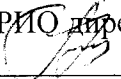


**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа №2 г.Лакинска Собинского района**

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
Пр.№ 12 от 29.10.2021

УТВЕРЖДАЮ
ВРИО директора
 С.Ю.Григорьева
Приказ № 186 от 29.10.2021г.

**Положение
об осуществлении общественного (родительского) контроля
за организацией обязательного
бесплатного горячего питания
обучающихся**

I. Общие положения

1.1. Положение об осуществлении общественного (родительского) контроля за организацией обязательного бесплатного горячего питания обучающихся разработано на основании:

- Закона Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» и иных нормативных правовых актов Российской Федерации в области регулирования организации питания детей в общеобразовательных организациях;
- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» от 05.04.2013 № 44-ФЗ;
- Федерального закона от 21.07.2014 № 212-ФЗ «Об основах общественного контроля в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 01.03.2020 № 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 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденным Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020;
- Устава МБОУ СОШ №2 г. Лакинска Собинского района Владимирской области.

1.2. Положение подготовлено с целью:

- стандартизации мероприятий общественного (родительского) контроля за горячим питанием обучающихся;
- повышения информированности лиц, осуществляющих контроль за организацией горячего питания, о гигиенической оценке рационов питания обучающихся;
- выявления нарушений и проблем в организации питания, выработки предложений для принятия решений по улучшению организации горячего питания в общеобразовательной организации.

1.3. Положение предназначено для использования при осуществлении общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся, получающих образование в МБОУ СОШ №2 г. Лакинска.

II. Формы и порядок осуществления родительского контроля

2.1. Родительский контроль за организацией горячего питания обучающихся МБОУ СОШ №2 г. Лакинска осуществляется в форме участия родителей (законных представителей) в работе общешкольной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее – Комиссия).

2.2. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с Федеральным законодательством, нормативными правовыми актами Владимирской области и Собинского района, локальными нормативными актами общеобразовательного учреждения, регулирующими вопросы организации питания обучающихся.

2.3. Комиссия является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания обучающихся образовательной организации.

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

2.5. Комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

2.6. Порядок работы Комиссии регламентируется Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (прилагается к настоящему положению).

2.7. Состав и порядок работы Комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

III. Требования к информированию об условиях обеспечения обучающихся горячим питанием

3.1. Содержание настоящего Положения доводится до сведения родителей (законных представителей) обучающихся путем его размещения на сайте общеобразовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

3.2. Содержание Положения доводится до сведения работников столовой общеобразовательной организации.

IV. Заключительные положения

4.1. Контроль за реализацией Положения осуществляет руководитель общеобразовательной организации.

ПОЛОЖЕНИЕ
О комиссии по контролю за организацией и качеством питания
обучающихся МБОУ СОШ №2 г. Лакинска

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее - Комиссия) является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.2. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками общеобразовательной организации правил и норм по организации питания в школе.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОМИССИИ

2.1. Изучение вопросов организации и качества питания обучающихся.

2.2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся.

2.3. Повышение охвата обучающихся горячим питанием, культуры питания.

2.4. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания.

3. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

Комиссия:

3.1. Оказывает содействие администрации образовательной организации в организации питания учащихся.

3.2. Осуществляет контроль:

- за рациональным использованием средств, выделенных на организацию питания обучающихся;

- за организацией приема пищи учащимися, за соблюдением порядка в столовой;

- за соблюдением графика работы столовой.

3.3. Проводит систематические проверки по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы.

3.4. Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководителю образовательной организации.

3.5. Вносит предложения администрации образовательной организации по улучшению организации питания учащихся.

3.6. Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

3.7. Привлекает родительскую общественность к осуществлению контроля за питанием обучающихся.

4. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ОСНОВЫ РАБОТЫ КОМИССИИ

4.1. Комиссия по контролю над питанием формируется приказом директора школы в начале учебного года. Определяются: состав, цели и содержание работы комиссии, утверждается план работы на учебный год.

4.2. В состав комиссии по контролю питания входят представители педагогического коллектива, родители обучающихся. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания учащихся.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ

5.1. Комиссия по контролю за питанием строит свою работу в соответствии с утвержденным приказом директора школы планом работы на учебный год, определяя цели и задачи текущего контроля его сроки, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля (Приложение 1).

5.2. Комиссия по контролю за питанием может осуществлять 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.

5.3. Проведение контрольных мероприятий оформляется актом (Приложение 2). Результаты контроля (экспертизы) отражаются в справке.

5.4. Плановая работа комиссии по контролю за питанием должна осуществляться не реже 1 раза в месяц.

5.5. Комиссия по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию школы, педагогов и родителей на административных совещаниях, педагогических советах, общешкольных родительских собраниях.

6. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ

6.1. Контроль посещений столовой обучающимися, оценка качества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов.

6.2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, внешним видом и опрятностью обучающихся, принимающих пищу, заступающих на дежурство по столовой.

6.3. Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.

6.4. Контроль за дежурством классов и педагогов в столовой.

6.5. Контроль за своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергообеспечения.

6.6. Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой.

6.7. Организация повторной проверки с целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки.

Выводы, замечания и предложения комиссии по контролю за питанием должны приниматься к исполнению работниками пищеблока, администрацией школы и администрацией, организующей питание.

7. ДОКУМЕНТАЦИЯ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

7.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем Комиссии.

7.2. Папка протоколов заседания Комиссии и акты контроля организации питания хранятся у заместителя председателя Комиссии, ответственного за питание.

8. РЕКОМЕНДОВАННЫЕ ТЕМЫ ПРОВЕРОК ПО КОНТРОЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

8.1. Проверка качества питания:

- Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу.
- Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

8.2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока:

- Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.
- Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
- Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

8.3. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья:

- Проверка условий транспортировки и доставки продукции.
- Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

8.4. Контроль за исполнением условий государственного контракта:

- Контроль исполнения финансовых обязательств.
- Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.
- Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
- Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.
- Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.