

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Школа №98»

г.о. Самара

Пономарев В.К. _____

Приказ № ____ от ____ .08.2026 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о родительском контроле за организацией и качеством питания обучающихся в МБОУ
«Школа №98» г.о. Самара

(с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.4282-26)

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ».

Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18, утвердившим СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

1.2. Родительский контроль — форма общественного контроля со стороны родителей, обеспечивающая качество, безопасность и доступность питания для всех обучающихся.

1.3. Для осуществления контроля создается Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.

2. Цели и задачи Комиссии.

2.1. Цели:

- Обеспечение прав обучающихся на качественное и сбалансированное питание;
- Соблюдение принципов здорового образа жизни;
- Профилактика заболеваний;

2.2. Задачи:

- Контроль соблюдения СанПиН персоналом пищеблока;
- Проверка соответствия меню нормативам;
- Оценка качества готовых блюд;
- Мониторинг условий приема пищи;
- Пропаганда культуры питания;

3. Организация работы Комиссии

3.1. Состав Комиссии утверждается приказом директора до 1 сентября. Входят:

- Представители Совета родителей (до 3 человек);
- Медицинский работник;
- Представитель администрации.

3.2. Председатель избирается большинством голосов.

3.3. Работа ведется по графику (не реже 1 раза в четверть) и по внеплановым проверкам.

3.4. Члены Комиссии обязаны соблюдать правила личной гигиены, использовать средства индивидуальной защиты и иметь действующую медицинскую книжку.

4. Основные направления деятельности

4.1. Контроль режима питания: проверка продолжительности перемен (не менее 10 минут между уроками, большая перемена до 30 минут), соблюдение графика приема пищи

4.2. Контроль питьевой воды: проверка документации на бутилированную воду; контроль мойки кулеров (не реже раза в неделю); дезинфекция оборудования (не реже раза в 3 месяца);

4.3. Требования к продукции: проверка маркировки и сроков годности; контроль запрещенных продуктов (газировка, чипсы, снеки, кофе, тонизирующие напитки).

4.4. Технологический процесс: контроль ведения журналов бракеража; проверка работы холодильного оборудования; раздельное хранение сырья и готовой продукции.

5. Права и обязанности Комиссии.

5.1. Права членов Комиссии: посещение столовой и обеденного зала; ознакомление с документацией; проведение опросов обучающихся; внесение предложений по улучшению качества питания.

5.2. Обязанности: оформление актов проверок; фиксация нарушений; информирование администрации; соблюдение конфиденциальности.

6. Порядок оформления результатов

6.1. По итогам проверки составляется акт с указанием: даты и времени проверки; присутствующих лиц; проверенных объектов; выявленных нарушений; предложений по устранению.

6.2. Акт подписывается всеми членами Комиссии.

6.3. Результаты обсуждаются на родительских собраниях ежеквартально.

7. Ответственность

7.1. Члены Комиссии несут ответственность за: невыполнение обязанностей; необъективную оценку; разглашение конфиденциальной информации.

7.2. Администрация обеспечивает условия для работы Комиссии и контролирует устранение выявленных нарушений.