

*муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Полдарская средняя общеобразовательная школа»*

Принято педагогическим
советом протокол № 1
От 30.08.2021 г.

Утверждено приказом директора
МБОУ «Полдарская СОШ»
Приказ № 56-ОД/1 от 01.09.2021.



**Положение о родительском контроле организации и качества горячего
питания обучающихся в МБОУ «Полдарская СОШ»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о родительском контроле организации и качества горячего питания обучающихся в МБОУ «Полдарская СОШ» (далее по тексту – Порядок) разработан на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации",
- методических рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях" от 18.05.2020г..

1.2. Организация родительского контроля за организацией и качеством питания обучающихся может осуществляться в форме участия родителей в работе общешкольной комиссии, а также в форме анкетирования родителей и детей.

1.3. Для решения вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания, в целях контроля организации и качества горячего питания обучающихся школы ежегодно создается комиссия по контролю организации и качества горячего питания (далее – комиссия) на текущий учебный год.

1.4. В состав комиссии входят представители администрации образовательной организации, ответственное должностное лицо образовательной организации за организацию питания школьников, педагогические работники, медицинский работник, представители родительской общественности.

Родители (законные представители), которые не являются членами комиссии, вправе принять участие в работе комиссии в качестве приглашенного лица,

уведомив директора образовательной организации любым удобным способом (лично, путем телефонной связи, почтовой связи, направления сообщения на электронную почту образовательной организации).

1.5. Деятельность комиссии основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности. Члены комиссии должны действовать добросовестно, не должны нарушать и вмешиваться в процесс организации питания, не должны допускать неуважительного отношения к сотрудникам образовательной организации, сотрудникам исполнителя услуг питания, обучающимся и иным посетителям.

2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

2.1. Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

3. Функции комиссии по контролю организации питания учащихся

3.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся участвует в следующих процедурах:

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

4. Права и ответственность комиссии по контролю организации питания учащихся

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся
- 4.2. получать информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм

- 4.3. заслушивать на своих заседаниях старшего повара по обеспечению качественного питания обучающихся;
- 4.4. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
- 4.5. изменить график проверки, если причина объективна;
- 4.6. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;
- 4.7. состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.
- 4.9. члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.

5. Организация деятельности комиссии по контролю организации питания учащихся.

- 5.1. Комиссия формируется на основании приказа руководителя школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.
- 5.2. Контроль осуществляется в виде плановых проверок.
- 5.3. Результаты проверок отражаются в акте обследования.
- 5.4. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы .
- 5.5. Заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в четверть.

6. Ответственность членов Комиссии

- 6.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;
- 6.2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

Чек-лист
(Родительский контроль за организацией школьного питания)

" ___ " _____ 202__ г.

Комиссией в составе _____

проведена проверка организации и качества питания в школьной столовой МБОУ «Полдарская СОШ» по адресу: Вологодская область, Великоустюгский район, пос. Полдарса, ул. Школьная, д.9

Время проверки: _____

п/п	Наименование показателя	Да	Нет
1	Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания		
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены		
3	Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи		
4	Спецодежда персонала чистая и опрятная		
5	Школьная посуда без сколов		
6	Наличие в обеденном зале цикличного меню для ознакомления		
7	Наличие в школе приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии		
8	Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд		
9	Рацион питания соответствует заявленному меню		
10	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены		
11	Соответствие температуры подачи блюд		
12	Соответствие выхода блюд		
13	Соответствие вкуса блюда ожидаемому вкусу согласно рецептуре приготовления		
14	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения		
15	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания		

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой _____

Директор школы _____

Комиссия:
