

муниципальное общеобразовательное учреждение Любимская основная общеобразовательная школа имени
Вадима Юрьевича Орлова

Рассмотрено

На заседании управляющего совета школы

Протокол №10 от 28.08.2020

Рассмотрено

на педагогическом совете школы

Протокол № 01 от 31.08.2020



Приложение № 3

от 01.09.2020г

Утверждаю:

Е.В.Бурунова

Положение

О проведении мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания в муниципальном общеобразовательном учреждении Любимская основная общеобразовательная школа

имени Вадима Юрьевича Орлова

1. Общие положения.

1.1. Данное Положение разработано в соответствии с

- Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Законом Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.)

1.2. Действие данного положения распространяются на участников образовательных отношений МОУ Любимской ООШ им.В.Ю.Орлова (далее - ШКОЛА), а также в качестве ознакомительной информации для поставщиков услуги- организация горячего питания.

2. Задачи комиссии по родительскому контролю за организацией питания

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья обучающихся;
- 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.

3. Состав комиссии по родительскому контролю за организацией питания

3.1. Комиссия состоит из 5 человек:

- представитель родительской общественности – 3 человека;
- представитель обучающихся -1 человек;
- ответственный по питанию -1 человек;

3.2. К работе в комиссии могут привлекаться лица, инициировавшие проверку организации питания по письменному или устному заявлению, направленному директору школы.

3.3. Результаты проверки оформляются АКТом или ПРОТОКОЛ заседания комиссии по обращению заявителя ;

3.4. Каждое заседание оформляется ПРОТОКОЛОМ заседания комиссии с нумерацией по учебному году.

4. Функции комиссии по родительскому контролю организацией питания обучающихся

4.1. Комиссия по контролю организации питания обучающихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

- 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.

5. Функции и права комиссии по родительскому контролю организацией питания обучающихся

Функции комиссии:

- контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
- получать от повара информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
- заслушивать на своих заседаниях повара по обеспечению качественного питания обучающихся;
- проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх 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.

Права комиссии:

- знакомиться с двухнедельным меню;
- осматривать целостность мебели и ее эстетический вид;
- осматривать целостность столовой посуды на сколы;

- проверять санитарное состояние обеденного зала: чистота пола, столов, лавок, подоконников и др.;
- проверять соблюдение гигиенических требований (наличие мыла, сушилок для рук, одноразовых полотенец);
- измерять температуру готовых блюд безконтактным термометром;
- проверять соблюдение питьевого режима;
- знакомиться с журналом бракеражной комиссии.

6. Организация деятельности комиссии по контролю организации питания обучающихся.

- 6.1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.
- 6.2. Комиссия выбирает председателя.
- 6.3. Комиссия составляет [ГРАФИК](#) контроля по организации качественного питания школьников.
- 6.4. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты.
- 6.5. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора школы.
- 6.6. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.
- 6.7. Заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в четверть и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.
- 6.8. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются [ПРОТОКОЛОМ](#).
- 6.9. Проведение проверки членами комиссии организуется в присутствии детей.
- 6.10. Члены комиссии не имеют права отвлекать ребенка от приема пищи, необходимую информацию (опрос) разрешено получить только в обеденном зале после приема пищи;
- 6.11. Представители родительской общественности- члены комиссии- могут привлекать сторонних родителей, уведомив руководство школы в устной или письменной форме не менее чем за 1 час до проведения проверки.
- 6.12. На момент проведения проверки родители должны иметь медкнижку с действующим медосмотром, справку о вакцинации от COVID-19.
- 6.13. Проведение проверки обеденного зала осуществляется только в специальной форме: халат, бахилы, маски, перчатки.
- 6.14. Школьная медсестра в момент проведения проверки (дата, время) делает отметку в журнале гигиенических заболеваний о всех членах комиссии.
- 6.15. Посещение пищеблока членами комиссии строго запрещено.

6. Ответственность членов Комиссии

- 6.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;
- 6.2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

7. Документация комиссии по контролю организации питания учащихся.

- 7.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем и хранятся в ШКОЛЕ.

АКТ

Результатов проверки организации горячего питания

Присутствовали:

- представитель администрации школы- _____;
- представитель родительской общественности – _____
- представитель обучающихся - _____
- ответственный по питанию - _____
- школьная медсестра- _____

Время составления : « _____ » _____ 202__ г в _____ ч _____ мин

Вид приёма пищи (подчеркнуть) завтрак, обед.

№ пробы или вид блюда	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (состояние обеденной мебели, столовой посуды)	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися (наличие мыла, рабочих сушилок для рук)	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Соблюдение температурного режима блюда

Выводы и рекомендации: _____

ПРОТОКОЛ

заседания комиссии по обращению заявителя .

Присутствовали:

- представитель администрации школы- _____;
- представитель родительской общественности – _____
- представитель обучающихся - _____
- ответственный по питанию - _____
- школьная медсестра- _____
- представитель заявителя или заявитель _____

Время составления : « _____ » _____ 202__ г в _____ ч _____ мин

Краткое содержание обращения _____

В ходе проверки по обращению установлено _____

Вид приёма пищи (подчеркнуть) завтрак, обед.

Выводы и рекомендации: _____

ГРАФИК

проведения плановых проверок

№	Дата	Цель