

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«Средняя общеобразовательная школа № 2»

г. Сосновоборск, ул. Энтузиастов, 26

Т. 8(39131)22900, e-mail: school2.guo@bk.ru

Учено мнение
педагогического совета
протокол № 1
от 31.08.2022 г.
секретарь
Педагогического совета
М.С. Цаплина

Учено мнение
Управляющего совета
МАОУ СОШ №2 г. Сосновоборска
Протокол № 96 от 31.05.2022
Председатель
Управляющего совета
В.Н. Лавров

Утверждено
Директор
МАОУ СОШ № 2 г. Сосновоборска
приказ № 01-42-64 от 01.09.2022г.
М.Н. Орлова



ПОЛОЖЕНИЕ

**о Порядке проведения мероприятий родительского контроля
за организацией горячего питания
в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа №2» города Сосновоборска**

I. Общие положения

1. Настоящее Положение о Порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания (далее - Комиссия) в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №2» города Сосновоборска (далее - Школа) разработано на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. N 273-ФЗ (ред. от 25.12.2018) ; Методических рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» от 18.05.2020г.; Методических рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г. и определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности указанной Комиссии.
2. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется ежегодно из сотрудников Школы, медицинских работников, лиц, ответственных за организацию питания в Школе, родительской общественности.
3. Решения, принятые Комиссией в рамках, имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми сотрудниками Школы, либо если в таких решениях прямо указаны сотрудники Школы, непосредственно которым они адресованы для исполнения.
4. Деятельность Комиссии основывается на принципах:
обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;
уважения прав и защиты законных интересов сотрудников Школы и обучающихся;
строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

II. Основные цели и задачи комиссии

Оценить:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой, посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

III. Функции комиссии

- общественная экспертиза питания обучающихся;
- контроль за качеством и количеством приготовленной пищи согласно меню;
- 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.

IV. Права и ответственность комиссии

1. Контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся.
2. Получать от заведующего производством информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм.
3. Заслушивать на своих заседаниях заведующего производством по обеспечению качественного питания обучающихся.
4. Проводить проверку работы школьной" столовой" не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки.
5. Изменить график проверки, если причина объективна.
6. Вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.
7. Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной" столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей" (законных представителей).

V. Организация деятельности комиссии

1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы.
2. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников на текущий учебный год.
3. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и Общешкольный родительский комитет.
4. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора школы и один раз в полугодие Общешкольный родительский комитет.
5. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.

6. Заседание комиссии проводится по мере необходимости, но не реже одного раза в четверть и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.
7. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом (приложение N1).

VI. Ответственность членов комиссии

1. Члены комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.
2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

VII. Документация комиссии

1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.
2. Тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у ответственного за организацию горячего питания.

Акт №

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся
в МАОУ СОШ №2 г. Сосновоборска

Дата: _____ Смена _____

Время: _____ Классы _____

Комиссия в составе:

1. _____

2. _____

3. _____

№ п/п	Критерии оценивания	Оценка «+» соответствует «-» не соответствует	Примечание		
1.	Наличие утвержденного меню в школьной столовой на день				
2.	Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню				
3.	Наличие в меню продуктов, обогащенных микроэлементами и витаминами				
4.	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов				
5.	Соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиН Горячие блюда (супы, соусы, напитки) >75 Вторые блюда и гарниры - >65				
6.	Соответствие веса порций нормам СанПиН				
7.	Качество сервирования и уборки столов официантами				
8.	Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота)				
9.	Санитарное состояние помещения столовой				
10.	Качество уборки помещения столовой				
11.	Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук				
12.	Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук				
13.	Контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы				
14.	Внешний вид приготовленных блюд				
15.	Спросить мнение детей (вкусно/не вкусно, если не вкусно, то почему)				
	Холодные закуски	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки
16.	Визуальное количество отходов в процентном соотношении				
	Холодные	Первые блюда	Вторые блюда	Гарниры	Напитки

