**Положение**

**о родительском контроле организации горячего питания обучающихся в МБОУ «Быстрянская СОШ им.О.Суртаева»**

1. **Общие положения**
   1. Настоящее положение регламентирует порядок организации и проведения контроля организации горячего питания с участием родителей (родительский контроль), удовлетворенности питанием обучающихся и их родителями.
   2. Родительский контроль организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в общешкольной комиссии.
   3. Для решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания в школе создаѐтся комиссия (родительский контроль) за организацией и качеством горячего питания обучающихся (далее-комиссия).
   4. 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. Деятельность членов комиссии основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

1. **Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся**

Оценить:

* соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;

-санитарно-техническое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.п.;

* условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
* наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
* информирование родителей и детей о здоровом питании

1. **Функции комиссии по контролю организации питания обучающихся** Комиссия по контролю организации питания обучающихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

* общественная экспертиза питания обучающихся;
* контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;
* участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

1. **Права и ответственность комиссии по контролю организации питания обучающихся**

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

* 1. Контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся.
  2. Получать информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм.
  3. Проводить проверку работы школьной столовой.
  4. Вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.
  5. Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей (законных представителей).

1. **Организация деятельности комиссии по контролю организации питания обучающихся**
   1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы.

Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

* 1. Комиссия выбирает председателя, секретаря.
  2. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников.
  3. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты.
  4. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора школы.
  5. Заседания комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в четверть и считаются правомочными, если на них присутствует не менее

2/3 ее членов.

* 1. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путѐм открытого голосования и оформляются

актом .

1. **Документация комиссии по контролю организации питания учащихся**
   1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.
   2. Тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у ответственного за организацию питания.

План работы комиссии родительского контроля

за организацией питания и качеством горячего питания обучающихся

**МБОУ «Быстрянская СОШ им.О.Суртаева»**

2024-2025 учебный год

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Мероприятия | сроки | ответственные |
| Контроль за организацией питания в школе:  -охват учащихся питанием;  -охват учащихся льготным питанием;  -доля питающихся самостоятельно | ежемесячно | Члены комиссии |
| Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню | ежемесячно | Члены комиссии |
| Организация просветительской работы | ежемесячно | Члены комиссии |
| Проведение мониторинга отношения учащихся к организации горячего питания в школе:  - анкетирование учащихся и  родителей (законных представителей); | 2 раза в год | Члены комиссии |
| Контроль за качеством питания:  -температура блюд;  -весовое соответствие блюд;  -вкусовые качества готового блюда | ежемесячно | Члены комиссии |
| Соблюдение санитарного состояния пищеблока | ежемесячно | Члены комиссии |
| Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи | ежемесячно | Члены комиссии |
| Контроль за соблюдением норм личной гигиены работниками столовой | ежемесячно | Члены комиссии |
| Проверка соблюдения графика работы столовой | ежемесячно | Члены комиссии |

Журнал посещения родителями столовой

**МБОУ «Быстрянская СОШ им.О.Суртаева»**

с целью осуществления контроля качества питания обучающихся

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | ФИО  проверяющего | Прием пищи | Результаты проверки (недостатки и  выводы) оценка качества осуществления питания | Подпись | Решение руководителя ОО по  результатам проверки.  Отметка об устранении выявленных  недостатков. |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

АКТ №

проверки комиссией контроля качества питания обучающихся в столовой

**МБОУ «Быстрянская СОШ им. О. Суртаева»**

от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ г.

Комиссия в составе:

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

Соответствие меню, согласно утвержденному\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Соответствие меню дня, утвержденному меню\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Соответствие веса порций, согласно установленных норм\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наличие меню\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Качество готовой продукции\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Санитарное состояние обеденного зала\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Организация приема пищи обучающимся \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Соблюдение графика питания \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Соблюдение работниками столовой санитарно – гигиенических норм\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Состав и состояние санитарной одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Причина несоответствия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Взвешивание пищевых отходов\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

В результате проверки установлено: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

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

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

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