СОГЛАСОВАНО

Педагогическим советом

МБОУ Новониколаевская сош

протокол № 1 от 28.08.2020г.

СОГЛАСОВАНО

Общешкольным родительским комитетом

МБОУ Новониколаевская сош

Протокол №5 от 27.08.2020г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ Новониколаевская сош

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.В. Мышак

Приказ №90.1 от 31.08.2020 г.

***ПОЛОЖЕНИЕ***

***о Порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении Новониколаевская средняя общеобразовательная школа***

**I. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о Порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания (далее – Комиссия) в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении Новониколаевская средняя общеобразовательная школа (далее – Школа) разработано на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. No 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.

1.2. 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.

1.3. 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.

1.4. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

а) обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;

б) уважения прав и защиты законных интересов сотрудников Школы и обучающихся;

в) 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 обеденной̆ мебели, столовой̆ посуды, наличие салфеток и т.п.;

- условия соблюдения правил личной̆ гигиены обучающимися; - наличие и состояние санитарной̆ одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;

- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей̆ пищевой̆ продукции и готовых блюд;

- вкусовые предпочтения детей̆, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей̆ с согласия их родителей̆ или иных законных представителей̆;

- информирование родителей̆ и детей̆ о здоровом питании.

**III. Функции комиссии**

-общественная экспертиза питания обучающихся;

- контроль за качеством и количеством приготовленной̆ согласно меню пищи;

- изучение мнения обучающихся и их родителей̆ (законных представителей̆) по организации и улучшению качества питания;

 - участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

**IV. Права и ответственность комиссии**

4.1. Контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся.

4.2. Получать от заведующего производством 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 школьной̆ столовой̆ 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 школьной̆ столовой̆, педагогического коллектива, обучающихся и родителей̆ (законных представителей̆).

V. Организация деятельности комиссии

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 учебный̆ год.

5.4. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и Общешкольный родительский комитет.

5.5. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора школы и один раз в полугодие Общешкольный родительский комитет.

5.6. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной̆ 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 No1).

**VI. Ответственность членов комиссии**

6.1. Члены комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей̆.

6.2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

**VII. Документация комиссии**

7.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

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

**«Акт проверки школьной̆ столовой̆**

**комиссией̆ по контролю организации питания обучающихся»**

АКТ No проверки школьной̆ столовой̆ комиссией̆ по контролю организации питания обучающихся

от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ года

Комиссия в составе:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

составили настоящий̆ акт в том, что \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ была проведена проверка качества питания в школьной̆ столовой̆. Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки

Результат проверки

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 : завхоз\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Комиссия в составе с актом ознакомлены: