МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 127

620134, г. Екатеринбург, ул. Акулова, стр. 29 А, Контактный телефон +7 (343) 322-07-50
E-mail: soch127@eduekb.ru

ПРИНЯТО
педагогическим советом
МАОУ СОШ №127
(протокол № 1 от 29.08.2026)

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ № 127
Ю.А.Киселева
Приказ № 49/13 О от 01.09.2026

Положение о родительском контроле в МАОУ СОШ 127

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся (далее - Положение) регламентирует порядок осуществления родителями (законными представителями) обучающихся совместно с администрацией Муниципального автономного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 127 (далее МАОУ СОШ № 127) родительского контроля организации 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 МАОУ СОШ № 127.

1.2. Положение разработано на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; - ФЗ-29 от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов;
- СП 2.4.2.4283-26 — «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи». Утверждён постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 №19;
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения Утверждён постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 02.06.2026 №18;
- 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»;
- Методических рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4. 0179-20 с Изменениями N 1, утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 25.02.2026;
- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль организации горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

1.3. Для решения вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды Основ здорового питания в МАОУ СОШ №127 действует Совет по питанию, при котором создается комиссия (родительский контроль) за организацией и качеством горячего питания обучающихся (далее - Комиссия).

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

1.4.1.Анкетирования родителей и детей;

1.4.2. Посещения столовой МАОУ СОШ №127 родителями (законными представителями) обучающихся в соответствие с Порядком доступа родителей (законных

представителей) обучающихся в столовую МАОУ СОШ №127 для осуществления родительского контроля (Приложение 1);

1.4.3.Участия в работе Комиссии по питанию.

1.5. 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 школы, соблюдение работниками столовой и обучающимися требований санитарных правил.

2.2. Комиссия в своей работе решает следующие задачи:

2.2.1.Оценка проводится по Акту проверки (Приложение 1)

- 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, осуществляющий 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));

2.2.2.Контроль

-соблюдение графика питания,

-организации приема пищи обучающихся,

-соблюдения температурного режима выдачи блюд,

-соблюдения норм выдачи блюд и изделии,

-культура обслуживания,

-санитарного состояния столовой.

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

3. Организационные принципы работы Комиссии

3.1.Комиссия создается в начале учебного года.

3.2.На заседании Комиссии по питанию определяются: состав, цели и содержание работы. Комиссией утверждается план работы на учебный год.

3.3.В состав Комиссии входят:

-Председатель Комиссии;

- Члены Комиссии (представители школы, органов школьного самоуправления, родительской общественности)

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 и форме оценочного листа.

4.4.Плановая работа Комиссии должна осуществляться не реже 1 раза в месяц. Заседание комиссии 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 функции Комиссии предоставлены следующие права:

- контролировать организацию и качество питания обучающихся;
- проводить проверку работы столовой школы 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

6.1.Акты контроля организации питания хранится у ответственного за организацию питания школы.

7. Заключительные положения

7 1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом образовательной организации, утверждается приказом директора ОУ.

Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.

Положение школы принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.7.1. настоящего Положения.

Приложение 1

к Положению о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся

Акт (оценочный лист) проверки

№ _____от_____

родительского контроля за организацией школьного питания

Дата проверки: _____

Время проверки (начало и конец): с _____ч. до _____ч.

Образовательная организация: _____

Организация, осуществляющая питание: _____

_____

Состав группы контроля (фио):

1. _____
2. _____
3. _____

№ п/п	Показатель	Да/ нет	Примечание
1	**Наличие в школе меню двухнедельного цикличного**		
2	**Наличие в школе меню фактического на день**		
3	**Доступность меню для ознакомления родителей и детей**		
4	**Соответствие цикличного меню фактически используемому в школе?**		
5	**Отсутствие в меню повторов блюд в смежные дни** (*например, блюда из куры или рыбы несколько дней подряд)*		
6	**Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов в соответствии с приложениями 6 и 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20** *(в т.ч. колбасных изделий – сосисок, сарделек и т.п.*)		
7	**Еда на накрытых столах для детей приемлемой для приема пищи температуры** *(по мнению родителей)*		
8	**Мнение детей о вкусовых качествах блюд** *(вкусно/не вкусно – почему, например, пересолено и т.д.)*		
9	**Мнение членов родительского комитета о вкусовых качествах блюд** *(вкусно/не вкусно - почему)*		
10	**Индекс несъедамости в %** (*визуальная оценка отходов)*		
11	**Состояние обеденного зала, мебели, посуды**		
	11.1. мебель в обеденном зале имеет покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств *(нет сколов, повреждений)*		
	11.2. стены и другие поверхности в обеденном зале имеют покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств *(нет сколов, повреждений)*		
	11.3. допускается ли использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью и т.п. *(посуда с повреждениями использоваться не должна)*		
	11.4. наличие столовых приборов, бумажных салфеток на обеденных столах		
12	**Санитарно-гигиенические и иные условия**		

	12.1. проведение уборки и обработки поверхности обеденных столов и стульев после каждого приема пищи *(должна осуществляться после каждого приема пищи)*		
	12.2. наличие в помещении для приема пищи обучающимися условий для соблюдения детьми правил личной гигиены *(раковина для мытья рук, с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель, и подсоединенной к канализации)*		
	12.3. наличие рядом с умывальниками электрополотенца *(не менее 2-х)* и (или) одноразовые полотенца		
	12.4. наличие жидкого мыла и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе в обеденный зал		
	12.5. наличие дежурного педагога (или другого сотрудника) для контроля за гигиенической обработкой рук детей перед входом в обеденный зал		
	12.6. наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале		
	12.7. наличие и состояние (чистота) санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор (колпак или косынка), отсутствие украшений (серьги, кольца и т.п.) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд		
	12.8. использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой *(СИЗы должны использоваться всеми работниками столовой и при приготовлении пищи и при накрытии столов!)*		
	12.9. наличие графика (режима) приема пищи в столовой, его доступность для детей и родителей *(на информационном стенде, на сайте)* с учетом времени ля приема пищи *(не менее 20 минут)*		
	12.10. обеспечение организованного бесплатного питьевого режима в школе, соблюдение требований СанПиН *(кипяченая вода должна меняться каждые 2 часа; должно быть организовано место для чистых стаканов и отдельно место для использованных стаканов)*		
	12.11. наличие контрольного блюда		
13	**Документы**		
	13.1. Журнал отзывов и предложений *(наличие)*		
	размещен в свободном доступе		
	дата последней записи в журнале		
	13.2. Журнал бракеража готовой продукции *(наличие)*		
	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии		
	От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (пробы)		
14	**Прочие замечания от членов родительского комитета** *(при наличии)*		

Подписи членов Комитета:

_____/_____

_____/_____

_____/_____