



УТВЕРЖДАЮ

директор МБОУ «Гимназия №73»

Т.Б. Одинец

«27»марта2021г.

Приказ №143 от 27.03.2021



ПОЛОЖЕНИЕ

О РОДИТЕЛЬСКОМ КОНТРОЛЕ ЗА

ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ

ОБУЧАЮЩИХСЯ МБОУ «ГИМНАЗИЯ №73»

НОВОКУЗНЕЦК ГО

2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ	3
2. НОРМАТИВНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	3
3. ОПРЕДЕЛЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ	3
34. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ	4
5. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
6. МЕХАНИЗМ РЕАЛИЗАЦИИ, ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ, СВЯЗЬ	4
7. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ И ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ	5
8. ПРАВА КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ	6
9. ДОКУМЕНТАЦИЯ	7
10 ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	8

1. НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Положение о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ «Гимназия № 73» (далее – Положение) устанавливает порядок организации и оформления результатов посещения родителями (законными представителями) обучающихся (далее – Комиссия) школьной столовой, а также права родителей (законных представителей) обучающихся при посещении столовой.

2. НОРМАТИВНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

2.1. Положение разработано на основании:

-Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации" № 273 - ФЗ от 29.12.2012 года

-Методических рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях».

-СанПиН 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32;

-СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, утвержденные постановлением главного санитарного врача РФ от 25 марта 2019 № 6;

-Уставом МБОУ «Гимназия №73», утвержденным 02 декабря 2015 года.

3. ОПРЕДЕЛЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ

МБОУ «Гимназия №73» -Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гимназия №73» (далее –Учреждение).

-СанПин - санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях .

-Цикличное меню – меню, в котором блюда, кулинарные (хлебобулочные, кондитерские) изделия и пищевые продукты, непосредственно используемые в питании, распределены с учетом их пищевой, биологической ценности, сезонности и других факторов по дням недели в течение одной или нескольких недель с повторяющейся цикличностью.

4. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

4.1. Основные цели и задачи комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся в Учреждении:

-соблюдение прав и законных интересов обучающихся и родителей (законных представителей) обучающихся в области организации питания;

- контроль качества оказания услуг по питанию обучающихся в Учреждении;

-взаимодействие законных представителей с руководством Учреждения и представителями организации, оказывающей услуги по питанию и вопросам организации питания;

-пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

-повышение качества питания в Учреждении;

5. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

5.1. Положение разработано с целью соблюдения прав и законных интересов обучающихся и родителей (законных представителей) обучающихся в области организации питания.

5.2. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность Учреждения по вопросам питания и утверждается приказом директора Учреждения.

6. МЕХАНИЗМ РЕАЛИЗАЦИИ, ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ, СВЯЗИ

6.1. Комиссия формируется в Учреждении на основании приказа директора Учреждения.

6.2. В состав Комиссии входит заместитель директора по ВР, ответственный за питание и родительская общественность.

6.3. Комиссия выбирает председателя и секретаря.

6.4. Состав и порядок работы Комиссии доводится до сведения работников столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей (законных представителей).

6.5. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания обучающихся.

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

6.7. Члены комиссии посещают школьную столовую в порядке, установленном настоящим Положением и в соответствии с графиком посещения столовой обучающимися.

6.8. Члены Комиссии получают «Чек-лист», согласно пунктам которого проводят проверку. (приложение 1)

6.9. Посещение Комиссией школьной столовой осуществляется в сопровождении представителя Учреждения, в любой учебный день.

6.10. Во избежание неудобств в работе школьной столовой, предусматривается посещение Комиссией в количестве не более 2-х человек в течение одной перемены.

6.11. По результатам посещения школьной столовой члены Комиссии заполняют «Чек-лист» с предложениями или замечаниями.

6.12. Рассмотрение предложений и замечаний осуществляется не реже одного раза в четверть, представителями администрации Учреждения.

7. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

7.1. При проведении мероприятий Комиссией за организацией горячего питания обучающихся в Учреждении оценивается:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;

- санитарно-техническое содержание помещения для приёма пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток;

- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- вкусовые предпочтения обучающихся, удовлетворенность ассортиментом качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей;
- информация родителей и обучающихся о здоровом питании.

7.2. Комиссия по контролю организации питания обучающихся участвует в следующих процедурах:

- контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;
- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

8. ПРАВА КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

Комиссия имеет право:

- 8.1. Контролировать в Учреждении организацию и качество питания обучающихся.
- 8.2. Получать информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм.
- 8.3. Заслушивать на своих заседаниях отчеты по обеспечению качественного питания обучающихся.
- 8.4. Изменить график проверки, если причина объективна.
- 8.5. Вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.

9. ДОКУМЕНТАЦИЯ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

В Учреждении имеются следующие документы Комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся:

- Приказ директора МБОУ «Гимназия № 73» о создании родительского контроля за организацией горячего питания в Учреждении;
- График посещения столовой родительским контролем.
- График работы школьной столовой.
- График питания обучающихся.
- Тетрадь протоколов заседания Комиссии.

10. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

10.1. Положение действует до внесения изменений.

10.2. Все изменения и дополнения к настоящему положению утверждаются руководителем Учреждения.

10.3. Если в результате изменения действующего законодательства РФ в области образования отдельные статьи настоящего положения вступят с ним в противоречие, то они утрачивают силу, преимущественную силу имеют положения действующего законодательства РФ в области образования.

Приложение 1

Чек-лист (Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. _____

«__» _____ 202__ г.

Комиссия в составе:

_____ была проведена

проверка организации питания в столовой МБОУ «Гимназия 73»

Время проверки: _____

Наименование комплекса: _____

Ассортимент блюд: _____

Направление проверки:

№ п/п	Наименование показателя	Да	Нет
1	Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания		
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены		
3	Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи		
4	Наличие в обеденном зале ежедневного меню для ознакомления		
5	Рацион питания соответствует заявленному меню		
6	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены		
7	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления		

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой _____

Комиссия:
