

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Осиноплесская средняя общеобразовательная школа»



УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ

«Осиноплесская СОШ»

Богомолова Т.В.

От «22» марта 2021г

Положение
о родительском контроле
за организацией горячего питания обучающихся
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Осиноплесская средняя общеобразовательная школа»

1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся разработано 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».

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

1.3. Для решения вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания в общеобразовательных организациях, ежегодно создается комиссия (родительский контроль) за организацией и качеством горячего питания обучающихся (далее-комиссия) на текущий учебный год.

1.4. В состав комиссии входят представители педагогические работники, родительская общественность. Обязательным требованием является участие в работе комиссии ответственного за организацию питания обучающихся, назначенного приказом директора.

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

2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Оценить:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание помещения для приема пищи, 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 или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

3. Функции комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

Комиссия по контролю организации питания обучающихся участвует в следующих процедурах:

- общественная экспертиза питания обучающихся;
- контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;
- 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 за организацией питания обучающихся

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. Контролировать в общеобразовательных организациях организацию качество питания обучающихся.
- 4.2. Получать информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм.
- 4.3. Заслушивать на своих заседаниях отчеты по обеспечению качественного питания обучающихся.
- 4.4. Проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх членов комиссии 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 (законных представителей).
- 4.8. Информация о представителе от родительской общественности доводится до сведения всех родителей.

5. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

- 5.1. Комиссия формируется в каждом общеобразовательном учреждении на основании приказа директора школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.
- 5.2. Комиссия выбирает председателя, секретаря.
- 5.3. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников.
- 5.4. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и Совет родителей.
- 5.5. Заседания комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в четверть.
- 5.6. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом.

6. Документация комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

- 6.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.
- 6.2. Тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у ответственного за организацию питания.
- 6.3. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.

Приложение к положению о родительском контроле
за организацией горячего питания
обучающихся в МБОУ «Осиноплесская СОШ»

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией школьного питания)

п.Осиновое Плесо

« _____ » _____ 202__ г.

Комиссия в составе:

была проведена проверка организации питания в столовой школы № _____
_____ по адресу _____

Время проверки: _____

Наименование комплекса: _____

Ассортимент блюд: _____

Направление 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 циклического меню для ознакомления

7

Наличие в школе приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии

8

Наличие в составе бракеражной комиссии представителей родительского комитета

9

Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом выходом блюд

10

Рацион питания соответствует заявленному меню

11

В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены

12

Соответствие температуры подачи блюд

(горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы и напитки - не выше 14°C)