



Утверждено:
Директор муниципального
общеобразовательного учреждения
гимназии №9 города Невинномысска

О.А.Сверкунова
Приказ от 31.08.2020 № 169

Положение
о родительском контроле
организации горячего питания
МБОУ гимназии №9

Общие положения

1. 1. Положение о родительском контроле организации питания разработано на основании Федерального Закона «Об образовании» от 01.03.2020 №47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный Закон «О качестве и безопасности продуктов» и статьи 37 Федерального Закона от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов,
1. 2. Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020
 - 1.1. Организация родительского контроля организации и качества питания может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии
 - 1.2. 2. Комиссия по контролю за организацией питания осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации.
 - 1.2.3. Комиссия по контролю за организацией питания является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.
 - 1.2.4. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители родительских комитетов гимназии, педагоги. Обязательным условием является участие в ней назначенного директором ответственного за организацию питания обучающихся.

1.2.5 Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольного 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 является:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов, обогащенных витаминами.
- 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.

3. Функции комиссии по контролю организации питания обучающихся

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;
- составляет акт проверки (приложение 1)

4. Права и ответственность комиссии по контролю организации питания обучающихся

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

4.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;

- 4.2. получать от повара информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
- 4.4. проводить проверку работы столовой гимназии не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
- 4.5. изменить график проверки, если причина объективна;
- 4.6. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;
- 4.7. состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

Приложение 1

Акт проверки

Вопрос	
1 Имеется ли в организации меню	
А) Да, для всех возрастных групп и режима функционирования организации	
Б) Да, но без учета возрастных групп	
В) нет	
2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления детей и родителей	
А) да	
Б) нет	
3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления детей и родителей месте?	
А) Да	
Б) Нет	
4 В меню отсутствуют повторы блюд	
А) да, по всем дням	
Б) Да, имеются повторы в смежные дни	
5. В меню отсутствуют запрещенные продукты?	
А) Да	
Б) Нет	
6. Соответствует ли регламентированное цикличное 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 более месяца)		
	А)Да	
	Б) Нет	
10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом здоровья?(сахарный диабет, аллергия))		
	А)Да	
	Б) нет	
11 Проводится ли уборка помещения после каждого приема пищи?		
	А)Да	
	Б) Нет	
12 Качественно ли проведена уборка помещения на момент работы комиссии ?		
	А)Да	
	Б) Нет	
13 Обнаружились ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
	А)Да	
	Б) Нет	
14.Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		
	А)Да	
	Б) Нет	
15. Выявились ли случаи несоблюдения детьми правил личной гигиены ?		
	А)Да	

	Б) Нет	
16. Выявились ли при сравнении реализуемого меню факты исключения отдельных блюд из меню?		
	А) Да	
	Б) Нет	
17. Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?		
	А) Да	
	Б) Нет	
18	Как внешне выглядят блюда?	
	А) привлекательно, аппетитно	
	Б) не вызывают аппетит	

Примечание

Дата

Проверяющие