

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
муниципального образования «Кошехабльский район»  
«Средняя общеобразовательная школа №2»

ПРИКАЗ № 97

« 25 » 09. 2020 г.

а.Кошехабль

**Об утверждении Положения по осуществлению общественного родительского контроля за организацией обязательного бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов в МБОУ СОШ № 2**

На основании приказа Министерства образования и науки Республики Адыгея от 07.09.2020г № 1325 «О методических рекомендациях по осуществлению общественного (родительского) контроля за организацией обязательного бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов», и в соответствии с Распоряжением Главы Республики Адыгея от 23 июня 2020года № 132 — рг «О перечне мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях Республик Адыгея («дорожной карте») (с изменениями от 25 августа 2020 года)

**приказываю:**

1. Утвердить Положение по осуществлению общественного родительского контроля за организацией обязательного бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов.
2. Контроль за исполнением данного приказа возложить на зам. директора по УВР Кушхову Бэллу Хасамбиевну.

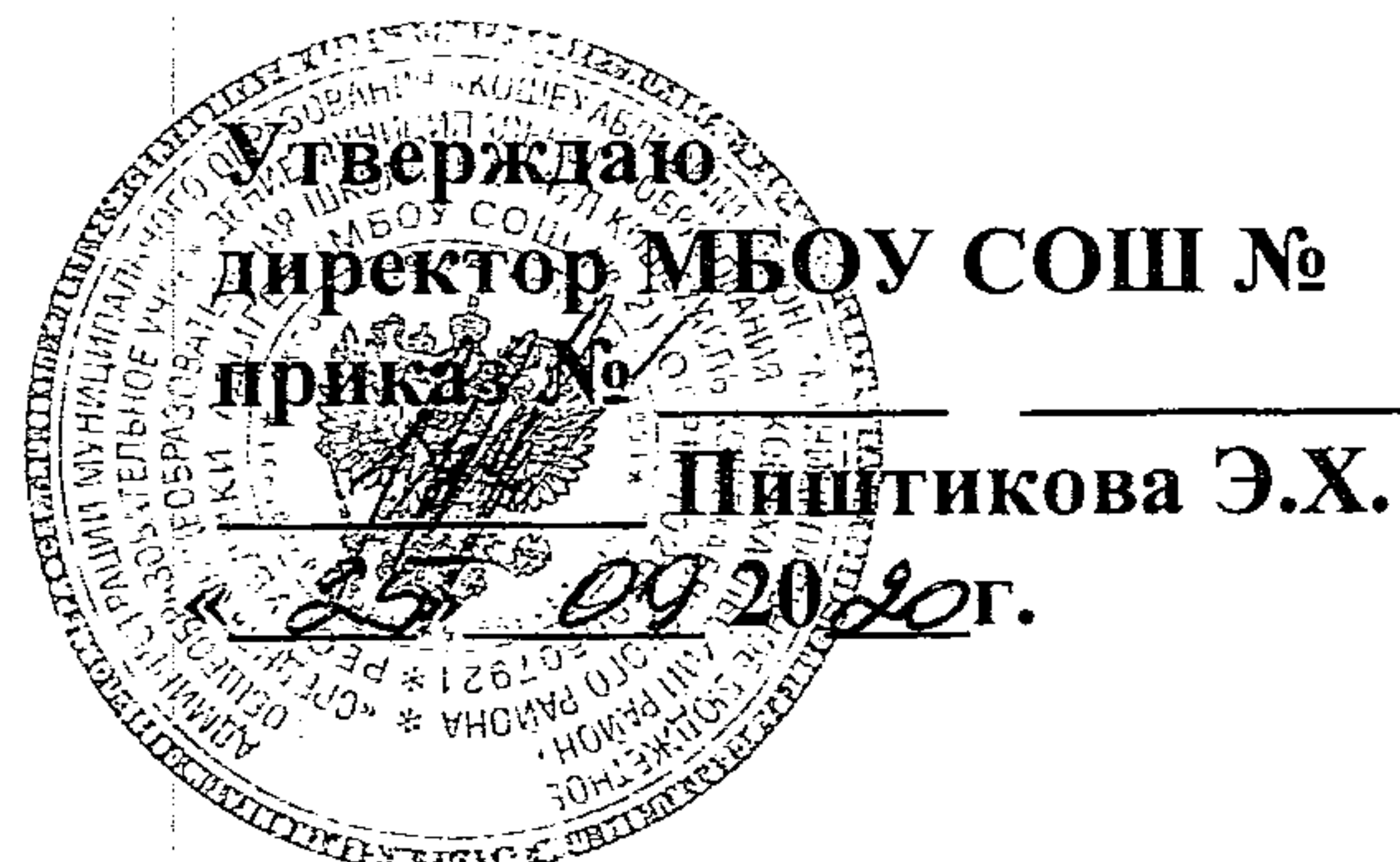


приказом ознакомлена:

Э.Х. Пиштикова

Кушхова Б.Х.

Согласовано  
с педагогическим советом школы  
протокол № 2 от 23.09.2020г.



**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
муниципального образования «Кошехабльский район»  
«Средняя общеобразовательная школа №2»**

**Положение**

**по осуществлению общественного родительского контроля за организацией  
обязательного бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов в МБОУ  
СОШ № 2**

**1. Общие положения**

1.1. Положение о порядке доступа законных представителей обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации (далее Положение) разработано в соответствии с законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, Республики Адыгея, иными локальными актами образовательной организации.

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

1.3. Основными целями посещения организации общественного питания родителями (законными представителями) обучающихся являются:

- обеспечение родительского контроля в области организации питания через их информирование об условиях питания обучающихся;
- взаимодействие с родителями (законными представителями обучающихся в области организации питания;
- повышение эффективности деятельности организации общественного питания.

1.4. Положение устанавливает порядок организации посещения и оформления посещения родителями (законными представителями обучающихся организации общественного питания образовательной организации, а также права родителей (законных представителей) в рамках посещения организации общественного питания.

1.5. Родители (законные представители) обучающихся при посещении организации общественного питания образовательной организации руководствуются законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации Республики Адыгея, правовыми актами органов местного

самоуправления Республики Адыгея, а также Положением и иными локальными нормативными актами образовательной организации.

1.6. Родители (законные представители) обучающихся при посещении организации общественного питания образовательной организации должны действовать добросовестно, не должны нарушать и вмешиваться в протекание питания и не должны допускать неуважительного отношения к сотрудникам образовательной организации, сотрудникам организации общественного питания, обучающимся и иным посетителям образовательной организации.

## 2. Организация и оформление посещения

2.1. Родители (законные представители) обучающихся посещают организацию общественного питания в установленном Положением порядке и в соответствии с Графиком посещения организации общественного питания (приложение № 1).

2.2. Посещение организации общественного питания осуществляется родителями (законными представителями) в любой учебный день и во время работы организации общественного питания (на переменах во время реализации обучающимся горячих блюд по основному меню и при наличии ассортимента дополнительного питания).

2.3. В течение одной смены питания каждого учебного дня организацию общественного питания могут посетить не более трех посетителей. При этом от одного класса (на 1 перемене) посетить организацию общественного питания может только 1 родитель (законный представитель). Родители (законные представители) обучающихся из разных классов могут посетить организацию общественного питания как на одной, так и на разных переменах.

2.4. Родители (законные представители) обучающихся информируются о времени отпуска горячего питания по классам и имеют право выбрать для посещения как перемену, на которой организовано горячее питание для его ребенка, так и любую иную перемену, во время которой осуществляется отпуск горячего питания или ассортимента дополнительной продукции.

2.5. График посещения организации общественного питания формируется и выполняется на каждый учебный день месяца на основании заявок, поступивших от законных представителей обучающихся и согласованных уполномоченным лицом образовательной организации.

2.6. Сведения о поступившей заявке на посещение заносятся в Журнал заявок на посещение организации питания (приложение №2), который должен быть прошит, пронумерован и скреплен печатью и подписью директора образовательной организации.

2. Заявка на посещение организации общественного питания подается непосредственно в образовательную организацию не позднее 1 суток до

предполагаемого дня и времени посещения организации общественного питания. Посещение на основании заявки, поданной в более поздний срок, возможно по согласованию с администрацией образовательной организации.

2.8. Заявка на посещение организации общественного питания подаётся на имя директора образовательной организации и может быть сделана как в устной, так и в письменной, в том числе электронной, форме. Письменные: заявки прикладываются к Журналу заявок на посещение организации питания.

2.9. Заявка должна содержать сведения о:

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

2.10. Заявка должна быть рассмотрена или директором или иищ уполномоченным лицом образовательной организации не позднее одних! суток с момента ее поступления.

2.11. Результат рассмотрения заявки незамедлительно (при наличии технической возможности для связи) доводится до сведения родителя (законного представителя) по указанному им контактному номеру телефона.

В случае невозможности посещения организации общественного! питания в указанное родителем (законным представителем) в заявке время (не выполняются предусмотренные п.п. 2.2., 2.3. Положения правила посещения), сотрудник образовательной организации уведомляет родителя (законного представителя) о ближайшем возможном для посещения времени.

Новое время посещения может быть согласовано родителем (законным представителем) письменно или устно.

2.12. Результат рассмотрения заявки, время посещения в случае его согласования, отражаются в Журнале заявок на посещение организаций питания.

2.13. График посещения организации общественного питания заполняется на основании согласованных заявок.

2.14. Посещение организации общественного питания в согласованное время осуществляется родителем (законным представителем] самостоятельно. Сопровождающий из числа сотрудников образовательной организации может присутствовать для дачи пояснений об организации процесса питания, расположения помещений в организации общественного питания и другим вопросам при наличии возможности для присутствия.

2. Родитель (законный представитель) может остаться в организации

общественного питания и после окончания перемены для завершения в разумный срок ознакомления с процессом организации питания.

