

ПРИНЯТО:

на Общешкольном родительском собрании

МАОУ СОШ №1 г. Сысерть

Протокол № 4 от 21 . 02 .2024 г.

Председатель У.Исмаилов А.Исмаилов И.С.
подпись расшифровка подписи

УТВЕРЖДЕНО:

Директор МАОУ СОШ №1

Мухомов В.В.
подпись расшифровка подписи

Приказ № 4/11/19 от 21 . 02 .2024 г.



**Положение
о порядке доступа законных представителей обучающихся
в помещение для приёма пищи
муниципального автономного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 1» г. Сысерть**

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке доступа законных представителей, обучающихся в помещение для приёма пищи в МАОУ СОШ №1 (далее - Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Методическими рекомендациями Роспотребнадзора МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», а так же в соответствии с письмом Министерства просвещения РФ от 26.11.2021г №АБ-2133/10 «О направлении методических рекомендаций (Порядок) «Создание условий участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях».

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

1.3. Основными целями посещения помещения для приёма пищи в МАОУ СОШ №1 (далее - школьная столовая) родителями (законными представителями) обучающихся являются:

- контроль в области организации питания обучающихся;
- взаимодействие с родителями (законными представителями) обучающихся в области организации питания;
- повышение эффективности деятельности организации горячего питания.

1.4. Положение устанавливает порядок организации посещения и оформления посещения родителями (законными представителями), обучающихся школьной столовой МАОУ СОШ №1, а также права родителей (законных представителей) в рамках посещения школьной столовой.

1.5. Родители (законные представители) обучающихся при посещении школьной столовой руководствуются применимыми законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации,

Свердловской области, а также Положением и иными локальными нормативными актами МАОУ СОШ №1.

1.6. Родители (законные представители) обучающихся при посещении школьной столовой должны действовать добросовестно, не должны нарушать и вмешиваться в процесс питания и не должны допускать неуважительного отношения к обучающимся и сотрудникам МАОУ СОШ №1.

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. Родители (законные представители) обучающихся посещают школьную столовую в установленном Положением порядке.

2.2. Посещение школьной столовой осуществляется родителями (законными представителями) в любой учебный день и во время работы школьной столовой (на переменах во время реализации обучающимся горячих блюд по основному меню и ассортимента дополнительного питания) по согласованию с администрацией.

2.3. Родитель (законный представитель) обучающегося, изъявивший желание участвовать в мониторинге питания, может:

- войти в состав комиссии по контролю за организацией питания или согласовать разовое/периодическое участие в составе указанной комиссии по заявлению председателю общешкольного родительского комитета;
- согласовать индивидуальное посещение школьной столовой по вопросу, относящемуся к питанию своего ребёнка, для этого подать заявку на посещение школьной столовой;

2.4. Заявка на посещение школьной столовой подаётся непосредственно в МАОУ СОШ№1 не позднее 1 суток до предполагаемого дня и времени посещения школьной столовой на электронную почту a_tarkhanova@mail.ru. Посещение на основании заявки поданной в более поздний срок возможно по согласованию с администрацией МАОУ СОШ№1.

2.5. Заявка должна содержать сведения о:

- желаемом времени посещения (день и время);
- ФИО законного представителя;
- контактном номере телефона законного представителя;
- ФИО и класс обучающегося, в интересах которого действует законный представитель.

2.6. Заявка рассматривается администрацией МАОУ СОШ№1 в течении одного рабочего дня.

2.7. Результат рассмотрения заявки в течение дня 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, сотрудник образовательной организации уведомляет законного представителя о ближайшем возможном для посещения времени. Новое время посещения может быть согласовано законным представителем письменно или устно.

2.8. Посещение школьной столовой в согласованное время осуществляется родителем (законным представителем) в присутствии сопровождающего из числа сотрудников школы.

2.9. По результатам посещения школьной столовой - члены комиссии родительского контроля за организацией питания детей МАОУ СОШ №1 заполняют Акт проверки школьной столовой (приложение №1 или №2, в зависимости от цели проверки) либо форму оценочного листа предложенную в Методических рекомендациях 2.4.0180-20 и делают отметку в журнале заявок на посещение школьной столовой;
-законный представитель индивидуально посетивший школьную столовую по вопросу контроля питания своего ребёнка оставляет отзыв в Книге отзывов и предложений по организации горячего питания в столовой МАОУ СОШ №1 (Приложение №3).

3. Права родителей (законных представителей)

3.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право посетить помещения, где осуществляются реализация питания и приём пищи.

3.2. Родителям (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 утверждённым меню основного и дополнительного питания на день посещения и утверждённым 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 (объёме), сведениях о пищевой ценности блюд);
- лично оценить органолептические показатели пищевой продукции в результате дегустации блюда или рациона из меню

текущего дня (готовые блюда приобретаются за свой счёт);

- проверить температуру и вес блюд и продукции основного, дополнительного меню;
- реализовать иные права, предусмотренные законодательством о защите прав потребителей.

