Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
лицей №378
Кировского района Санкт-Петербурга

| **УЧТЕНО** | **ПРИНЯТО** | **УТВЕРЖДЕНО** |
|---|---|---|
| мотивированное мнение Совета родителей (законных представителей) обучающихся Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения лицея № 378 Кировского района Санкт- Петербурга Протокол № 13 от 27.08. 2026 г | на Педагогическом совете Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения лицея №378 Кировского района Санкт-Петербурга Протокол № 7 от 27.08.2026 г | Приказом директора Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения лицея №378 Кировского района Санкт-Петербурга от 29.08.2026 г Пр.№ 512 |

Директор лицея Ковалюк С.Ю. Подписано цифровой подписью: Директор лицея Ковалюк С.Ю. Дата: 2026.10.06 12:59:14 +03'00' С.Ю.Ковалюк

# ПОЛОЖЕНИЕ

## о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся в ГБОУ лицей № 378 Кировского района г. Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург
2026г

## 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 ГБОУ лицей № 378 Кировского района Санкт-Петербурга (далее - лицей) 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 столовой лицея.

1.2. Положение разработано на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», (статья 37);
- Постановлением Главного Государственного Врача Российской Федерации об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- ФЗ-52 от 30.04.1996г. п.1, п.2 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии 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 Российской Федерации об утверждение санитарных правил СанПин 2.4.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

1.3. Питание в лицее организовано с привлечением организации, выбранной администрацией согласно Федерального закона от 5 апреля 2013 г. N 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд"

1.4. Для решения вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания в лицее действует Совет по питанию, при котором создаётся комиссия (родительский контроль) за организацией и качеством горячего питания обучающихся (далее - комиссия).

1.5. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме

- анкетирования родителей и детей;
- посещения столовой лицея родителями (законными представителями) обучающихся *(Приложение 1)*;
- участия в работе Совета по питанию.

1.6. Деятельность членов комиссии основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

## 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 столовой лицея, 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 лицея 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,
- культуры обслуживания,
- санитарного состояния столовой.

По результатам контроля составляется акт.

2.2.3. Выработка предложений по

- улучшению качества питания,
- изменению ассортимента продукции,
- улучшению культуры обслуживания,
- внедрению дополнительных форм организации питания.

2.2.4. Анализ существующего состояния организации питания, внесение предложений по увеличению охвата питанием обучающихся.

2.2.5. Информирование администрации, педагогов, родителей о результатах своей работы.

2.2.6. Содействие администрации лицея в проведении просветительской работы среди

обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

## 3. Организационные принципы работы комиссии

3.1. Комиссия создается приказом директора лицея, в котором определяются: состав, цели и содержание работы , утверждается план работы на учебный год.

3.2. В состав комиссии входят:

- Председатель комиссии;
- Члены комиссии (представители администрации, органов школьного самоуправления, родительской общественности, педагогические работники).

## 4. Организация работы комиссии

4.1. Комиссия строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год, определяя цели и задачи текущего контроля его сроки, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.

4.2. Комиссия осуществляет свои функции вне плана (графика) работы

- по инициативе администрации,
- по жалобе,
- из-за нарушения нормативно-правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации школы.

4.3. Результаты контроля отражаются в акте (*Приложение 2, 3*).

4.4. Плановая работа комиссии должна осуществляться не реже 1 раза в учебную четверть. Заседание комиссии также проводятся по мере необходимости и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.

## 5. Права и ответственность комиссии

5.1. Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- контролировать организацию и качество питания обучающихся;
- получать информацию от заведующего производством столовой лицея, о выполнении обязанностей по обеспечению качественного питания обучающихся;
- проводить проверку работы столовой лицея в неполном составе, но в присутствии не менее 2/3 ее членов на момент проверки;
- вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.

5.2. Комиссия несет ответственность за

- необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг;
- невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.

## 6. Документация комиссии по контролю организации питания

Акты контроля за организацией питания хранится у ответственного за организацию питания лицея.

Приложение №1

Заявка-соглашение на посещение школьной столовой ГБОУ лицей № 378 Кировского района г.Санкт-Петербурга

1. ФИО законных (ого) представителей (ля)

_____

_____

_____

_____

3. Запрос (цель) посещения _____

_____

_____

_____

4. Дата и время посещения _____

5. Контактный номер телефона_____

Мы (Я),_____

_____

_____

_____, обязуемся(юсь) соблюдать требования Положения о порядке доступа законных представителей обучающихся в столовую ГБОУ лицей № 378 Кировского района г. Санкт-Петербурга.

Дата_____ Подписи_____

_____

_____

*Приложение 2*

*К Положению о родительском контроле организации горячего питания*

**Акт №_____**

**посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)**

Общественный представитель(и) (ФИО):

_____

_____

_____

_____

Дата посещения: _____

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 23 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения)

_____

_____

_____

_____

Предложения:_____

_____

_____

_____

_____

_____

Замечания:

_____

_____

_____

_____

Общественный представитель(и)

_____ «__ »_____

ФИО подпись дата

_____ «__ »_____

ФИО подпись дата

_____ «__ »_____

ФИО подпись дата

Ответственный специалист городской бюджетной общеобразовательной организации

_____ «__ »_____

ФИО, должность подпись дата

Уполномоченное лицо представителя организатора питания

_____ «__ »_____

ФИО, должность подпись дата

приложение №3

# ЧЕК-ЛИСТ проверки качества организации питания в ГБОУ лицей№ 378 Кировского района г. Санкт-Петербурга

Дата и время заполнения: _____

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети):

_____

| № пп | Показатель качества/вопросы | ДА | НЕТ |
|---|---|---|---|
| | **1. Условия для соблюдения обучающихся правил личной гигиены** | | |
| 1. | Имеется доступ: | | |
| | к раковинам; | | |
| | мылу; | | |
| | средствам для сушки рук; | | |
| | средствам дезинфекции | | |
| 2 | Обучающиеся пользуются созданными условиями | | |
| | **2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала** | | |
| 3 | Зал приема пищи чистый | | |
| 4 | Обеденные столы чистые (протертые) | | |
| 5 | Обеденные столы и стулья без видимых повреждений | | |
| 6 | На столовых приборах отсутствует влага | | |
| 7 | Столовые приборы без сколов и трещин | | |
| 8 | Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции | | |
| 9 | Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи | | |
| 10 | Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются | | |
| | **3. Режим работы школьной столовой** | | |
| 11 | Имеется режим работы школьной столовой | | |
| 12 | Имеется расписание приема пищи обучающимися | | |
| 13 | Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы | | |
| | **4. Соблюдение требовании к сбалансированному рациональному питанию обучающихся** | | |
| 14 | Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) | | |
| 15 | Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой | | |
| 16 | Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены | | |
| 17 | В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты | | |
| 18 | Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют | | |
| | **5. Культура обслуживания** | | |
| 19 | Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд | | |
| | **6. Оценка готовых блюд** | | |
| 20 | Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит | | |
| 21 | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено) | | |