

Принято на педагогическом совете
МАОУ СОШ №197
протокол № 1 от 26.08.2026 г.
Утверждено:
Директор МАОУ СОШ №197
С.П. Савина
приказом по МАОУ СОШ №197
№ __140__ от 28.08.2026 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
О РОДИТЕЛЬСКОМ КОНТРОЛЕ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО
ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
в Муниципальном автономном
общеобразовательном учреждении
средней общеобразовательной школы № 197

Екатеринбург, 2026 год

1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся в МАОУ СОШ № 197 (далее – Родительский контроль) разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ с изменениями и дополнениями;
- СанПиН 2.2/2.4.4282-26 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 года N18;
- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

1.2. Настоящее Положение регламентирует решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся МАОУ СОШ №197, пропаганды основ здорового и рационального питания.

1.3. Деятельность Родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей, участия в работе общешкольной комиссии по питанию, проведения родительской конференции и т.д..

1.4. При проведении мероприятий Родительского контроля за организацией питания обучающихся могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- вкусовые предпочтения обучающихся, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей);
- информирование родителей (законных представителей) и обучающихся о здоровом питании.

2. Деятельность Родительского контроля

2.1. Родительский контроль – это деятельность представителей родительской общественности классов за организацией питания обучающихся, которая основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2.2. В состав Родительского контроля входят представители родительской общественности классов, представитель администрации.

2.3. Родительский контроль осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

2.4. Задачами Родительского контроля за организацией питания обучающихся являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и химического физиологическим потребностям и энергетическим затратам;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным насыщенными жирами, простых сахаров и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

2.5. Функции Родительского контроля за организацией горячего питания:

- общественная экспертиза питания обучающихся;
- контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;
- изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

2.6. Для осуществления возложенных функций Родительскому контролю предоставляются следующие права:

2.6.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;

2.6.2. получать от заведующей производством, медицинского работника информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;

2.6.3. проводить проверку работы школьной столовой в составе не менее двух человек на момент проверки;

2.6.4. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.

3. Организационные методы, виды и формы контроля

3.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов, форм и видов контроля:

- изучение документации,
- обследование объекта,
- наблюдение за организацией процесса питания в школе,
- беседа с персоналом,
- анкетирование детей и родителей (законных представителей),

3.2. Контроль осуществляется в виде внеплановых проверок.

3.3. Внеплановые проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в школе.

3.4. Внеплановые родительские проверки проводятся по предварительному согласованию с администрацией школы.

3.5. Родительский контроль может осуществлять свои функции по инициативе администрации, жалобе, из-за нарушения нормативно правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников.

3.6. Результаты проверок отражаются в чек-листе. Образец представлен в Приложении 1.

3.7. Итоги проверок выкладываются на сайт школы, обсуждаются на совещании при администрации школы, на общешкольных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) организатора питания, органов контроля (надзора).

4. Документация Родительского контроля.

4.1. По результату проверки заполняется чек-лист, который подписывается всеми представителями, проводившими данную проверку.

4.2. Чек-лист проверки сдаётся ответственному за питание в школе, из числа администрации, который выкладывает его на сайт школы.

Приложение 1.

Чек - лист контроля организации горячего питания в МАОУ СОШ №197

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

Показатели (критерии) оценки: 0 – показатель отсутствует; 1 – показатель слабо выражен; 2-показатель выражен частично; 5-показатель выражен полностью.

№	Показатели/ (критерии) оценки	0	1	2	3	4	5
1.	Соответствует ли норме состояние обеденного зала и пищеблока?						
2.	Имеется ли в организации примерное двухнедельное меню для всех возрастных групп?						
3.	Наличие типового примерного двухнедельного меню, размещённого на сайте образовательной организации для ознакомления родителей и обучающихся						
4.	Имеется ли санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного двухнедельного меню для обучающихся						
5.	Наличие ежедневного (фактического) меню для ознакомления родителей и обучающихся						
6.	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты?						
7.	Наличие контрольного блюда						
8.	Соответствует ли график питания обучающихся режиму работы образовательной организации?						
9.	Есть ли в организации приказ о создании бракеражной комиссии?						
10.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?						
11.	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?						
12.	Предусмотрена ли организация питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии?)						
13.	Организован ли питьевой режим для обучающихся?						
14.	Проводится ли уборка после каждого приёма пищи?						
15.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?						
16.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?						
17.	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утверждённым меню факты исключения или замены отдельных блюд?						
18.	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?						
ИТОГО (max 90 б)	80-90б - организация питания на высоком уровне 70-80б - организация питания на хорошем уровне 60-70б - организация питания на среднем уровне До 60б - организация питания на низком уровне						

Выводы и
рекомендации _____

Инициативная группа, проводившая проверку:

подпись

подпись

подпись