

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Байдулинская средняя общеобразовательная школа»
муниципального образования «Тереньгульский район»
Ульяновской области

ПРИКАЗ

05.07.2023 г.

№82/16/о

С.Байдулино

О создании комиссии родительского контроля

Во исполнение Федерального закона от 01.03.2020 года №47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора от 18.05.2020

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить комиссию родительского контроля за организацией и качеством питания обучающихся в составе представителей родительской общественности:

Аннина Светлана Владимировна,
Сунгурова Лидия Николаевна,
Распева Татьяна Алексеевна,
Шемякина Наталья Николаевна,
Абдуалимова Ольга Александровна.

2. Утвердить план работы комиссии на 2023-2024 учебный год.

Директор



С.В.Фещенко

Рассмотрено на заседании

Общешкольного родительского собрания

Протокол №5 от 05.09.2022г.

Утверждаю

Директор С.В.Фещенко

Приказ №108/210 от 05.09.2022г.

**Положение о родительском контроле
организации горячего питания обучающихся
в МОУ Байдулинская 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 18.05.2020 г.

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 осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации.

1.2.2. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся создается для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания обучающихся.

1.2.3. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят члены 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:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и химического состава рационов 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. 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 и ответственность комиссии по контролю организации питания учащихся

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
- 4.2. получать от повара, директора информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
- 4.3. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
- 4.4. изменить график проверки, если причина объективна;
- 4.5. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.

Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и их родителей (законных представителей).

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 контроля за организацией качественного питания обучающихся.

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

5.5. Комиссия знакомит с результатами деятельности руководителя школы и совет школы.

5.6. Заседание комиссии проводятся по мере необходимости, считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.

5.7. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом.

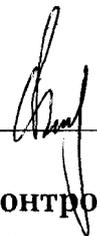
6. Ответственность членов Комиссии

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. Документация комиссии по контролю организации питания учащихся.

7.1. Комиссия вправе вести протоколы заседаний.

Утверждаю
 Директор  С.В.Фещенко

План работы комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

Сроки	Мероприятия	Ответственные
Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение		
сентябрь	Провести комиссионную приемку готовности пищеблоков к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги.	Члены комиссии
	При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока.	Члены комиссии
	При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке.	Члены комиссии
	Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление питания для детей бесплатной и льготных категорий.	Члены комиссии
Октябрь	Контроль заполнения документации	Члены комиссии
	Проверка соблюдения графика работы столовой.	Члены комиссии
	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Члены комиссии
Ноябрь	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	Члены комиссии
1 раз в квартал	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	Члены комиссии
Январь	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню.	Члены комиссии
По мере необходимости	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте.	Члены комиссии
февраль	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.	Члены комиссии
	Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.	Члены комиссии
В начале каждого полугодия	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю.	Члены комиссии
март	Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление в пароконвектомате и т.д.).	Члены комиссии

	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.	Члены комиссии
апрель	Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.	Члены комиссии
	Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.	Члены комиссии
май	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1- 9-х классов по вопросам: «Охват обучающихся горячим питанием. Соблюдение санитарно-гигиенических требований».	Члены комиссии
Методическое обеспечение		
1 раз в месяц	Организация консультаций для классных руководителей 1-9 классов по вопросам организации питания.	Члены комиссии
Постоянно	Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	Члены комиссии
Постоянно	Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе.	Члены комиссии
План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой		
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений).	Члены комиссии
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой.	Члены комиссии
По необходимости	Замена устаревшего оборудования.	Члены комиссии
1 раз в квартал	Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, во до- и тепло-снабжения).	Члены комиссии
По необходимости	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работ (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия.	Члены комиссии
Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся		
В течение месяца	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Члены комиссии
Декабрь Апрель	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе.	Члены комиссии
1 раз в квартал	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе	Члены комиссии