

СОГЛАСОВАНО
с родительским комитетом
Протокол
№ 1 от 29.04 2021 г.

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
Протокол
№ 12/2 от 05.04. 2021 г.



**Положение
о родительском контроле за организацией и качеством
горячего питания
учащихся МБОУ «Италмасовская СОШ»**

Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле за организацией и качеством питания учащихся разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;

- Методических рекомендаций Управления Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020 г.

1.2. Родительский контроль за организацией и качеством горячего питания учащихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (Приложение №1) и участия в работе общешкольной комиссии.

1.2.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством горячего питания учащихся, далее Комиссия, осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

1.2.2. Комиссия является постояннодействующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией горячего питания учащихся.

1.2.3. В состав Комиссии входят члены Родительского комитета школы. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания учащихся.

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

**2. Задачи комиссии по контролю за организацией и качеством горячего
питания учащихся**

2.1. Задачами комиссии по контролю за организацией горячего питания учащихся 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 за организацией и качеством горячего
питания учащихся**

- ✓ 3.1. Комиссия обеспечивает участие в следующих процедурах:
 - общественная экспертиза питания учащихся;

- ✓ - контроль соответствия реализуемых блюд утвержденному меню,
- ✓ - оценка санитарно- технического содержания обеденного зала, состояние мебели, столовой посуды,
- ✓ - наличие условий соблюдения правил личной гигиены учащимися,
- ✓ - контроль наличия и состояния санитарной одежды сотрудников столовой, дежурных в обеденном зале,
- ✓ - контроль за объемом и видом пищевых отходов после приема пищи,
- ✓ - изучение мнения учащихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- ✓ - информирование родителей и детей о здоровом питании,
- ✓ - участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания учащихся.

4. Права и ответственность комиссии по контролю за организацией и качеством горячего питания учащихся

Для осуществления возложенных функций Комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. Осуществлять контроль за организацией и качеством питания учащихся как с уведомлением директора школы, так и внезапно.
- 4.2. Получать от сотрудников столовой информацию по организации питания, качеству приготовленных блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
- 4.3. Заслушивать на заседаниях комиссии заведующую (шеф-повара) столовой по обеспечению качественным питанием учащихся;
- 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 при появлении объективной причины.
- 4.6. Вносить предложения по улучшению качества питания учащихся.
- 4.7. Доводить до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, учащихся и родителей состав и порядок работы комиссии.

5. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством горячего питания учащихся

5.1. Комиссия формируется на основании приказа руководителя школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

- ✓ 5.2. Комиссия выбирает председателя.
- ✓ 5.3. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников (не реже 1 раза в месяц).
- 5.4. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты.
- 5.5. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по улучшению организации и качества горячего питания.
- 5.6. Заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.
- 5.7. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом.

6. Ответственность членов по контролю за организацией и качеством горячего питания учащихся

- 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.

7. Документация по контролю за организацией и качеством горячего питания учащихся

7.1. Проверка организации и качества питания учащихся проводится с заполнением оценочного листа (Приложение № 2).

7.2. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

7.3. Тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у администрации школы 1 год.

Приложение № 1
к приказу Управления образования
№ _____ от _____ 2021 г.

Анкета

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

№	ВОПРОС	ДА	НЕТ	ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ			
1	УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?						
2	УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?						
3	ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?			XXXXXXXX			
4	ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?	НЕ НРАВИТСЯ	НЕ УСПЕВАЕТЕ	ПИТАЕТЕСЬ ДОМА			
5	В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:	ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК	ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)	2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)			
6	НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?	ДА	НЕТ	ИНОГДА			
7	ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?			XXXXXXXX			
8	НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?	ДА	НЕТ	НЕ ВСЕГДА			
9	ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?	НЕВКУСНО ГОТОВЯТ	ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ	ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ	ОСТЫВШАЯ ЕДА	МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ	ИНОЕ
10	УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?	ДА	НЕТ	НЕ ВСЕГДА			
11	СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?	ДА	НЕТ	XXXXXXXX			
12	ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ						
13	ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ						

Оценочный лист

<i>№</i>	<i>Контрольные вопросы мониторинга</i>	<i>Да</i>	<i>Нет</i>	<i>Примечания</i>
1	Имеется ли график работы столовой, график питания учащихся?			
2	Уголок потребителя в наличии, оформлен в соответствии с законодательством . Книга отзывов и предложений, находится в доступном для посетителя месте.			
3	Соблюдение санитарных правил при корона вирусе (персонал пищеблока, дежурные в обеденном зале обеспечены: медицинскими масками, перчатками)			
4	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток.			
5	Выходы готовых блюд соответствуют выходам, указанным меню, подача и температура блюд			
6	Введение журнала бракеражной комиссии.			
7	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей (обеденный зал, сайт школы) Меню (комплекса и свободной раздачи) оформлено в соответствии с СанПин.			
8	Имеются ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (мытьё рук, и средств сушки перед входом в об. зал)?			
9	Не имеется ли в наличии посуда с трещинами, сколами, отбитыми краями?			
10	Отсутствуют ли в меню запрещенные блюда и продукты?			
11	Соответствует ли регламентированное цикличное меню, вывешенное на день проверки?			
12	Соблюдается ли температура подачи горячих блюд?			
13	Имеются ли на раздаче контрольные блюда?			
14	Пищевые отходы : объём и вид пищевых отходов после приема пищи			