

Положение
о проведении мониторинга качества организации питания
с участием родителей (законных представителей) обучающихся

I. Общие положения

1. Проведение мониторинга качества организации питания (далее – Мониторинг) с участием родителей (законных представителей) обучающихся МБОУ «СШ № 42» осуществляется в соответствии и на основании МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020, в соответствии с Порядком проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся МБОУ «СШ № 42».
2. Мониторинг проводится Комиссией по контролю за качеством организации питания, действующей на основании Положения о ее формировании, состоящей из представителя администрации МБОУ «СШ № 42», представителей родительской общественности, педагогов, представителя организации, оказывающей услуги по организации питания, при сопровождении ответственного представителя из числа работников МБОУ «СШ № 42».
3. Мониторинг качества организации питания обучающихся относится к биоэкологическому (санитарно-гигиеническому) направлению и представляет собой процесс сбора информации об организации питания посредством изучения, наблюдения, в результате которого принимаются управленческие решения, направленные на повышение качества и эффективности организации питания.
4. Количество родителей – членов комиссии – при одновременном посещении помещения для приема пищи не более 3 человек.

II. Цель, задачи, качественные показатели проведения мониторинга

1. Цель проведения Мониторинга – контроль качества организации питания.
2. Задачи проведения Мониторинга:
 - выявления пищевых предпочтений и их корректировка с целью формирования у обучающихся навыков здорового питания;
 - выявление степени удовлетворенности детей и их родителей (законных представителей) качеством организации питания обучающихся;
 - подготовка предложений, направленных на улучшение питания в МБОУ «СШ № 42».
3. Контроль организации питания осуществляется методом наблюдения за следующими качественными показателями:
 - соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
 - выполнение выхода норм и качества блюд;

- своевременность приготовления и сроки реализации приготовленных блюд;
- обоснованность замены блюд;
- температура подаваемых блюд;
- сохранность и правила хранения продуктов;
- своевременность посещения обучающимися столовой в соответствии с утвержденным графиком приема пищи;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток 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 детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей);
- условия для организации питания обучающихся с учетом особенностей здоровья.

III. Формы и методы проведения мониторинга

1. Проведение Мониторинга осуществляется с использованием следующих методов и форм:
 - анкетирование родителей и детей (приложение 1),
 - изучение документации;
 - обследование объекта;
 - наблюдение;
 - беседа с персоналом, с обучающимися;
 - заполнение членами комиссии оценочных листов (приложение № 2),
 - заполнение чек-листа по качественным показателям Мониторинга (приложение 3),
2. На основании результатов анкетирования, наблюдения, оценочных листов, чек-листа члены комиссии составляют акт проверки.
3. Контроль осуществляется в виде плановых и оперативных проверок.
4. Плановые проверки осуществляются не реже 1 раза в полугодие в соответствии с утвержденным руководителем МБОУ «СШ № 42» планом на учебный год.
5. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в МБОУ «СШ № 42». Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющими в ходе изучения вопроса.
6. По результату мониторинга организации питания в адрес администрации МБОУ «СШ № 42» члены комиссии составляют акт с замечаниями, рекомендациями и предложениями (в пределах полномочий комиссии), докладывают о результатах мониторинга на заседании комиссии, вносят

предложения и замечания, направляют акт комиссии в Управляющий совет. Результат мониторинга доводится до сведения родителей на общешкольных родительских собраниях.

IV. Права и обязанности родителей (законных представителей) при проведении Мониторинга

1. Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения Мониторинга могут:

- задавать ответственному представителю МБОУ «СШ № 42» и представителю организатора питания вопросы в рамках их компетенций и в пределах полномочий комиссии;
- лично оценить органолептические показатели пищевой продукции в результате дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств. При проведении дегустации посуда предоставляется образовательной организацией;
- участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания;
- руководствоваться МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020.

2. Родители (законные представители) обучающихся должны соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные в МБОУ «СШ № 42».

3. Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга организации питания не должны:

- проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности и предотвращения нарушения производственного процесса;
- отвлекать обучающихся во время приема пищи;
- находиться в столовой вне графика, утвержденного руководителем образовательной организации, в количестве более трех человек;
- производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию, отражающую персональные данные, согласно Федеральному закону от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных». Фото-и видеоматериалы, не отражающие информацию о персональных данных, могут быть использованы при подготовке акта проверки по результатам работы комиссии по контролю качества организации питания.

