Согласовано:

На Управляющем совете
Протокол №3 от 18.01.2022г.

Подписан: Емец Оксана Юрьевна
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: город Тобольск
Дата: 2022-01-27 20:21:04

Приложение
УТВЕРЖДЕНО:

приказом МАОУ СОШ №16
имени В.П.Неймышева
№ 7 от 19.01.2022г.

ПОЛОЖЕНИЕ
КОМИССИИ О РОДИТЕЛЬСКОМ КОНТРОЛЕ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ МАОУ СОШ №16 ИМЕНИ В. П. НЕЙМЫШЕВА

1. Общие положения

1.1. Положение комиссии о родительском контроле за организацией горячего питания учащихся разработано на основании:
- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. №273-ФЗ;
- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 г.

1.2. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.
1.3. Организация родительского контроля организации и качества питания учащихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участии в работе школьной комиссии.
1.4. Состав комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год.
1.5. В состав комиссии входят представители: администрации школы, родительской общественности, организатора питания, обслуживающего образовательное учреждение, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания учащихся.
Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.
1.6. Деятельность членов комиссии основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.
1.7. Доступ законных представителей учащихся в помещение для приёма пищи регламентирован Положением «О порядке доступа законных представителей учащихся в помещение для приёма пищи» в МАОУ СОШ №16 имени В.П.Неймышева.

2. Основные направления деятельности комиссии

Комиссия:
2.1. Осуществляет контроль:
- За рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание учащихся;
- За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- За соответствием реализуемых блюд утвержденному меню;
- За санитарно-техническим содержанием обеденного зала, состоянием мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п;
- За наличием и состоянием санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- За соблюдением правил личной гигиены учащимися;
- За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции. Сроками их хранения и использования;
- За объёмом и видом пищевых отходов после приёма пищи;
- За соблюдением графика питания.

2.2. Проводит проверки документации качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации.
2.3. Знакомится с результатами лабораторно-инструментальных исследований качества готовых блюд в рамках производственного контроля и результатами бракеражной комиссии.
2.4. Члены комиссии могут лично оценивать органолептические показатели пищевой продукции в результате дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счёт личных средств. При проведении дегустации использовать одноразовую посуду, предоставленную школой.
2.5. Вносит предложения и рекомендации администрации школы по улучшению организации и качества питания учащихся.
2.6. Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди родителей (законных представителей) и учащихся по вопросам рационального питания и повышению культуры питания.

3. Организация деятельности комиссии

3.1. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом-графиком, согласованным с администрацией школы.
3.2. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы в соответствии с порядком, регламентирующим работу. На Управляющем совет школы вопрос организации питания рассматривается ежегодно, а также по мере необходимости.
3.3. Заседания комиссии проводятся ежемесячно. Заседание считается правомочным, если на нем присутствует не менее 2/3 её членов.
3.4. Результаты проверок качества организации питания заносятся в оценочные листы (Приложение 1), на основании которых члены комиссии составляют акт проверки по результату мониторинга.

4. Документация комиссии

- Положение комиссии о родительском контроле за организацией горячего питания учащихся;
- Приказ директора школы об утверждении Положения комиссии о родительском контроле за организацией горячего питания учащихся;
- Положение о порядке доступа законных представителей учащихся в помещение для приёма пищи;
- Приказ директора школы об утверждении Положения о порядке доступа законных представителей учащихся в помещение для приёма пищи;
- Приказ директора школы о создании комиссии о родительском контроле за организацией горячего питания учащихся;
-План- график мероприятий родительского контроля за организацией питания учащихся;
- акты комиссии по контролю за организацией горячего питания учащихся;
- журнал посещения родителями помещения для приёма пищи.

Приложение

к положению о родительском контроле
за организацией горячего питания учащихся
МАОУ СОШ №16 имени В.П.Неймышева

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: _____

Инициативная группа, проводившая проверку: _____
_____
_____

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смешные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смешные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	
	Б) да	

10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
15	Вьявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	