

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«МУХОУДЕРОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

СОГЛАСОВАНО  
Педагогическим советом  
протокол № 15 от 30.08.2022

СОГЛАСОВАНО  
Общешкольным родительским комитетом  
Протокол № 1 от 30.08.2022

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ «Мухоудеровская СОШ»  
Ю.А. Былдина  
Приказ № 95 от  
30.08.22г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о Порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении МБОУ «Мухоудеровская СОШ»

Общие положения

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

1.1. 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.

### **I. 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.

### **II. Функции комиссии**

- 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.

### **III. Права и ответственность комиссии**

- 4.1. Контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся.
- 4.2. Получать от заведующего производством информацию по организации питания, качествуготавливаемых 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).

### **IV. 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 учебный 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 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).

#### **V. 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.

#### **VI. 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 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><u>Направление проверки:</u></b>	<b><u>Результат:</u></b>
Температура подачи блюд	
Весовое соответствие блюд	
Вкусовые качества готового блюда	
Соответствие _____ приготовленных _____ блюд <u>утвержденному меню</u>	

Организация питания:

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

С актом ознакомлен (а):

Заведующий(ая) производством \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ ФИО

**Комиссия с актом ознакомлена:**