

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
МАНЗЕНСКАЯ ШКОЛА**

663444, п.Манзя, Красноярский край, Богучанский район,  
ул.Ленина, 11. тел. 8(39162)34-2-60, E-mail: [mssh16@mail.ru](mailto:mssh16@mail.ru)  
ИНН/КПП/БИК 2407009628/240701001/ 040407001



Утверждаю

Директор МКОУ Манзенская школа  
А.Н. Паршинцева  
сентября\_2020 г.

**Положение  
о порядке работы комиссии (родительского контроля)  
за организацией и качеством питания**

## **1. Общеположения**

- 1.1. Положение о порядке работы комиссии (родительского контроля) за организацией и качеством горячего питания обучающихся в МКОУ Манзенская школа разработано на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ; Методических рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» от 18.05.2020г.; Методических рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека МР 2.4.018020 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.
- 1.2. Для решения вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания в Школе ежегодно создается комиссия (родительский контроль) за организацией и качеством горячего питания обучающихся (далее - комиссия) на текущий учебный год.
- 1.3. В состав комиссии входят представители администрации, члены управляющего совета школы, педагогические работники, родительская общественность. Обязательным требованием является участие в работе комиссии ответственного за организацию питания обучающихся, назначенного приказом директора.
- 1.4. Деятельность членов комиссии основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

## **2. Задачи комиссии (родительского контроля) за организацией и качеством горячего питания обучающихся**

Оценить:

- 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- 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. Функции комиссии (родительского контроля) за организацией и качеством горячего питания обучающихся**

- 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 (родительского контроля) за организацией и качеством горячего питания обучающихся**

- 4.1. Контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся.
- 4.2. Получать от заведующего производством информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм.
- 4.3. Заслушивать на своих заседаниях заведующего производством по обеспечению качественного питания обучающихся.
- 4.4. Проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки.
- 4.5. Изменить график проверки, если причина объективна.
- 4.6. Вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.
- 4.7. Составлять порядок работы комиссии и доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей (законных представителей).

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

- 5.1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы.
- 5.2. Комиссия выбирает председателя, секретаря комиссии.
- 5.3. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников на текущий учебный год.
- 5.4. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и управляющий совет школы.
- 5.5. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора школы и один раз в полугодие Управляющий совет школы.
- 5.6. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.
- 5.7. Заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.
- 5.8. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом (приложение №1).

#### **6. Ответственность членов комиссии по контролю организации питания обучающихся**

- 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 обучающихся.
  - 7.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.
  - 7.2. Тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у ответственного за организацию горячего питания.

## Приложение №1

АКТ № \_\_\_\_\_

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся от \_\_\_\_\_ года

Комиссия в составе:

---

---

---

---

Составили настоящий акт о том, что « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ в \_\_\_\_\_ ч. \_\_\_\_\_ мин.

была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: \_\_\_\_\_ мин.

Входе проверки выявлено:

---

---

---

Направление проверки:

---

---

Результат:

Температура подачи блюд

\_\_\_\_\_

Весовое соответствие блюд

\_\_\_\_\_

Вкусовые качества готового блюда \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню \_\_\_\_\_

С актом комиссии ознакомлены :

Шеф повар:

Комиссия в составе с актом ознакомлена: