**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3**

**имени Героя Российской Федерации И.В. Коробова г. Вязьмы Смоленской области**

**215116, Смоленская область, г.Вязьма, ул. Докучаева, д. 2 Тел.: директор 8(48131) 6-12-69 ИНН 6722011997, КПП 672201001, email:** [**moyssh-3@yandex.ru**](mailto:moyssh-3@yandex.ru)

|  |  |
| --- | --- |
| Принято на заседании  педагогического совета МБОУ СОШ № 3  (протокол № 1 от 31.08.2020 года) | Утверждено приказом  № 01-01/104 от 02.09.2020 года |

**Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся**

# Общие положения.

* 1. Настоящее Положение о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся (далее - Положение) регламентирует порядок осуществления родителями (законным представителями) обучающихся совместно с администрацией МБОУ СОШ №3 г. Вязьмы Смоленской области родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся и принимается в целях улучшения организации питания обучающихся, проведения мониторинга результатов родительского контроля, формирования предложений для принятия решений по улучшению питания в столовые Школы.
  2. Положение разработано на основании:
     + Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», (статья 37);
     + Постановлением Главного Государственного Врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»;
     + ФЗ-52 от 30.04.1996г. п.1, п.2 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
     + ФЗ-29 от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
     + Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
     + Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4. 0179-20;
     + Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзор РФ «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 г.
     + постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
  3. Для решения вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания в Школе действует Совет родителей, при котором создаѐтся комиссия (родительский контроль) за организацией и качеством горячего питания обучающихся (далее - Комиссия).
  4. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме
  + анкетирования родителей и детей;
  + посещения столовой Школы родителями (законными представителями) обучающихся;
  + участия в работе Совета родителей.

Деятельность членов Комиссии основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

# Цели и задачи

* 1. **Целями** работы Комиссии являются:
     1. Создание оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием качественного приготовления с соблюдением санитарно- гигиенических норм и требований.
     2. Организация общественного контроля питания обучающихся, работы столовой Школы, соблюдения работниками столовой и обучающимися требований СанПиН.
     3. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания.
     4. Исполнение нормативно-правовых актов, регламентирующих деятельность Школы в области защиты прав и свобод обучающихся, их здоровья и питания.
     5. Реализация принципов государственной политики в области образования, охраны здоровья и безопасности жизнедеятельности обучающихся граждан Российской Федерации.
  2. Комиссия в своей работе решает следующие **задачи**:
     1. Оценка
        + соответствия реализуемых блюд утвержденному меню;
        + санитарно-технического содержания помещения для приема пищи, состояния столовой мебели, посуды и т.п.;
        + условий соблюдения обучающимися правил личной гигиены;
        + наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
        + объема и вида пищевых отходов после приема пищи;
        + вкусовых предпочтений детей, их удовлетворенности ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей *(с согласия их родителей (законных представителей))*;
        + информирования родителей и детей о принципах здорового питания.
     2. Контроль
        + соблюдения графика питания,
        + организации приема пищи обучающихся,
        + соблюдения температурного режима выдачи блюд,
        + соблюдения норм выдачи блюд и изделий,
        + культуры обслуживания,
        + санитарного состояния столовой.

По результатам контроля составляется акт.

* + 1. Выработка предложений по
       - улучшению качества питания,
       - изменению ассортимента продукции,
       - улучшению культуры обслуживания,
       - внедрению дополнительных форм организации питания.
    2. Анализ существующего состояния организации питания, внесение предложений по увеличению охвата питанием обучающихся.
    3. Информирование администрации, педагогов, родителей о результатах своей работы.
    4. Содействие администрации Школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

# Организационные принципы работы Комиссии

* 1. Комиссия создается в начале учебного года приказом директора Школы, в котором определяются: состав, цели и содержание работы Комиссии, утверждается план работы на учебный год.
  2. В состав Комиссии входят:
* Председатель Комиссии;
* Члены Комиссии (представители администрации, органов школьного самоуправления, родительской общественности, педагогические работники).

# Организация работы Комиссии

* 1. Комиссия строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год, определяя цели и задачи текущего контроля его сроки, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.
  2. Комиссия осуществляет 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.
  3. Результаты контроля отражаются в акте/

4.4. Плановая работа Комиссии должна осуществляться не реже 1 раза в учебную четверть. Заседание комиссии также проводятся по мере необходимости и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.

# Права и ответственность Комиссии

* 1. Для осуществления возложенных функций Комиссии предоставлены следующие права:
     + контролировать организацию и качество питания обучающихся;
     + получать информацию от повара столовой Школы о выполнении ими обязанностей по обеспечению качественного питания обучающихся;
     + проводить проверку работы столовой Школы в неполном составе, но в присутствии не

менее2/3 ее членов на момент проверки;

* + - вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.
  1. Комиссия несет ответственность за
     + необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг;
     + невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.

# Документация комиссии по контролю организации питания

Акты контроля за организацией питания хранится у ответственного за организацию питания Школы.

# Форма оценочного листа организации процесса питания в школе

Дата проведения проверки**:**

Инициативная группа, проводившая проверку:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| **Вопросы Да/нет** | |
| 1. Имеется в организации меню? | |
| А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации | |
| Б) да, но без учета возрастных групп | |
| В) нет | |
| 2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? | |
| А) да Б) нет | |
| 3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? | |
| А) да Б) нет | |
| 4. В ме | ню отсутствуют повторы блюд? |
| А) да, по всем дням | |
| Б) нет, имеются повторы в смежные недели | |
| 5. В ме | ню отсутствуют запрещенные блюда и продукты |
| А) да, по всем дням | |
| Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? | |
| А) да Б) нет | |
| 7. Есть | ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? |
| А) да Б) нет | |
| 8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? | |
| А) да Б) нет | |
| 9. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? | |
| А) да Б) нет | |
| 10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? | |
| А) да Б) нет | |
| 11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? | |
| А) да Б) нет | |
| 12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? | |
| А) да Б) нет | |
| 13. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? | |
| А) да Б) нет | |
| 14. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? | |
| А) да Б) нет | |
| 15. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? | |
| А) да Б) нет | |
| 16. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? | |
| А) да Б) нет | |
| 17. Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи? | |
| А) да Б) нет | |

Подпись: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_