

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Чудиновская основная общеобразовательная школа Вязниковского района»**

**ПРИНЯТО**  
на заседании педагогического совета  
Протокол № 3 от «30» 09 2021г.



**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор школы  
\_\_\_\_\_ Пайкова Е.И.  
(Приказ №350 от «30» 09 2021г.)

**Положение**

**об осуществлении общественного**

**(родительского) контроля за**

**организацией обязательного бесплатного**

**горячего питания**

**обучающихся 1 – 4 классов**

## **I. Общие положения**

1. Примерное положение об осуществлении общественного (родительского) контроля за организацией обязательного бесплатного горячего питания обучающихся 1 – 4 классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Владимирской области (далее – положение), разработано в соответствии с положениями Закона Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» и иных нормативных правовых актов Российской Федерации в области регулирования организации питания детей в общеобразовательных организациях, Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон № 273-ФЗ), Федерального закона от 21.07.2014 № 212-ФЗ «Об основах общественного контроля в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон № 212-ФЗ).

2. Положение подготовлено с целью:

2.1. Стандартизации мероприятий общественного (родительского) контроля за горячим питанием обучающихся;

2.2. Повышения информированности лиц, осуществляющих контроль за организацией горячего питания, о гигиенической оценке рационов питания обучающихся;

2.3. Выявления нарушений и проблем в организации питания, выработки предложений для принятия решений по улучшению организации горячего питания в общеобразовательных организациях.

3. Положение предназначено для использования в работе муниципальными органами, осуществляющими управление в сфере образования, общественными организациями, функционирующими на территории Владимирской области, образовательными организациями, органами самоуправления родительской общественности, коллегиальными органами управления общеобразовательных организаций (комитетами, советами, комиссиями), в состав которых входят родители (законные представители) обучающихся и чья деятельность связана с вопросами осуществления контроля за организацией питания обучающихся.

Положение может быть использовано при осуществлении общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся, получающих образование в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Владимирской области.

## **II. Правовые основания осуществления общественного (родительского) контроля за организацией обязательного бесплатного горячего питания обучающихся 1 – 4 классов**

Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон № 47-ФЗ) в правовые нормативные акты, регламентирующие вопросы организации питания, внесены следующие изменения:

1. Уточнены основные понятия; включены дополнительные понятия «здоровое питание», «горячее питание»;

2. Исключены положения о приоритете международного договора, содержащего иные правила безопасности пищи, чем в российском законодательстве;

3. Определены принципы здорового питания, в том числе обеспечение максимально разнообразного здорового питания и его оптимального режима, исключение применения фальсифицированной пищевой продукции, соответствие энергетической ценности рациона ежедневным энергозатратам, соблюдение санитарно-эпидемиологических требований и др.

В соответствии с Федеральным законом № 47-ФЗ обучающиеся по образовательным программам начального общего образования государственных и муниципальных образовательных организаций обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

При организации горячего питания детей образовательные организации обязаны:

- учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья;

- размещать на своих официальных сайтах в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информацию об условиях организации питания детей, в том числе ежедневное меню;

- соблюдать нормы обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах, а также санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей в организованных детских коллективах, к поставляемым пищевым продуктам питания детей, их хранению.

Обеспечение выполнения требований Федерального закона № 47-ФЗ согласуется с целями государственной политики в области здорового питания и федерального проекта «Укрепление общественного здоровья» национального проекта «Демография» и национального проекта «Здравоохранение».

Оптимальное питание детей является необходимым условием обеспечения здоровья детского населения, устойчивости к воздействию неблагоприятной внешней среды, формирования пищевого поведения, сохраняющегося на всю последующую жизнь, профилактики различных хронических заболеваний.

Наряду с государственным и ведомственным контролем за предоставлением горячего питания немаловажное значение для решения поставленных задач имеет осуществление общественного (родительского) контроля в образовательных организациях.

Правовые основы организации и осуществления общественного контроля за деятельностью органов государственной власти, органов местного самоуправления, государственных и муниципальных организаций, иных органов и организаций, осуществляющих в соответствии с федеральными законами отдельные публичные полномочия, определены Федеральным законом № 212-ФЗ.