3.3. Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга организации питания не должны:

- проходить в производственную зону приготовления пищи;

- при производстве фото- и видеоматериалов, нарушать законодательство РФ.

4. Заключительные положения

4.1. Содержание Положения доводится до сведения родителей (законных представителей) обучающихся путём его размещения на информационном стенде и на сайте МАОУ СОШ №1.

4.2. Контроль за реализацией Положения осуществляет директор и иные органы управления МАОУ СОШ №1 в соответствии с их компетенцией.

Акт проверки школьной столовой комиссией родительского контроля за организацией питания детей в МАОУ СОШ№1

Дата проверки _____ Время проверки _____

Основание (плановая/внеплановая, по жалобе и т.д.) _____

Состав комиссии (ФИО, должность/статус):

№	Показатель	Да/Нет	Примечание
1	Наличие в организации двухнедельного цикличного меню		
	1.1. для всех возрастных групп (начальная, средняя, старшая школа)		
	1.2. без учета возрастных групп (начальная, средняя, старшая школа)		
	1.3. с учетом режима функционирования организации (когда принимает пищу 1 и 2 смена, и др)		
	1.4. для детей с особыми потребностями питания (диабет, непереносимость лактозы, глютена и т.д.)		
	1.5. меню заверено печатью и подписью директора школы и руководителя (уполномоченного лица) от комбината питания (ссылка на цифровую подпись не принимается, т.к. цифровая подпись действует для цифровых документов, а не документах на бумажном носителе)		
2	Наличие в организации меню фактического на день		
	2.1. для всех возрастных групп (начальная, средняя, старшая школа)		
	2.2. без учета возрастных групп (начальная, средняя, старшая школа)		
	2.3. с учетом режима функционирования организации (когда принимает пищу 1 и 2 смена, и др)		
	2.4. для детей с особыми потребностями питания (диабет, непереносимость лактозы, глютена и т.д.)		
	2.5. меню заверено печатью и подписью директора школы и руководителя (уполномоченного лица) от комбината питания (ссылка на цифровую подпись не принимается, т.к. цифровая подпись действует для цифровых документов, а не документах на бумажном носителе)		
3	Доступность меню для ознакомления родителей и детей (меню должны быть размещены на информационном стенде и сайте школы)		
	3.1. наличие двухнедельного цикличного меню на сайте организации		
	3.2. наличие двухнедельного цикличного меню на информационном стенде организации для общего доступа		
	3.3. наличие фактического меню на день на сайте организации		
	3.4. наличие фактического меню на день на информационном стенде организации для общего доступа		

	3.5. наличие меню для детей с особыми потребностями питания на информационном стенде		
4	Соответствие цикличного меню фактически используемому в школе?		
5	Отсутствие в меню повторов блюд в смежные дни (например блюда из курицы или рыбы несколько дней подряд)		
6	Отсутствие в меню запрещённых блюд и продуктов в соответствии с приложениями 6 и 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (в т.ч. колбасных изделий – сосисок, сарделек и т.п.)		
	Наименование блюда	7. t° еды и вес	8. Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно – почему, например, пересолено и т.д.)
			9. Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно – почему, например, пересолено и т.д.)
			10. % отходов (визуальная оценка)
11	Состояние обеденного зала, мебели, посуды		
	11.1. мебель в обеденном зале имеет покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (нет сколов, повреждений)		
	12.2. стены и другие поверхности в обеденном зале имеют покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (нет сколов, повреждений)		
	11.3. допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью и т.п. (посуда с повреждениями использоваться не должна)		
	11.4. наличие бумажных салфеток на обеденных столах		
	11.5. наличие столовых приборов на обеденных столах		
	11.6. допускается ли использование столовых приборов из алюминия (не должны использоваться)		
	11.7. убирается ли оставшийся хлеб		
	11.8. чистота в обеденном зале на момент проверки (визуальная оценка)		
12	Санитарно-гигиенические и иные условия		
	12.1. проведение уборки и обработки поверхности обеденных столов и стульев после каждого приёма пищи (должна осуществляться после каждого приёма пищи)		
	12.2. Если нет, то какая периодичность уборки?		
	12.3. наличие в помещении для приёма пищи обучающимися условий для соблюдения детьми правил личной гигиены (раковина для мытья рук, с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель, и подсоединённой к канализации)?		
	12.4. наличие рядом с умывальниками электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца		
	12.5. наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе в обеденный зал		
	12.6. наличие рядом с умывальниками и использование жидкого мыла		

