

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
Протокол № 1 от 1.09.2020г

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ ТСП ЭМР
Сазонова Ж.А.
Приказ № 13 от 1.09.2020г



ПОЛОЖЕНИЕ
«О порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией
и качеством горячего питания» в
Муниципальном казенном общеобразовательном учреждении
Тутончанская средняя школа

Общие положения

- 1.1. Положение о порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией и качеством горячего питания в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Тутончанская средняя школа» разработано на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ; Методических рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» от 18.05.2020г.; Методических рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.
- 1.2. Для решения вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания в Школе ежегодно создаётся комиссия (родительский контроль) за организацией и качеством горячего питания обучающихся (далее - комиссия) на текущий учебный год.
- 1.3. В состав комиссии входят представители администрации, члены управляющего совета школы, педагогические работники, родительская общественность. Обязательным требованием является участие в работе комиссии ответственного за организацию питания обучающихся, назначенного приказом директора.
- 1.4. Деятельность членов комиссии основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

1. Задачи комиссии (родительского контроля)
за организацией и качеством горячего питания обучающихся

Оценить:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (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 сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей и согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

**2. Функции комиссии (родительского контроля)
за организацией и качеством горячего питания обучающихся**

- 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.

3. Права и ответственность комиссии (родительского контроля) за организацией и качеством горячего питания обучающихся

- 4.1. Контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся.
- 4.2. Получать от заведующего по АХЧ информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм.
- 4.3. Заслушивать на своих заседаниях заведующего по АХЧ.
- 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).

4. Организация деятельности комиссии по контролю организации питания обучающихся

- 5.1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы.
- 5.2. Комиссия выбирает председателя, секретаря комиссии.
- 5.3. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников на текущий учебный год.
- 5.4. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и управляющий совет школы.
- 5.5. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора школы и один раз в полугодие Управляющий совет школы.
- 5.6. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.
- 5.7. Заседание комиссии проводится по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц и считается правомочным, 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 чек-листом (приложение №1).

5. Ответственность членов комиссии по контролю организации питания обучающихся

- 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.
- 6. Документация комиссии по контролю организации питания обучающихся.
- 6.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.
- 6.2. Тетрадь протоколов заседания комиссии и хранится у ответственного за организацию горячего питания.

Чек-лист посещения школьной столовой

ФИО законного представителя _____

Время посещения школьной столовой _____

№ п/п	Что проверить?	Как оценить? Поставьте «V» в соответствующий раздел			Комментарии к разделу
		Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
1	Наличие цикличного согласованного с Роспотребнадзором меню				
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует	Есть, соответствует	Нет	
	Наименование блюд по меню	холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.)	
		гарнир -	напиток -		
3	Температура первых блюд	> 70	70 - 50°	< 50°	
4	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45°	< 45°	
	Полновесность порций	полновесны	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
5	Визуальное количество отходов	< 30%	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок первых блюд вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) гарниров напитков				
6	Спросить мнение детей (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно	Не очень	Нет	
	холодных закусок первых блюд вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) гарниров напитков				
7	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично	Хорошо	Удовлетвор ительно	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
	Ваши предложения/пожелания/ комментарии				