

**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«1-Бенжерепская средняя общеобразовательная школа»**

СОГЛАСОВАНО:

С педагогическим советом
МБОУ «Бенжерепская СОШ»
протокол № 3 от 29.12.2020г.

УТВЕРЖАЮ:

Директор МБОУ «Бенжерепская СОШ»

приказ № _____ от «15» января 2021



**Положение о родительском контроле
за организацией горячего питания обучающихся
МБОУ «Бенжерепская СОШ»**

1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся 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»;
- 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»;
- Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32;
- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзор РФ «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

1.2. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся и обучающихся и участия в работе общешкольной комиссии муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «1-Бенжерепская средняя общеобразовательная школа» (далее - Учреждение).

1.3. Для решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания в Учреждении 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 администрации, члены управляющего совета, 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 обучающихся с согласия их родителей (законных представителей) или иных законных представителей;
- информирование родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся и детей о здоровом питании.

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) несовершеннолетних обучающихся 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 Учреждении 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 отчеты 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 (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся .
- 4.8. Члены комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;
- 4.9. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

5. Организация деятельности комиссии по контролю организации питания обучающихся

- 5.1. Комиссия формируется на основании приказа директора Учреждения. 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 обучающихся.

5.4. О результатах работы комиссия информирует администрацию и родительские комитеты.

5.5. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора Учреждения.

5.6. 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.

5.7. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом (Приложение №1).

6. Документация комиссии по контролю организации питания обучающихся

6.1. Заседания комиссии оформляются актом . Акты подписываются всеми членами комиссии.

6.2. Журнал проверок хранится у ответственного за организацию питания

Приложение № 1

к Положению о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся МБОУ «Бенжерепская СОШ»

АКТ №_

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся

от _____ года

Комиссия в составе

провела проверку столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V):

1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
2. Контрольное взвешивание.
3. Соблюдение цикличного меню.
4. Контроль соблюдения норм питания.
5. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников.
6. Контроль ведения документации пищеблока.
7. Контроль сертификации продукции.
8. Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей.
9. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
10. Мониторинг ведомостей питания
11. Контроль соблюдения графика работы столовой.
12. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
13. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
14. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
15. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
16. Контроль температуры воды в моечных ваннах.
17. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
18. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.
19. Проверка наличия санитарных книжек сотрудников

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Сырая и готовая продукция (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) _____
2. Объем выхода готового блюда (Соответствует норме / не соответствует норме/ иное) _____
3. Цикличное меню (соблюдается/ не соблюдается/ иное) _____
4. Нормы питания (Соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (Удовлетворительное/ Неудовлетворительное/иное) _____
6. Сроки проведения мероприятий, обозначенных в плане работы Центра здорового питания (Соблюдаются/не соблюдаются, иное) _____
7. Документация пищеблока (Ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/не ведется/иное) _____
8. Сертификация продукции (Сертификаты имеются/отсутствуют/иное) _____
9. Обучающиеся из малообеспеченных семей льготным питанием (Обеспечены/не обеспечены/иное) _____

10. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (Соответствует/не соответствует норме/иное) _____
Ведомости питания (Ведутся/не ведутся/иное) _____
11. График работы столовой (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается, иное) _____
12. Отчетная документация по организации питания обучающихся (Ведется/не ведется/иное) _____
13. График питания обучающихся (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается/иное) _____
14. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) _____
15. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) _____
16. Температура воды в моечных ваннах (соответствует норме/не соответствует норме/иное) _____
17. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (Имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____
18. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/не соблюдаются/иное) _____
19. Санитарные книжки сотрудников (имеются/не имеются/иное) _____

В результате проверки установлено:

С актом комиссии ознакомлен : работник пищеблока _____

Подписи членов комиссии:

_____/_____

_____/_____

_____/_____

_____/_____

_____/_____