

1. Общие положения

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

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» 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.

-Постановление Главного Государственного врача РФ №32 от 27.10.2020 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения;

-Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ;

- Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 N 29-ФЗ;

1.2. Организация контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

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

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

1.2.3. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации, члены Родительского комитета школы, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

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

2. Цели и задачи

2.1. Цели работы комиссии:

– контроль создания оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием качественного приготовления с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований.

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;
- пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания;
- исполнение нормативно-правовых актов, регламентирующих деятельность лица в области защиты прав и свобод обучающихся, их здоровья и питания.

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

- соблюдение работниками столовой и обучающимися требований СанПиН (наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, перчаток, масок);
- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание помещения для приёма пищи, состояние столовой, мебели, посуды и т.п.;
- условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены;
- объём пищевых отходов после приёма пищи;
- вкусовые предпочтения детей, их удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей;
- информированность родителей и детей о принципах здорового питания.

3. Функции комиссии по контролю организации питания учащихся

3.1. 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) по организации и улучшению качества питания;
- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

3.2. По результатам контроля составляется аналитическая справка, включающий предложения по:

- улучшению качества питания,

- изменению ассортимента продукции,
- улучшению культуры обслуживания,
- внедрению дополнительных форм организации питания.

3.3. Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

4. Организация деятельности комиссии по контролю организации питания учащихся.

4.1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы в начале учебного года. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

4.2. Комиссия выбирает председателя. В состав комиссии входят представители администрации, органов самоуправления, родительской общественности, педагогические работники.

4.3. Комиссия осуществляет свои функции вне плана работы:

- по инициативе администрации,
- по жалобе,
- из-за нарушения нормативно-правовых актов в области защиты прав ребёнка, его здорового питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации школы.

4.4. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты.

4.5. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта для самообследования школы.

5. Права и ответственность комиссии по контролю организации питания учащихся

5.1. Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
- контролировать соблюдение графика питания;
- контролировать температурный режим выдачи блюд;
- контролировать соблюдение норм выдачи блюд и изделий;
- контролировать культуру обслуживания;
- контролировать санитарное состояние столовой;
- получать от повара, медицинского работника информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
- проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
- изменить график проверки, если причина объективна;
- вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.

5.2. Комиссия несёт ответственность за:

- невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них

обязанностей;

-необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.