основные цели и задачи Комиссии

2.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества готовой пищи и соблюдения технологии приготовления.

2.2. Задачи, создания и деятельности Комиссии;

2.2.1. Выборочная проверка качества всех поступающих продуктов.

2.2.2. Сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска обучающимся качества, состава, веса, объема всех приготовленных блюд.

2.2.3. Оценка проверяемой продукции с вынесением решений о ее соответствии установленным нормам и требованиям, или о ее неготовности, или о ее несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт).

2.2.4. Выявление ответственных и виновных в допущении брака конкретных работников.

2.3. Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не Допускается.

3. Состав Комиссии

3.1. Состав Комиссии утверждается приказом директора школы в следующем составе:

3.1.1. Председатель Комиссии - ответственный за организацию питания

3.1.2. Старший повар организации, осуществляющей организацию питания.

3.1.3. Медицинский работник.

3.2. По мере необходимости в состав Комиссии приказом директора школы могут включаться специалисты и эксперты, в том числе и не являющиеся работниками Учреждения.

3.3. Председатель Комиссии является её полноправным членом. При этом в случае

равенства голосов при голосовании в Комиссии голос Председателя является решающим.

4. Деятельность Комиссии

4.1. Члены Комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

4.2. Комиссия осуществляет контроль соответствия технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличием документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

4.3.. Выдача (отпуск) обучающимся готовой пищи из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. разрешается только после снятия проб. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия проб готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой.

4.4. По результатам проверки каждый член Комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинством голосов.

4.5. Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

4.6. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух ее членов.

4.7. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на заседаниях Комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал бракеража готовой продукции установленного образца. В бракеражном журнале дается оценка каждого блюда и отметка о разрешении на выдачу. При нарушении технологии приготовления и в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.8. Права и обязанности Комиссии

Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

Все работники Учреждения обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам содействие в реализации их функций.

Но устному или письменному запросу Комиссии или отдельных ее членов работники обслуживающей организации обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.

4.3. На заседания Комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.

4.4. неявка лиц, приглашенных на заседание Комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если Комиссией не будет принято иное решение.

4.5. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, головном уборе, обуви и т.п.).

4.6. За нарушение настоящего Положения работники Учреждения и члены Комиссии несут персональную ответственность.

**Положение о
родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся в
Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении
«Родниковская средняя общеобразовательная школа»**

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о родительском контроле организации горячего питания детей в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Родниковская средняя общеобразовательная школа» (далее - Положение) разработано с целью формирования единых подходов к организации, контролю, повышению качества питания в школе.

1.2. В целях настоящего Положения под горячим питанием детей, обучающихся школы, понимается организованный прием пищи обучающимися школы, включающий не менее одного горячего блюда, приготовленного в соответствии с примерным 10-дневным меню, согласованным и утвержденным директором школы.

1.3. Под родительским контролем за организацией горячего питания детей школе понимается комплекс мероприятий с обязательным участием родителей (законных представителей) несовершеннолетних при организации горячего питания (далее - родительский контроль).

1.4. Родительский контроль осуществляется в целях создания условий способствующих:

- укреплению здоровья несовершеннолетних, формированию навыков правильного питания;
- предоставлению горячего полноценного сбалансированного питания;
- соблюдению противозидемического режима на пищеблоке;
- взаимодействию между субъектами образовательной деятельности.

1.5. Основными задачами родительского контроля являются:

- создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, в том числе профилактика инфекционных заболеваний, контроль качества питания, предотвращение пищевых отравлений и острых кишечных инфекций; контроль за качеством поступающих на пищеблок продуктов питания и соблюдением технологии приготовления пищи;
- проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

1.6. Директор школы несет ответственность за организацию родительского контроля в учреждении.

**II. Порядок организации родительского контроля
организации горячего питания**

2.1. Порядок организации и проведения мероприятий по родительскому контролю определяется данным Положением, которое принимается с учетом

компетенции, установленной Уставом школы.

В порядке организации и проведения мероприятий по родительскому контролю должны быть установлены:

- цели и задачи родительского контроля;
- предмет родительского контроля;
- формы родительского контроля;
- периодичность;
- формы отчетности;
- порядок допуска родителей (законных представителей обучающихся) помещения для приема пищи.

