

Обсуждено на педагогическом совете Протокол № 15 от 28.08.2020 года	Согласовано на Совете родителей 31.08.2020 года	Утверждаю Директор школы И.Н. Шуллер Приказ № 103 от 31.08. 2020г.
--	--	--

**Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся в МКОУ «Костинологовская СОШ»**

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

**2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся**

2.1. Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются, организация питания учащихся на основе принципов здорового питания;

- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;
- соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям ребенка;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;
- применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов

**3. Мероприятия по родительскому контролю.**

3.1. Комиссия по контролю организации питания обучающихся оценивает:

- 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;

**Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся в МКОУ «Костинологовская СОШ»**

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

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

2.1. Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются, организация питания учащихся на основе принципов здорового питания:

- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;
- соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям ребенка;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;
- применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов

## **3. Мероприятия по родительскому контролю.**

3.1. Комиссия по контролю организации питания обучающихся оценивает:

- 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.

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

5.1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

5.2. Организация родительского контроля осуществляется в форме: анкетирования родителей и детей и проверки организации питания .

- 5.3. Комиссия проводит анкетирование 1 раз в год, с охватом 25% родителей и детей, охваченных бесплатным горячим питанием.
- 5.4. Проверки проходят с периодичностью 2 раза в год.
6. Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, органов контроля (надзора).

**6. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю, за организацией горячего питания.**

- 6.1. Доступ представителей комиссии в школу осуществляется по предварительному устному заявлению, не позднее, чем за 1 час, до начала работы комиссии. Инициаторами проверки являются представители родительской общественности.
- 6.2. В столовую допускается ответственный за питание, который предоставляет всю интересующую членов комиссии информацию, по итогам работы заполняется чек-лист, члены комиссии находятся на время проверки в обеденном зале, соблюдая все требования санитарных норм и правил для столовых.