

«СОГЛАСОВАНО»

На заседании родительского комитета
Протокол №1 от 31 августа 2022 года

«УТВЕРЖДЕНО»

Директор МБОУ «Гимназия №21»
С.Ф. Хайрутдинов
Приказ
от « 31 » августа 2022г. № 288



ПОЛОЖЕНИЕ

о родительском контроле за организацией
питания обучающихся

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о родительском контроле за организацией питания обучающихся (далее - Положение) регламентирует порядок осуществления родителями (законными представителями) обучающихся совместно с администрацией муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Гимназия №21» (далее - Гимназия) родительского контроля за организацией питания обучающихся.

1.2. Настоящее Положение принимается гимназией в целях:

- улучшения организации питания обучающихся в Гимназии,
- проведения мониторинга результатов родительского контроля, формирования предложений для принятия решений по улучшению питания в Гимназии.

1.3. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020 (далее - Методические рекомендации) и Уставом Гимназии.

1.4. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания в Гимназии осуществляется при взаимодействии с Родительским комитетом Гимназии.

2. Порядок осуществления родительского контроля за организацией питания обучающихся

2.1. Проведение мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в Гимназии, в том числе порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещение для приема пищи (столовую) осуществляется Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся (далее - Комиссия).

2.2. При проведении Комиссией мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся оцениваются:

- наличие меню за подписью директора на текущую дату, размещение на информационном стенде;
- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.п.;
- температура подачи блюд;