**Анкета школьника "Изучение удовлетворенности обучающихся питанием"
(заполняется вместе с родителями)**

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. Удовлетворяет ли вас система организации питания в школе?

- Да
- Нет
- Затрудняюсь ответить

2. Удовлетворяет ли вас санитарное состояние школьной столовой?

- Да
- нет
- затрудняюсь ответить

3. Питаетесь ли вы в школьной столовой?

- Да
- нет

3.1. Если нет, то по какой причине?

- Не нравится
- Не успеваете
- Питаетесь дома

4. В школе вы получаете:

- Горячий завтрак
- Горячий обед (с первым блюдом)
- 2-разовое горячее питание (завтрак + обед)

5. Наедаетесь ли вы в школе?

- Да
- Иногда
- Нет

6. Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в школе?

- Да
- Нет

7. Нравится ли питание в школьной столовой?

- Да
- Нет
- Не всегда

7.1. Если не нравится, то почему?

- Невкусно готовят
- Однообразное питание
- готовят нелюбимую пищу
- Остывшая еда
- Маленькие порции

Иное _____

8. Устраивает меню школьной столовой?

Да

Иногда

Нет

9. Считаете ли питание в школе здоровым и полноценным?

Да

Нет

10. Ваши предложения по изменению меню: _____

11. Ваши предложения по улучшению питания в школе: _____

Оценочный лист проведения мониторинга

Дата проведения проверки: _____

Инициативная группа, проводившая проверку:

1 Имеется ли в организации меню?

- А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования Учреждения.
Б) да, но без учета возрастных групп.
В) нет.

2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?

- А) да Б) нет

3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?

- А) да Б) нет

4 В меню отсутствуют повторы блюд?

- А) да, по всем дням
Б) нет, имеются повторы в смежные дни

5 В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты

- А) да Б) нет В) имеются, но не чаще 1-2 раз в неделю

6 Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования Учреждения?

- А) да Б) нет

7 Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?

- А) да Б) нет

8 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?

- А) да Б) нет

9 Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?

- А) да Б) нет

10 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?

- А) да Б) нет

11 Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?

А) да Б) нет

12 Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы Группы родительского контроля?

А) да Б) нет

13 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

А) да Б) нет

14 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

А) да Б) нет

15 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

А) да Б) нет

16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

А) да Б) нет

17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

А) да Б) нет

**Качественные показатели
мониторинга качества организации питания
Чек-лист (нужное подчеркнуть)**

				Примечание
1.	соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;	ДА	НЕТ	
2.	выполнение выхода норм и качества блюд	ДА	НЕТ	
3.	своевременность приготовления и сроки реализации приготовленных блюд	Приготовлено в день реализации	Приготовлено накануне	
		Своевременная подача	Подача более чем 10 мин до прихода детей / после их прихода в столовую	
4.	Обоснованность замены блюд	Имеется	Замена не обоснована	
5.	Температура подаваемых блюд (по наименованию в меню)	Наимен. блюда	Температура	<p align="center">Температурные нормы блюд при раздаче (СанПиН) Горячие блюда (супы, соусы, напитки) - не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C</p>
6.	Правила хранения продуктов	Соблюдаются	На соблюдаются	
7.	Своевременность посещения обучающимися столовой в соответствии с утвержденным графиком приема пищи	Учащиеся пришли вовремя	Учащиеся пришли не вовремя. задержались на _____ минут.	
8.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток			
9.	Наличие условий соблюдения правил личной гигиены учащимися и их соблюдение учащимися	Имеются	Не имеются	
		Соблюдение: все / не все		
10.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу блюд	Имеется	Не имеется	
		Санитарное состояние одежды:		
11.	вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей (% опрошенных)			

12.	условия для организации питания обучающихся с учетом особенностей здоровья	Соблюдаются	Не соблюдаются	
13.	объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Наимен. блюда	% отходов	

Дата составления _____ время _____

Участники мониторинга:

Подпись

Фамилия И.О.

Подпись

Фамилия И.О.

Подпись

Фамилия И.О.

Подпись

Фамилия И.О.

Подпись

Фамилия И.О.

Подпись

Фамилия И.О.