

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Учхозская средняя общеобразовательная школа Высокогорского района
Республики Татарстан»

Принято

На заседании педагогического совета

МБОУ «Учхозская СОШ»

Протокол № 1 от 29.08.2022

Утверждено:



Директор МБОУ «Учхозская СОШ»

Н.И.Мияссаров

Введено в действие приказом директора

№ 42/3 от 29.08.2022

ПОЛОЖЕНИЕ

о родительском контроле за

организацией горячего питания

муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения

«Учхозская средняя общеобразовательная школа Высокогорского 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.
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20

1.3. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с Федеральными законами и нормативными правовыми актами Республики Татарстан, органов местного самоуправления, регулируемыми вопросы организации питания обучающихся.

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

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

2.1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа;

2.2. В начале учебного года формируется план проведения проверок. Проверки могут быть плановые и внеплановые. Внеплановые (экстренные) проверки осуществляются для установления фактов и сведений о нарушениях, указанных в обращениях, жалобах родителей (законных представителей) обучающихся или урегулирования конфликтных ситуаций.

2.3. Контроль осуществляется над:

- соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд;
- отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;
- соблюдением культуры обслуживания обучающихся;
- санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;

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

3.1. Члены Комиссии имеют право:

3.1.1. Участвовать в плановых исследованиях вопросов организации питания в соответствии с утвержденным планом-графиком, который обеспечивает периодичность, исключает нерациональное дублирование в изучении вопросов организации питания;

3.1.2. Проводить внеплановые проверки в случае обращений, жалобах родителей (законных представителей) обучающихся или возникновения конфликтных ситуаций;

3.1.3. Запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к предмету изучения;

3.1.4. Принимать участие в анализе охвата горячим питанием обучающихся и вносить предложения по его увеличению;

3.1.5. Проводить опросы обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации питания, ассортименту и качеству отпускаемой продукции и предоставление полученной информации законному представителю юридического лица общеобразовательной организации;

3.1.6. Вносить предложения администрации общеобразовательной организации по улучшению процесса организации питания обучающихся;

3.1.7. Оказывать содействия администрации общеобразовательной организации в

проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

3.2. Члены Комиссии обязаны:

3.2.1. Придерживаться этических норм поведения при проведении проверок;

3.2.2. Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования: участников мероприятий рекомендовано обеспечить специальной санитарной одеждой (халат или куртка, головной убор), всем необходимо тщательно вымыть руки с мылом перед началом исследований;

3.2.3. Соблюдать федеральные и региональные законодательные акты, локальные нормативные акты общеобразовательной организации, санитарно-эпидемиологические требования;

3.2.4. Периодически (но не реже 1 раза в четверть) отчитываться о работе по осуществлению контроля и выполнению данных Комиссией поручений на совещании при директоре общеобразовательной организации, а также информировать педагогический коллектив, обучающихся и родительскую общественность о результатах проведенных проверок и принятых мерах.

3.3. Ответственность членов Комиссии

3.3.1. члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;

3.3.2. комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

3.4. Комиссия призвана не только контролировать работу столовой, но и оказывать всемерную помощь в организации рационального питания обучающихся, совместно с руководителем общеобразовательной организации осуществлять мероприятия по улучшению организации качества питания.

**Протокол фиксации результатов посещения школьной столовой
представителями родительского контроля за качеством питания обучающихся
МБОУ «Учхозская СОШ» Высокогорского района РТ**

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 участников мониторинга: _____