приказом по школе № 36 от 30.08.2021 г.

Положение об общественном (родительском) контроле за организацией питания обучающихся в МБОУ СОШ № 19

1. Общие положения.

Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г.; методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 г.

Организация родительского контроля за качеством питания обучающихся в

МБОУ СОШ № 19 может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участии в работе общешкольной комиссии.

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

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

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 питания учащихся.

- 3.1. Комиссия по контролю за организацией питания учащихся обеспечивает участие в следующих процедурах:
- общественная экспертиза питания учащихся:
- контроль за качеством и количеством, приготовленной согласно меню пище:
- 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.

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

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права: Контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся.

Получать от заведующей производством, медицинского работника школы информацию по организации питания, качества приготовляемых блюд и соблюдения санитарно – гигиенических норм.

Заслушивать на своих заседаниях заведующую производством, медицинского работника школы по выполнению ими обязанностей по обеспечению качественного питания обучающихся. 4.4. Проводить проверку работы школьной столовой в присутствии 3 человек на момент проверки.

Изменять график проверки, если причина объективна.

Вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.

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 обучающихся.

Комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия комиссин начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

Комиссия составляет план – график контроля по организации качества питания школьников. Деятельность осуществляется в соответствии с планом и графиком работы комиссии:

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

Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора школы и один раз в полугодие Совет школы.

По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для публичного отчета школы.

Заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц.

Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путем открытого голосования и оформляются протоколом.

6. Ответственность членов Комиссии

Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.

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

7. Документация комиссии по контролю за организацией питания учащихся.

Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем комиссии общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся.

Протоколы комиссии хранится у директора школы.

1. Вид питания:
2. Меню (выходы блюд):
3. Общая оценка качества блюд:
4. Значение по качеству:
5.Оценка работы персонала (внешний вид. вежливость и т.д.)
6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала:
7. Работа буфета:
8. Выводы, заключения:
9. Предложения:
10. ФИО:
С актом ознакомлены:

· .

1. Вид питания:
2. Меню (выходы блюд):
3. Общая оценка качества блюд:
4. Значение по качеству:
5.Оценка работы персонала (внешний вид, вежливость и т.д.)
6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала:
7. Работа буфета:
8. Выводы, заключения:
9. Предложения:
10. ФИО:
С актом ознакомлены:

~ .

1. Вид питания:
2. Меню (выходы блюд):
3. Общая оценка качества блюд:
4. Значение по качеству:
5.Оценка работы персонала (внешний вид, вежливость и т.д.)
6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала:
7. Работа буфета:
8. Выводы, заключения:
9. Предложения:
10. ФИО:
С актом ознакомлены:

vi

1. Вид питания:
2. Меню (выходы блюд):
3. Общая оценка качества блюд:
4. Значение по качеству:
5. Оценка работы персонала (внешний вид, вежливость и т.д.)
э.оценка расоты персонала (внешний вид, вежливость и т.д.)
6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала:
7. Работа буфета:
8. Выводы, заключения:
9. Предложения:
10. ФИО:
С актом ознакомлены:

1. Вид питания:
2. Меню (выходы блюд):
3. Общая оценка качества блюд:
4. Значение по качеству:
5. Оценка работы персонала (внешний вид, вежливость и т.д.)
6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала:
7. Работа буфета:
8. Выводы, заключения:
9. Предложения:
10. ФИО:
С актом ознакомлены:

1. Вид питания:
2. Меню (выходы блюд):
3. Общая оценка качества блюд:
4. Значение по качеству:
5. Оценка работы персонала (внешний вид, вежливость и т.д.)
6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала:
от оденка санттарного состояния, соорудования, столового жага.
7. Работа буфета:
8. Выводы, заключения:
9. Предложения:
10. ФИО:
С актом ознакомлены:

.

1. Вид питания:
2. Меню (выходы блюд):
3. Общая оценка качества блюд:
4. Значение по качеству:
5.Оценка работы персонала (внешний вид, вежливость и т.д.)
6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала:
7. Работа буфета:
8. Выводы, заключения:
9. Предложения:
10. ФИО:
С актом ознакомлены:

··____··

Акт посещения от _____ 20___ г.

1. Вид питания:
2. Меню (выходы блюд):
3. Общая оценка качества блюд:
A Quality to kallogary
4. Значение по качеству:
5.Оценка работы персонала (внешний вид, вежливость и т.д.)
6. Оценка санитарного состояния, оборудования, столового зала:

7. Работа буфета:
8. Выводы, заключения:
9. Предложения:
10. ФИО:
С актом ознакомлены: