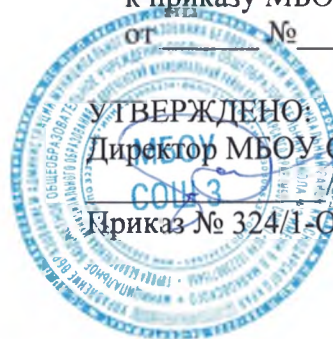


ПРИНЯТО:
На Педагогическом совете
МБОУ СОШ 3
Протокол №1 от 29.08.2025 г.

СОГЛАСОВАНО:
На Управляющем совете МБОУ СОШ 3
Протокол №1 от 29.08. 2025 г.



УТВЕРЖДЕНО:
Директор МБОУ СОШ 3
Т.Б. Родькина
Приказ № 324/1-О от 29.08 2025 г.

**Положение, регламентирующее проведение мониторинга
организации родительского контроля за организацией питания в
общеобразовательных организациях муниципального образования
Белореченский район**

В соответствии с алгоритмом осуществления родительского контроля питания учащихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский район, утвержденного приказом управления образованием администрации муниципального образования Белореченский район от 10.08.2022 № 918, в соответствии с документами:

- Положением о порядке доступа законных представителей обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации.
- Положением об общественно-экспертном совете по питанию обучающихся.
- Приказом директора образовательной организации об учреждении общественно-экспертного совета по питанию общеобразовательной организации.
- Графиком посещения столовой МБОУ СОШ 3 (по форме Приложения 1 к «Положению о порядке доступа законных представителей обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации»).
- Правилами и порядком проведения родительского контроля.
- Листом ознакомления с правилами и порядком проведения родительского контроля.

Осуществляется родительский контроль в соответствии с Актом периодической внутренней проверки организации питания (Приложение 1). По завершению проверки родитель заполняет Акт, подписывает его и сдает ответственному по питанию в общеобразовательной организации.

Ответственный по питанию регистрирует Акт как входящую корреспонденцию и обеспечивает выставление данного Акта на сайте общеобразовательной организации в разделе Питание в 5-дневный срок.

По результатам четверти ответственный за организацию питания пишет обобщающую справку по результатам контроля по форме (Приложение 2).

По результатам четверти предоставляется информация о результатах мониторинга родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся, по форме в управление образованием администрации муниципального образования Белореченский район (Приложение 3).

Акт периодической внутренней проверки организации питания в ОО

«_____» _____ 20__ г.

Мною _____ проведена проверка организации питания в
(ФИО полностью, контактный телефон)

_____ по контролю за организацией и качеством питания
(наименование ОО)

основание проведения проверки - Правила и порядок проведения родительского контроля

Цель проверки: осуществление контроля за:

- целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- организацией приема пищи обучающимися;
- соблюдением графика работы столовой;
- работой буфета*.

* при наличии буфета

В ходе проверки установлено

№п/п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству			
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.			
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания циклическому меню			
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой			
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»			
3	Качество готовой продукции			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню			
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)			
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации			
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися			
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению			
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)			
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)			
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря			
5	Организация приема пищи			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и			

	т.д.)			
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов			
6	Соблюдение графика работы столовой			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение			
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком			
7	Работа буфета	при наличии буфета	при отсутствии буфета в ОО убрать строки	
7.1.	Наличие утвержденного ассортимента перечня буфетной продукции			
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции			
7.3.	Наличие оформленных ценников			
7.4.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены			

Выводы

Предложения

Представитель родительской
общественности

подпись

ФИО

телефон

Представитель общеобразова-
тельной организации

подпись

ФИО

телефон

Справка по результатам родительского контроля за организацией горячего питания в МБОУ СОШ 3 за 1 (2,3,4) четверть

На основании приказа управления образованием администрации муниципального образования Белореченский район от 22.06.2021 г. № 710 «О проведении мониторинга организации питания в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский район» проведен мониторинг организации горячего питания в _____.

За период первой четверти контроль провели - _____ родителей.

(кол-во)

На основании проверки предоставлено _____ Актов периодической внутренней проверки организации питания, выставлено на сайте МБОУ СОШ 3 _____

(кол-во)

Выявлены следующие несоответствия нормам, требованиям организации питания обучающихся:

№п/п	Объект контроля	Соответствие нормам*(указывается количество несоответствий, выявленных родителями в сумме по всем проверкам)	Результат на конец четверти (несоответствие устранено, будет устранен – дата)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству		
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:		
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»		
3	Качество готовой продукции		
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации		
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря		
5	Организация приема пищи		
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов		
6	Соблюдение графика работы столовой		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение		

6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком		
7	Работа буфета	при наличии буфета	при отсутствии буфета в ОО убрать строки
7.1.	Наличие утвержденного ассортимента перечня буфетной продукции		
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции		
7.3.	Наличие оформленных ценников		
7.4.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены		

Осуществлена оценка удовлетворенности обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей). Проведено _____

(кол-во)

анкетирований, по факту анкетирований составлено _____ справок,

(кол-во)

данные справки выставлены на сайте общеобразовательной организации в _____ случаях.

(кол-во)

Осуществлена оценка информирования родителей (законных представителей) о здоровом питании. Проведено _____

(кол-во)

анкетирований, по факту анкетирований составлено _____ справок,

(кол-во)

данные справки выставлены на сайте общеобразовательной организации в _____ случаях.

(кол-во)

Осуществлена оценка реализации курса «Разговор о правильном питании» администрацией МБОУ СОШ 3. Проведено _____ проверено по

(кол-во)

результатам составлено справок _____ данные справки выставлены на

(кол-во)

сайте общеобразовательной организации в _____ случаях.

(кол-во)

Ответственный за организацию питания

 подпись

 ФИО

 телефон

 дата

Мониторинг проведения родительского контроля за организацией горячего питания в ОО

Форма отчетности общеобразовательных организаций по итогам четверти

№п\п	Объект контроля	количество проведенных проверок	указывается количество несоответствий, выявленных родителями в сумме по всем проверкам)
1	Соответствие количества питающихся заявленному количеству		
1.1.	Организация диетического питания		
1.2.	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей		
1.3.	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)		
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:		
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы		
2.5.	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья		
3	Качество готовой продукции		
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации		
3.4.	Оценка несъедаемости порций(взвешивание остатков) удельный вес несъеданной пищи (%)		
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря		
5	Соблюдение графика работы столовой		
5.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение		
5.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком		
5.3.	Продолжительность перемен не менее 20 минут		
6	Указать сколько родителей приняли участие в проверках		
7	Сколько составлено актов на основании проверок		
8	Сколько актов родительского контроля выставлено на сайте ОО		
9	Сколько проанкетировано обучающихся		
10	Сколько проанкетировано родителей		
11	Сколько обращений, жалоб родителей на организацию питания школьников поступило за истекший период		
12	Сколько предостережений оформлено (письменных) в адрес поставщика в связи с неудовлетворенностью предоставляемой услугой (организацией питания школьников)		

Руководитель ОО ,

ФИО

Ответственный

за организацию питания

ФИО

Телефон

Дата