

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Шушенская средняя общеобразовательная школа №2»

Рассмотрено:
Управляющий совет
(протокол № 2 от «30» октября 2020г.)



Утверждаю
Директор МБОУ «Шушенской СОШ №2»

А.П.Бердников

«02» ноября 2020 года

**ПОЛОЖЕНИЕ
О РОДИТЕЛЬСКОМ КОНТРОЛЕ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ
УЧАЩИХСЯ**

1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле за организацией горячего питания учащихся (далее

– положение) разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020 №47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»;
- Методических рекомендаций 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

1.2. Организация родительского контроля организации и качества питания учащихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Шушенской средней общеобразовательной школы №2» (далее – учреждения) может осуществляться в форме анкетирования родителей (законных представителей), учащихся учреждения и участия в работе соответствующей комиссии.

1.2. Для решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания в учреждении создаётся комиссия (родительский контроль) за организацией и качеством горячего питания обучающихся (далее-комиссия) на текущий учебный год.

1.3. В состав комиссии входят представитель администрации – социальный педагог, ответственный за организацию питания учащихся, члены управляющего совета учреждения, педагогические работники, родительская общественность.

1.4. Деятельность членов комиссии основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. Задачи комиссии

2.1. Оценить:

2.1.1 соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;

- 2.1.2 санитарно-техническое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- 2.1.3 условия соблюдения правил личной гигиены учащимися учреждения;
- 2.1.4 наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников столовой, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- 2.1.5 объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- 2.1.6 вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей).
- 2.2. Информировать:
 - 2.2.1 родителей (законных представителей) и учащихся о здоровом питании.

3. Функции комиссии

- 3.1. Комиссия обеспечивает участие в следующих процедурах:
 - 3.1.1 общественная экспертиза организации питания учащихся учреждения;
 - 3.1.2 контроль за качества и количества приготовленной согласно меню пищи;
 - 3.1.3 изучение мнения учащихся учреждения и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
 - 3.1.4 участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания учащихся.

4. Права и ответственность комиссии

- 4.1. Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:
 - 4.1.1 контролировать в учреждении организацию и качество питания учащихся;
 - 4.1.2 получать информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
 - 4.1.3 заслушивать на своих заседаниях отчеты по обеспечению качественного питания учащихся.
 - 4.1.4 проводить проверку работы столовой учреждения если не в полном составе, то в присутствии на момент проверки не менее трёх человек-членов комиссии.
 - 4.1.5 изменить график проверки, если существует объективная причина;
 - 4.1.6 вносить предложения по улучшению качества питания учащихся учреждения.
- 4.2. Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников столовой учреждения, педагогического коллектива, учащихся и родителей (законных представителей);
 - 4.2.1 информация выставляется на официальном сайте учреждения.
- 4.3. Члены комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.
- 4.4. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

5. Организация деятельности комиссии

- 5.1. Комиссия формируется на основании приказа директора учреждения.
 - 5.1.1 Полномочия комиссии начинаются с момента подписания приказа.
- 5.2. Комиссия выбирает председателя и секретаря.
- 5.3. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания учащихся учреждения.
- 5.4. О результатах работы комиссия информирует, управляющий совет, совет родителей и администрацию учреждения.
- 5.5. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора учреждения.

- 5.6. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку, которая включена в публичный доклад учреждения.
- 5.7. Заседания комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в четверть и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.
- 5.8. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом (приложение №1).

6. Документация комиссии

- 6.1. Заседания комиссии оформляются протоколом, которые подписываются председателем комиссии.
- 6.2. Тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у социального педагога ответственного за организацию питания учащихся.

Приложение №1

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Шушенская средняя общеобразовательная школа №2»

АКТ №
проверки столовой МБОУ «СОШ № 2» комиссией по контролю организации питания обучающихся от «__» _____ 20__ года

Комиссия в составе:

составили настоящий акт в том, что _____ в МБОУ " СОШ №2» была
(дата)
проведена проверка качества питания в столовой образовательного учреждения.

Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено (результат проверки): _____

Направления проверки:

Температура подачи блюд: _____

Весовое соответствие блюд: _____

Вкусовые качества готового блюда: _____

Соответствие приготовленных блюд утверждённому меню: _____

Организация питания:

Предложения:

С актом комиссии ознакомлен:
шеф повар:

Комиссия в составе с актом ознакомлены:
