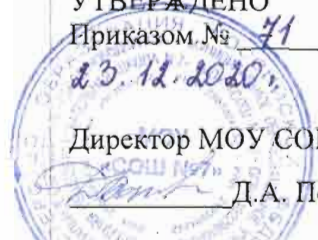


Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 7

<p>СОГЛАСОВАНО с Управляющим Советом Протокол № <u>3</u> от <u>22.12.2020</u> Председатель <u>Е.А. Алехинцева</u></p>	<p>ПРИНЯТО педагогическим советом протокол № <u>3</u> от <u>9.11.2020г.</u></p>	<p>УТВЕРЖДЕНО Приказом № <u>71</u> от <u>23.12.2020г.</u> Директор МОУ СОШ № 7 <u>Д.А. Попова</u></p> 
---	---	---

**Положение
о комиссии, осуществляющей родительский контроль за организацией
горячего питания обучающихся в МОУ СОШ №7**

1. Общие положения

1.1. Положение о комиссии (далее Комиссия), осуществляющей родительский контроль 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. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

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

1.2.3. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят члены родительской общественности школы, не менее 6 человек (по 2 человека от каждого уровня образования). Выборы в комиссию проходят на заседании общешкольного родительского комитета.

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

2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

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

- Контроль за исполнением правовых актов по организации питания обучающихся;
- Контроль организации питания обучающихся, графика питания, соблюдение температурного режима выдачи блюд, культура обслуживания, санитарное состояние столовой. Результаты контроля оформляются записью в журнале «Итоги родительского контроля».

3. Основные направления деятельности Комиссии

3.1 Проведение проверок по качеству и безопасности питания в соответствии с Примерной инструкцией по контролю (Чек – лист) (Приложение 1)

3.2 Осуществление контроля:

- за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
- за качеством готовой продукции;
- за санитарным состоянием зала приема пищи;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;

За наличием размещенной информации в помещении для приема пищи.

4. Организация деятельности комиссии

4.1. Комиссия формируется на текущий учебный год, на основании приказа руководителя школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

4.2. Комиссия выбирает председателя.

4.3. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников.

4.4. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты.

4.5. Один раз в месяц комиссия знакомит с результатами деятельности руководителя школы и один раз в полугодие Управляющий совет школы.

4.6. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.

5. Права комиссии

5.1 Получать от директора школы информацию об организации питания обучающихся;

5.2 Вносить предложения директору школы по улучшению качества организации питания обучающихся

Приложение 1

Примерная инструкция по контролю Чек-лист Проведения мониторинга качества организации питания (Родительский контроль) В МОУ «СОШ № 7»

Дата проведения _____
ФИО и телефон родителей, участвующих в работе комиссии _____

№	Наименование	Да	Нет
1	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд <i>1кг</i>		
2	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню		
3	В меню отсутствуют запрещенные продукты и блюда		
4	Отсутствуют сколы на столовой посуде,		
5	Отсутствует влага на столовых приборах		
6	Зал приема пищи чистый		
7	Обеденные столы чистые (протертые)		
8	Спецодежда у персонала столовой чистая, опрятная		
9	Журнал бракеража готовой продукции заполнен (указано время проведения бракеража, имеются подписи членов комиссии)		
10	Основное блюдо завтрака подается горячим (установленной правилами температуры)		
11	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)		
12	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены		