

МБОУ «СОШ имени Н.А.Некрасова»

УТВЕРЖДЕНО
Принято МБОУ «СОШ имени
Н.А.Некрасова»
от « 31 » 08 20 20 г. № 31/20

Принято на заседании педагогического совета Протокол № 31/20 08 2020г.

**Положение
об общественной комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
в МБОУ «СОШ имени Н.А.Некрасова»**

1. Общие вопросы

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.
- 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 может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

1.2.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постоянно-действующим

Органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.2.2. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации, члены Родительского комитета школы, педагоги, ответственный за организацию питания в школе.

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

2 Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

2.1. Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и химического физиологическим потребностям и энергозатратам;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);

- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

3. Основные направления деятельности комиссии

3. Комиссия:

3.1. Оказывает содействие администрации образовательной организации в организации питания учащихся.

3.2. Осуществляет не реже 1 раза в четверть контроль:

- 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.

3.3. Оформляет по итогам контроля форму оценочного листа (Приложение №1)

3.4. Вносит предложения администрации образовательной организации по улучшению обслуживания питания учащихся.

3.5. Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

3.6. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием обучающихся.

3.7. Итоги контроля могут обсуждаться на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя, органов контроля (надзора).

4. Организационные принципы работы комиссии

4.1. Комиссия по контролю над питанием создается приказом директора школы в начале учебного года, в котором определяются: состав, содержание работы комиссии.

4.2. В состав комиссии по контролю питания входят:

- Председатель комиссии по контролю над питанием;
- Члены комиссии (представители педколлектива, председатель профсоюзной организации, социальный педагог, ответственный за организацию питания учащихся школы, представители родительской общественности).

5. Организация работы комиссии по контролю за питанием

5.1. Комиссия по контролю за питанием строит свою работу в соответствии с Программой по осуществлению контроля питания и планом работы на учебный год.

5.2. Комиссия по контролю за питанием может осуществлять свои функции вне плана (графика) работы по инициативе администрации, по жалобе, из-за нарушения нормативно-правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации школы.

5.3. Результаты контроля (экспертизы) отражаются в оценочном листе (Приложение №1), в случае жалобы, из-за нарушения нормативно-правовых актов в области защиты прав ребенка составляется акт.

5.4. Плановая работа комиссии по контролю за питанием должна осуществляться не реже 1 раза в четверть.

5.5. Комиссия по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию.

Оценочный лист

Члены комиссии:

Дата проведения проверки:

Вопросы	Да/нет
<p>Вопрос</p> <p>1 Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации Б) да, но без учета возрастных групп В) нет</p> <p>2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет</p> <p>3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет</p> <p>4. В меню отсутствуют повторы блюд? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни</p> <p>5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни</p> <p>6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? А) да Б) нет</p> <p>7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет</p> <p>8 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? А) да Б) нет</p> <p>9 Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? А) нет Б) да</p>	

- | | |
|--|--|
| <p>10 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?</p> <p>А) да
Б) нет</p> <p>11 Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?</p> <p>А) да
Б) нет</p> <p>12 Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?</p> <p>А) да
Б) нет</p> <p>13 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?</p> <p>А) нет
Б) да</p> <p>14 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?</p> <p>А) да
Б) нет</p> <p>15 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?</p> <p>А) нет
Б) да</p> <p>16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?</p> <p>А) нет
Б) да</p> <p>17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?</p> <p>А) нет
Б) да</p> | |
|--|--|