

СОГЛАСОВАНО  
с Советом школы  
Протокол № 1  
от « 09 » 09 2020 г.  
Терская В.В.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ Покровская  
СОШ №3  
Гордиенко Д.В.  
Приказ № 03/1  
от « 09 » 09 2020 г.



**Положение  
о порядке работы комиссии (родительского контроля)  
за организацией и качеством горячего питания обучающихся**

**1. Общие положения**

1.1. Положение о порядке работы комиссии (родительского контроля) за организацией и качеством горячего питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении Покровской средней общеобразовательной школе № 3 разработано на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ; 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.

1.2. Для решения вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания в Школе ежегодно создается комиссия (родительский контроль) за организацией и качеством горячего питания обучающихся (далее-комиссия) на текущий учебный год.

1.3. В состав комиссии входят представители администрации, представители профсоюза, педагогические работники, родительская общественность.

Обязательным требованием является участие в работе комиссии ответственного за организацию питания обучающихся, назначенного приказом директора.

1.4. Деятельность членов комиссии основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

**2. Задачи комиссии (родительского контроля)  
за организацией и качеством горячего питания обучающихся**

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.

### **1. Функции комиссии (родительского контроля) за организацией и качеством горячего питания обучающихся**

- 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.

### **2. Права и ответственность комиссии (родительского контроля) за организацией и качеством горячего питания обучающихся**

- 4.1. Контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся.
- 4.2. Получать от организатора питания информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм.
- 4.3. Заслушивать на своих заседаниях заведующего производством по обеспечению качественного питания обучающихся.
- 4.4. Проводить проверку работы школьной столовой 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 (законных представителей).

### **3. Организация деятельности комиссии по контролю организации питания обучающихся**

- 5.1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы.
- 5.2. Комиссия выбирает председателя, секретаря комиссии.
- 5.3. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников на текущий учебный год.
- 5.4. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы.
- 5.5. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора школы.
- 5.6. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.
- 5.7. Заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.
- 5.8. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом (приложение №1).

### **4. Ответственность членов комиссии по контролю организации питания обучающихся**

- 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.

## **5. Документация комиссии по контролю организации питания обучающихся.**

5.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

5.2. Тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у ответственного за организацию горячего питания.

Приложение №1 «Акт проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся»

**АКТ №**  
**проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся**

от \_\_\_\_\_ года

**Комиссия в составе:**

---

---

---

---

---

составили настоящий акт в том, что \_\_\_\_\_ в \_\_\_\_\_ была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

**Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена)**

В ходе проверки выявлено:

<b>Направление проверки:</b>	<b>Результат:</b>
Температура подачи блюд	
Весовое соответствие блюд	
Вкусовые качества готового блюда	
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	

Организация питания:

---

---

---

---

---

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_

С актом комиссии ознакомлен : \_\_\_\_\_ организатор питания \_\_\_\_\_

**Комиссия в составе с актом ознакомлены:**