

Принято на заседании  
педагогического совета  
от 22.08.2020 г.  
Протокол № 1

УТВЕРЖДЕНО  
директор МАОУ «Верхне –Кардаилловская  
ООШ»  
*Т.И. Турбабина*  
Приказ № 85 от 22.08.2020 г.



Принято с учетом мнения  
Совета родителей  
от 21.08.2020 г.  
протокол № 1

## **ПОЛОЖЕНИЕ о родительском контроле организации и качества питания обучающихся в МАОУ «Верхне –Кардаилловская ООШ»**

### **1. Общие положения**

1.1. Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

1.2. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся в МАОУ «Верхне -Кардаилловская ООШ» осуществляется в форме анкетирования родителей и детей и в форме работы общешкольной комиссии.

1.3. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

1.4. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постоянно-действующим органом для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.5. В состав Комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации, члены Родительского комитета школы, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

1.6. Деятельность членов Комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

1.7. Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

### **2. Задачи Комиссии по контролю за организацией питания обучающихся**

2.1. Задачами работы Комиссии являются оценка:

- соответствия реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-технического содержания обеденного зала (помещения для приема пищи), состояния обеденной мебели, столовой посуды, наличия салфеток;
- условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличия и состояния санитарной одежды у сотрудника, осуществляющего раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- удовлетворенности качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей.

### **3. Функции Комиссии по контролю организации питания учащихся**

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

- 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.

### **4. Права комиссии по контролю организации питания учащихся**

Для осуществления возложенных функций Комиссии предоставлены следующие права:

- контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
- получать от повара, медицинского работника информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
- заслушивать на своих заседаниях повара по обеспечению качественного питания обучающихся;
- вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.

## **5. Организация деятельности Комиссии по контролю организации питания учащихся**

- 5.1. Комиссия формируется на основании приказа руководителя школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.
- 5.2. Комиссия выбирает председателя.
- 5.3. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников.
- 5.4. О результатах работы Комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты.
- 5.5. Ежемесячно Комиссия знакомит с результатами своей деятельности руководителя школы.
- 5.6. По итогам календарного 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.

## **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. Условия доступа членов Комиссии в школьную столовую**

- 7.1. Комиссия осуществляет свою работу в соответствии графиком, согласованным с администрацией образовательного учреждения.
- 7.2. Члены комиссии имеют право посетить только те помещения, в которых осуществляется прием пищи обучающимися (обеденный зал).

## **8. Документация Комиссии по контролю организации питания учащихся**

- 8.1. Заседания Комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.
- 8.2. Протоколы заседания Комиссии хранятся у администрации школы.
- 8.3. Результаты проведенного контроля Комиссия оформляет актом (Приложение).

**АКТ № \_\_\_\_\_**  
**проверки школьной столовой комиссией**  
**по контролю организации и качества питания обучающихся**  
от \_\_\_\_\_ года

Комиссия в составе:

---



---



---



---

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

Время проверки: \_\_\_\_\_

В ходе проверки выявлено:

<b>Направление проверки</b>	<b>Результат</b>
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	
Весовое соответствие блюд	
Вкусовые качества готового блюда	
Санитарно-техническое содержание обеденного зала, мебели, столовой посуды	
Соблюдение правил личной гигиены обучающимися	
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудника	
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
Качество и безопасность поступающей пищевой продукции и готовых блюд	
Удовлетворенность качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей	