	12.7. наличие дежурного педагога (или другого сотрудника) для контроля за гигиенической обработкой рук детей перед входом в обеденный зал		
	12.8. наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале		
	12.9. наличие и состояние (чистота) санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор (колпак или косынка), отсутствие украшений (серьги, кольца и т.п.) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд		
	12.10. использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой (СИЗы должны использоваться всеми работниками столовой и при приготовлении пищи и при накрытии столов !)		
	12.11. наличие графика (режима) приёма пищи в столовой, его доступность для детей и родителей (на информационном стенде, на сайте) с учётом времени для приёма пищи		
	12.12. обеспечение организованного бесплатного питьевого режима в школе, соблюдение требований СанПиН (кипяченая вода должна меняться каждые 2 часа; при использовании кулера для бутилированной воды, указать последнюю дату чистки кулера в соответствии с документами обслуживающей кулер организации; должно быть организовано место для чистых стаканов и отдельно место для использованных стаканов)		
	12.13. наличие контрольного блюда		
	12.14. Соответствие сервировки контрольного блюда и порций, выдаваемых детям		
13	Документы		
	3.1. Журнал отзывов и предложений (наличие)		
	размещён в свободном доступе		
	страницы журнала прошиты, пронумерованы		
	дата последней записи в журнале		
	13.2. Журнал бракеража готовой продукции (наличие)		
	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
	Имеются подписи всех членов бракеражной комиссии, подтверждающих ежедневное снятие бракеража (пробы) приготовленных блюд		
	От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (пробы)		
	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? Если «да», то даты и причина не допуска.		
14	Наличие буфета (да, нет)		
	14.1. доступность буфета для детей (справочно: если, пословам сотрудников столовой, буфетная продукция не доступна для детей, то это нарушает их права как потребителей, поэтому в буфете не должно быть запрещённых продуктов, см. приложение 6 к СанПиН)		
	14.2. в ассортименте буфета отсутствуют запрещённые в школе продукты (см. приложение 6 к СанПиН)		
	14.3. имеется меню для буфетной продукции (всё, что реализуется столовой, должно быть указано в буфетном меню; если есть блюда, не разрешённые к питанию детей в		

	<i>образовательных организациях (например, шоколад, сосиски и т.п.), меню должно быть разделено по возрасту: «для педагогов» и «для детей», не должна реализовываться детям продукция, запрещённая к питанию детей в образовательных организациях)</i>		
	14.4. отсутствуют факты превышения торговой наценки на буфетную продукцию сверх установленных лимитов (<i>предельная наценка (включая торговую надбавку) на продукцию (товары) установлена в размере 50% к ценам приобретения сырья и покупных товаров</i>)		
	14.5. для продажи не допускаются блюда, не указанные в меню		
	14.6. расчёт производится в наличной или безналичной форме (<i>справочно: в случае отсутствия в школе системы оплаты социальной/школьной картой, должно присутствовать две формы оплаты (нал, безнал), выдача чека при обеих формах обязательна</i>)		
15	Достаточное время для принятия пищи обучающимися (не менее 20 минут) фактически несогласно расписанию приема пищи		
16	Охват горячим питанием детей в школе (в %)		
17	Информационно-просветительская работа по здоровому питанию		
	Использование информационных стендов в столовой		
	Размещение информации о правильном питании на сайте организации		
	Проведение потребительских конференций для родителей		
	Иные формы работы с детьми и родителями по данной теме (<i>указать какие</i>)		
18	Прочие замечания от членов рабочей группы (при наличии)		

Акт составлен на _____ страницах в *печатной* форме.

Подписи членов группы:

Приложение № 2

Акт проверки школьной столовой комиссией родительского контроля за организацией питания детей в МАОУ СОШ№1

Дата проверки _____ Время проверки _____

Основание (плановая/внеплановая, по жалобе и т.д.) _____

Состав комиссии (ФИО, должность/статус):

№	Показатель		Да/Нет	Примечание	
1	Имеется утверждённое меню на день посещения				
2	Соответствие цикличного меню фактически используемому в школе?				
3	Отсутствие в меню повторов блюд в смежные дни(например блюда из курицы или рыбы несколько дней подряд)				
4	Отсутствие в меню запрещённых блюд и продуктов в соответствии с приложениями 6 и 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (в т.ч. колбасных изделий – сосисок, сарделек и т.п.)				
	Наименование блюда	t° еды и вес	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно – почему, например, пересолено и т.д.)	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд (вкусно/не вкусно – почему, например, пересолено и т.д.)	% отходов (визуальная оценка)
6	Санитарное состояние зала соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08				
7	График посещения столовой соблюдается				
8	Внешний вид сотрудников соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08				

9	Прочие замечания от членов рабочей группы(<i>при наличии</i>)		

Акт составлен на _____ страницах в *печатной* форме.

Подписи членов группы:

**Книга отзывов и предложений по организации горячего питания в
столовой МАОУ СОШ №1**

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 рассмотрение оставленных комментариев меры: _____

Законный представитель

_____ «__» _____ (подпись, дата)

Уполномоченное лицо образовательной организации

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