В соответствии с Федеральным законом № 212-ФЗ субъекты общественного контроля (в том числе представители родительской общественности) вправе в установленном порядке проводить мероприятия в рамках общественного (родительского) контроля за организацией горячего питания обучающихся.

Деятельность родительской общественности в рамках осуществления общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся может быть также направлена на недопущение нарушений в сфере государственных и муниципальных закупок, а также закупок отдельными юридическими лицами, связанными с организацией и обеспечением горячим питанием обучающихся.

Общественный (родительский) контроль за закупочными мероприятиями регулируется также положениями статьи 102 Федерального закона

«О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для

обеспечения государственных и муниципальных нужд» от 05.04.2013 № 44-ФЗ (далее – Федеральный закон № 44-ФЗ).

В соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ субъекты общественного контроля вправе:

- осуществлять мониторинг закупочных мероприятий;
- обращаться к заказчикам с запросами на получение нужной информации (в частности, о проведении торгов или исполнении контрактов);
- направлять предложения по совершенствованию системы закупок;
- публиковать отчеты о проделанной ими работе для всеобщего ознакомления;
- обращаться с жалобой в Федеральную антимонопольную службу или правоохранительные инстанции.

В рамках общественного мониторинга, согласно части 3 статьи 19 Федерального закона № 212-ФЗ, проводится открытый анализ источников по проводимым закупкам в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

### **III. Формы и порядок осуществления родительского контроля**

В соответствии со статьей 26 Федерального закона № 273-ФЗ с целью учета мнения родителей несовершеннолетних обучающихся и педагогических работников по вопросам управления образовательной организацией и при принятии образовательной организацией локальных актов, затрагивающих права и обязанности обучающихся и их родителей (законных представителей), создаются советы родителей.

В данном случае функции совета родителей являются консультативными.

В то же время в соответствии со статьей 3 Федерального закона № 212-ФЗ граждане Российской Федерации, в том числе родители, вправе участвовать в осуществлении общественного контроля.

Согласно статье 44 Федерального закона № 273-ФЗ родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют право знакомиться с содержанием образования, защищать права и законные интересы обучающихся, высказывать свое мнение относительно предлагаемых условий для организации обучения и воспитания детей и обязаны обеспечить получение ими общего образования, а также принимать участие в управлении организацией, осуществляющей образовательную деятельность, в форме, определяемой уставом этой организации.

Кроме того, в соответствии со статьей 7 Закона Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» и статьей 45

Федерального закона № 273-ФЗ родители (законные представители) обучающихся вправе осуществлять личный контроль за организацией питания в образовательной организации.

Право представителей родительской общественности на личное участие в организации и контроле школьного питания, как правило, закрепляется в локальных актах образовательной организации.

Согласно методическим рекомендациям МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденным Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020, в общеобразовательной организации должен быть обеспечен доступ родителей (законных представителей) в столовую общеобразовательной организации в установленном порядке.

Примерное положение о порядке доступа родителей (законных представителей) в столовую общеобразовательной организации прилагается к настоящему положению (приложение № 1 к положению).

В соответствии с локальными актами общеобразовательной организации родители, прошедшие соответствующее обучение и допущенные по медицинским показаниям, могут участвовать в работе бракеражной комиссии.

От эффективности осуществляемого общеобразовательной организацией контроля за процессом организации питания и выполнением условий контракта на организацию питания или на поставку продуктов питания зависит соблюдение прав участников образовательных отношений и качество предоставляемой обучающимся услуги питания.

В соответствии с частью 7 статьи 28 Федерального закона № 273-ФЗ образовательная организация несет ответственность в установленном законодательством Российской Федерации порядке за жизнь и здоровье обучающихся, работников образовательной организации.

В случае если питание организует и осуществляет общеобразовательная организация, ответственность за качество питания несет ее руководитель.

В случае если питание организует и осуществляет сторонняя организация на основе договора, ответственность за качество питания несет эта организация, однако наличие договорных обязательств сторонних организаций не снимает ответственности с общеобразовательной организации и ее руководителя.

Руководителю общеобразовательной организации с целью повышения эффективности осуществления родительского контроля рекомендуется

подготовить документы, способствующие единообразному подходу в осуществлении контрольных действий.

