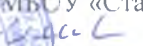


«Принято»
педагогическим советом
протокол № 1
от 25.08.2021г.



«Утверждаю»
Директор
МБОУ «Старокиреметская НОШ»
 /А.В.Шигапова/
Введено в действие приказом № 1
от 01.09.2021г.

с учетом мнения совета родителей
протокол №1 от 01.09.2021г.

**Положение
о родительском контроле за организацией горячего питания
в МБОУ «Старокиреметская НОШ»
Аксубаевского муниципального района Республики Татарстан**

1 Общие положения

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

- Федерального закона «Об образовании» 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. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участии в работе общешкольной комиссии.

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

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

1.5. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации, члены Совета родителей, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором ответственного за организацию горячего питания обучающихся.

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

2 Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.

2.1. Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам обучающихся;
- обеспечение максимально разнообразного питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров, поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологическими веществами;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- контроль за работой школьной столовой;
- проверка качества и количества приготовленной для учащихся пищи согласно меню; - содействие созданию оптимальных условий и форм организации школьного питания.

3. Функции комиссии по контролю за организацией горячего питания в следующих процедурах:

- общественной экспертизы питания учащихся.
- контроль за качеством и количеством, приготовленной согласно меню пище.
- изучает мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- участвует в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

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

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. Контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
- 4.2. Получать от повара школы информацию по организации питания, качества приготовляемых блюд и соблюдения санитарно - гигиенических норм;
- 4.3. Заслушивать на своих заседаниях повара, замдиректора по ВР по выполнению ими обязанностей 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.

5. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией питания учащихся.

- 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 - график контроля по организации качества питания школьников. Деятельность осуществляется в соответствии с планом и графиком работы комиссии;
- 5.4. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и Совет родителей;
- 5.5. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора школы;

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 за организацией питания учащихся.

- 7.1. Комиссия оформляет протокол или чек-лист фиксации результатов посещения школьной столовой (приложение I).

Тетрадь чек-листов комиссии хранится у директора школы.

МБОУ «Старокирметская НОШ»
ЧЕК- ЛИСТ

фиксации результатов посещения школьной столовой представителями родительского контроля за качеством питания обучающихся Дата и время заполнения _____

Участники проведения мониторинга:

п/п	Что проверяется	ДА	НЕТ
	Культура питания		
1.	Организовано сопровождение детей в столовую		
2.	Наличие горячей воды		
3.	Мыло имеется		
4.	Сушилки рабочие		
5.	У классов имеется закрепленное место		
6.	Дети за столом разговаривают		
7.	Педагоги обращают внимание на культуру поведения		
8.	Наличие графика работы, графика дежурства классов		
9.	Наличие ежедневного меню с указанием веса\объема, с печатью		
10.	Дети осуществляют сдачу посуды на мойку		
11.	Дети успевают принять пищу		
12.	Соответствие рациона утвержденному меню		
13.	Контрольные блюда имеются, расположены на столе		
14.	Суточные блюда имеются		
15.	Основное блюдо горячее		
	Внешний вид		
16.	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная		
17.	Комплект одежды у дежурных полный, чистый (фартук, головной убор)		
	Санитарное состояние		
18.	Пол чистый		
19.	Стены чистые		
20.	Столы чистые		
21.	Столовая мебель имеется		
22.	Уборочный инвентарь чистый		
23.	Маркировка соблюдается		
24.	Наличие моющих, чистящих, дезсредств		
	Эстетичность накрытия столов		
25.	Наличие хлебниц, подставок		
26.	Посуда чистая		
27.	Имеются сколы, трещины, деформация		
	Проверка пищеблока и пищевых продуктов на складе:		
28.	Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню		
29.	Наличие маркировки на упаковках с продуктами		
30.	Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности		
31.	Пищевые продукты изготовлены по ГОСТ		
32.	Наличие по форме заполненного журнала бракеражных пищевых продуктов		
33.	Наличие медкнижек у персонала столовой		
34.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (наличие время и даты, подписей)		

Дополнения (замечания) Подпись