2.2. При проведении мероприятий родительского контроля по организации горячего питания детей, предметом контроля могут являться:

- организация производственного контроля соблюдения санитарных правил выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
- предоставление питания в соответствии с графиком, утвержденным директором школы;
- соблюдение санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий по ведомости контроля за питанием (накопительной ведомости);
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество безопасности сырья, полуфабрикатов;
- соблюдение требований по свежести продукта, соответствие его составу указанному в сопроводительной документации при проведении закупки продуктов питания, в том числе:
 - на поставляемую молочную продукцию (не допускать наличие в составе молочной продукции растительных жиров и других заменителей молочных компонентов);
 - на поставку охлажденного мяса и мясной продукции;
 - проведение в рамках производственного контроля лабораторных инструментальных исследований в соответствии с рекомендациями, в соответствии СанПиН.
- соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порции меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд;
- соблюдением культуры обслуживания обучающихся, в том числе санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи) состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие 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.

2.3. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и обучающихся и в форме участия в работе общешкольной комиссии.

2.4. Анкетирование как форма контроля осуществляется не менее 1 раз в год. Примерная анкета утверждена в приложении 1 к настоящему положению.

2.5. Общешкольная комиссия по контролю организацией горячего питания создается приказом директора школы. В состав данной комиссии в обязательном порядке включаются родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся представители школы.

Состав комиссии, срок действия комиссии утверждается приказом директора.

2.6. Общешкольная комиссия действует в соответствии с планом работ комиссии, который утверждается на учебный год.

2.7. Основными направлениями деятельности общешкольной комиссии является проведение проверок по предметам, установленным в п.2.2 настоящего положения, и проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

Рекомендуется проводить проверки не менее 1 раза в четверть.

Примерный оценочный лист по итогам проверки размещен в приложении 2 к настоящему положению.

2.8. Общешкольная комиссия по контролю за организацией питания учащихся не менее 1 раза в четверть отчитывается о работе по осуществлению контроля выполнению данных ей поручений на административных совещаниях.

Общешкольная комиссия по контролю за организацией питания учащихся не менее 1 раза в полугодие представляет информацию о результатах проверок на общешкольных собраниях.

Общешкольная комиссия по контролю за организацией питания учащихся вправе принимать участие в проведении классных родительских собраний при рассмотрении вопросов организации горячего питания, инициировать обращение по итогам проверки анкетирования к администрации Учреждения.

Общешкольная комиссия вправе организовать проверку за поступающими на пищеблок продуктами питания: наличие сопроводительных документов на поступающими на пищеблок продуктами питания: наличие сопроводительных документов на поступающее сырье и продуктов питания, подтверждающих их качество безопасность, сроки реализации продуктов. В случае выявления нарушений потребовать от Учреждения добровольного изъятия пищевых продуктов из оборота до устранения нарушений.

III. Заключительные положения

3.1. На информационном стенде и (или) официальном сайте школы в сети Интернет размещается:

- Порядок организации и проведения мероприятий по родительскому контролю;
- состав общешкольной комиссии по контролю за организацией питания,
- результаты проведенных контрольных мероприятий.

3.2. Результаты проверок фиксируются в актах, подписываются проверяющим и

представителем организатора питания.

3.3. В соответствии с планом работы школы обсуждаются и принимаются управленческие решения, устанавливаются сроки устранения нарушений, выявленных в ходе проверок, применяются санкции, установленные договором по организации питания, вплоть до расторжения договора безвозмездного пользования и др.

Примерная анкета

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый 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)

5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?

☐ ДА

☐ ИНОГДА

☐ НЕТ

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

☐ ДА

☐ НЕТ

7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

☐ ДА

☐ НЕТ

☐ НЕ ВСЕГДА

7.1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

☐ НЕВКУСНО ГОТОВЯТ

☐ ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ

☐ ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ

☐ ОСТЫВШАЯ ЕДА

Приложение 2
к Положению о родительском контроле за
организацией горячего питания детей в
Муниципальном автономном общеобразовательном
учреждении «Родниковская средняя
общеобразовательная школа»

Примерный оценочный лист

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?	
	Л) 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) нет	
	Б) да	

10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоров (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) нет	
	Б) да	
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) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	