2.16. По результатам посещения организации общественного питания родитель (законный представитель) делает отметку в Графике посещения организации общественного питания. Родителю (законному представителю) должна быть предоставлена возможность оставления комментария (предложения, замечания) об итогах посещения в Книге посещения организации общественного питания (прошитой, пронумерованной и скрепленной подписью директора и печатью образовательной организации) (примерная форма книги - приложение № 3).

2.17. Возможность ознакомления с содержанием Книги посещения организации общественного питания должна быть предоставлена органам управления образовательной организации и родителям (законным представителям) обучающихся по их запросу.

2.18. Предложения и замечания, оставленные родителями (законными представителями) в Книге посещения организации общественного питания, подлежат обязательному учету органами управления образовательной организации, к компетенции которых относится решение вопросов в сфере организации питания.

2.19. Рассмотрение предложений и замечаний, оставленных родителями (законными представителями) в Книге посещения организации общественного питания, осуществляется не реже одного раза в месяц компетентными органами образовательной организации (комиссией или советом по питанию, иными органами) с участием представителей администрации образовательной организации, родителей (законных представителей) обучающихся с оформлением протокола заседания.

2.20. При наличии сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети общего пользования Интернет График и Книга посещения организации общественного питания дополнительно ведутся в электронном виде. На сайте также предусматривается возможность подачи Заявки на посещение организации общественного питания в электронной форме и размещаются протоколы комиссий по рассмотрению предложений и замечаний, оставленных законными представителями в Книге посещения организации общественного питания.

2.21. В целях осуществления родительского контроля и реализации прав, предусмотренных законодательством о защите прав потребителей, законным представителям предлагается для заполнения «Примерная форма записи результатов родительского контроля в книге отзывов и предложений, предусмотренной Правилами оказания услуг общественного питания» (приложение № 4).

### 3. Права родителей (законных представителей).

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

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 утвержденным меню основного и дополнительного питания на день посещения и утвержденным 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 (объеме), сведениях о пищевой ценности блюд);

- приобрести за наличный или безналичный расчет и попробовать блюда и продукцию основного, дополнительного меню;

- проверить температуру и вес блюд и продукции основного, дополнительного меню;

- реализовать иные права, предусмотренные законодательством о защите прав потребителей.

### 4. Заключительные положения

4.1. Содержание Положения доводится до сведения родителей (законных представителей) обучающихся путем его размещения в информационном уголке и на сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

4.2. Содержание Положения и График посещения организации общественного питания доводится до сведения сотрудников организации общественного питания.

4.3. Директор назначает сотрудников образовательной организации, ответственных за взаимодействие с родителями (законными представителями) в рамках посещения ими организации общественного питания (за их информирование, прием и рассмотрение заявок на посещение организации

Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

3.2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготовляемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, консистенцию, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличие горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комка ми заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

#### *4. Органолептическая оценка вторых блюд*

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.

Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

4.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный слегка заметный в кус свежеского жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

## *5. Критерии оценки качества блюд*

5.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей дается оценка изделия - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак)

Оценка «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствии по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренными требованиями.

Оценка «хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.)

Оценка «удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда, дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.



График посещения организации общественного питания

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

Учебный день (дата)	Посетитель (законный представитель)	Согласованная дата и время посещения (с указанием продолжительности перемены)	Назначение сопровождающего (Ф.И.О.) должность	Отметка о посещении	Отметка о предоставлении книги посещения организации общественного питания
	1)				
	2)				
	3)				
	1)				
	2)				
	3)				

Книга посещения организации общественного питания

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)

Примерная форма записи результатов родительского контроля в книге отзывов и предложений, предусмотренной Правилами оказания услуг общественного питания (книга должна быть зарегистрирована, прошита и пронумерована)

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

МБОУ СОШ №2

Дата \_\_\_\_\_

Смена № \_\_\_\_\_

Перемена № \_\_\_\_\_

Прием пищи (завтрак, обед, полдник)

ФИО родителя (законного представителя) \_\_\_\_\_

Класс \_\_\_\_\_

Возраст детей \_\_\_\_\_

Что проверить?	Как оценить? Поставьте «V» в соответствующий раздел			Комментарии к разделу
1. Наличие двухнедельного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню.	Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
	Есть, соответствует	Есть, соответствует	Нет	
2. Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому наименованию блюд по меню	холодная закуска	1блюдо	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.)	
	гарнир -	напиток -		
3. Температура первых блюд	> 70	70 - 50°	<50°	
	> 60°	60 - 45°	<45°	
4. Температура вторых блюд	полновесны	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
	< 30%	30 - 60%	> 60%	
5. Визуальное количество отходов холодных закусок первых блюд вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) гарниров напитков	Вкусно	Не очень	Нет	
6. Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?) холодных закусок первых блюд вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) гарниров напитков	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
7. Попробовать еду. Ваше мнение холодных закусок первых блюд вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) гарниров напитков				
Ваши предложения/пожелания / комментарии				