В данной связи к положению прилагаются примерные правила бракеража пищи родителями (приложение № 2 к положению), примерная памятка для родителей по контролю за питанием обучающихся (приложение № 3 к положению).

Руководитель образовательной организации должен обеспечить межведомственное взаимодействие и координацию работы по вопросам контроля качества питания обучающихся, в том числе назначить ответственного работника за организацию питания обучающихся с определением ему функциональных обязанностей.

Родители (законные представители) обучающихся могут быть включены руководителем общеобразовательной организации в иные комиссии и общественно-экспертные советы, создаваемые для осуществления контроля за организацией питания обучающихся.

#### **IV. Требования к информированию об условиях обеспечения обучающихся 1 – 4 классов горячим питанием**

В рамках общественного (родительского) контроля может проводиться общественный мониторинг с использованием информационно-телекоммуникационных систем, в том числе информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

В данной связи в общеобразовательной организации возрастает актуальность выполнения требований к информированию об условиях обеспечения обучающихся 1 – 4 классов горячим питанием.

Согласно статье 29 Федерального закона № 273-ФЗ образовательная организация должна обеспечить открытость и доступность информации об условиях питания обучающихся с помощью формирования открытых и общедоступных информационных ресурсов, в том числе на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Размещение информации на сайте общеобразовательной организации (включая информацию об организации общественного (родительского) контроля) производится в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 10.07.2013 № 582 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации».

## **Правила бракеража пищи родителями**

### 1. Общие положения

1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке общеобразовательной организации, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

1.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной порции.

1.3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит любое лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.

1.4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал. При наличии замечаний в части нарушения технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана незамедлительно уведомить руководителя общеобразовательной организации любым удобным способом.

1.5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал в столовой.

### 2. Методика органолептической оценки пищи

2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гниlostный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

2.4. При снятии пробы необходимо выполнить правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

### 3. Органолептическая оценка первых блюд

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве в тарелку. 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 изготавливаемых 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, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и 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 нем необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню.

4.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться 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 несоответствие 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 вкус свежего 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 соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» - незначительные изменения 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 можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований, установленных технологической документацией, 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.

5.2. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями лиц, осуществивших проверку продукции.

5.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале, результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

5.4. Оценки «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данные членом бракеражной комиссии, обсуждаются на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до руководителя общеобразовательной организации, руководителя предприятия, осуществляющего организацию питания в общеобразовательной организации.

5.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

5.6. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 – 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

## **Памятка для родителей по контролю качества питания обучающихся в 1 – 4 классах**

Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов» установлено определение «здорового питания».

Здоровое питание – питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

С наступлением учебного года, когда обучающиеся сталкиваются с высокими информационными, эмоциональными и физическими нагрузками, вопрос организации их здорового питания становится крайне важным не только дома, но и в общеобразовательной организации.

Предлагаем вам принять личное участие в родительском контроле за организацией обязательного бесплатного горячего питания обучающихся 1 – 4 классов, а также внести свои предложения с целью улучшения организации питания.

У любого родителя есть возможность в индивидуальном порядке записаться на участие в контроле по телефону образовательной организации: 8(49233)6-02-40.

Бесконтактный термометр, листы для записи результатов наблюдений, образец для записи в книге замечаний и предложений исполнителя услуг находятся в учебной части у Парфеновой Н.В.

У классного руководителя вы можете ознакомиться с Положением о порядке доступа родителей (законных представителей) в столовую общеобразовательной организации.

При проведении мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания детей вами могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- 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 работников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

В школьной столовой родители могут:

- измерить температуру подачи блюд бесконтактным термометром;
- проверить полновесность порций, попросить повара или заведующего столовой взвесить 10 порций блюд;
- оценить поедаемость блюд визуально либо попросить работников столовой взвесить количество отходов;
- побеседовать с детьми, спросить, что им понравилось, а что нет;
- купить и попробовать блюда на вкус.

Уважаемые родители!

Письменно оформленные результаты ваших наблюдений будут использованы для совершенствования условий и качества питания обучающихся.

Надеемся, что сотрудничество с вами окажет благоприятное влияние на реализацию принципов здорового питания в нашей образовательной организации!