

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 8»**

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания Совета школы
№ 2 от 22.05.2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ № 8
Н.В. Бушуева

Приказ № 123 от 22.05.2021 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

**О родительском контроле организации горячего питания обучающихся
МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 8»**

1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

1.2. Мероприятия родительского контроля организации и качества питания обучающихся могут осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

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

1.2.2. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.2.3. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации, члены Родительского комитета школы, педагоги.

1.2.4. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в её работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- 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 обучающихся

Комиссия по контролю организации питания обучающихся обеспечивает участие 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 и улучшению качества питания;
- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

4. Права и ответственность комиссии по контролю организации питания обучающихся

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
- 4.2. получать от шеф-повара, медицинского работника информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
- 4.3. проводить проверку работы школьной столовой в присутствии не менее трёх членов на момент проверки;
- 4.4. изменить график проверки, в случае объективной причины;
- 4.5. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;
- 4.6. состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

5. Организация деятельности комиссии по контролю организации питания обучающихся

- 5.1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.
- 5.2. Комиссия выбирает председателя.
- 5.3. Комиссия составляет план работы по родительскому контролю за организацией питания обучающихся.
- 5.4. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительский комитет.
- 5.5. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора школы и один раз в полугодие Совет школы.
- 5.6. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для публичного отчёта образовательной организации.
- 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.

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.

7. Документация комиссии по контролю организации питания обучающихся

- 7.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.
- 7.2. Тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у директора школы.

**План-график контроля за организацией питания обучающихся
в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 8»**

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение		
Сроки	Объект контроля	Ответственные
Сентябрь	Проверка готовности помещения столовой для приёма пищи к новому учебному году. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Октябрь	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов и готовых блюд. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты и готовых блюд	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Ноябрь	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Декабрь	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Февраль	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню	Ответственные сотрудники за организацию, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Постоянно	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов и готовой продукции	Ответственные сотрудники за организацию питания
Постоянно	Проверка соблюдения требований СанПиН к оборудованию, инвентарю	Ответственные сотрудники за организацию питания
Постоянно	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.	Ответственные сотрудники за организацию питания
Постоянно	Контроль за выполнением требований к доставке пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства.	Ответственные сотрудники за организацию питания
Март	Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Постоянно	Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении продукции, в т. ч. скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.	Ответственные сотрудники за организацию питания

Организация работы по улучшению материально-технической базы пищеблока		
Апрель	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Весенний период	Эстетическое оформление зала столовой, подготовка к проведению ремонтных работ по мере необходимости	Заместитель директора по АХР
По мере необходимости	Замена устаревшего оборудования	Заместитель директора по АХР
Постоянно	Проверка сохранности состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов электроэнергии, водо- и теплоснабжения)	Заместитель директора по АХР
Весенний период	Организация на пищеблоке дезинфекционных мероприятий.	Заместитель директора по АХР
Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди обучающихся		
В течение года	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Классные руководители 1-9 классов
По мере необходимости	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся