

Принято
На педагогическом совете школы
Протокол №1
от «31» августа 2021 г.

Утверждаю
Директор МБОУ «СОШ № 10»
им. Героя РФ А.Б. Ушакова»
Кириллов Н.В.
Приказ № 158/01-ОД
от «31» августа 2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации родительского контроля за организацией горячего питания в МБОУ «СОШ № 10» им. Героя РФ А. Б. Ушакова»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано в соответствии с Рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.03.2020 г.

1.2. Положение устанавливает порядок осуществления родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в школе, определяет основные организационные принципы, правила и требования к процедуре родительского контроля, доступа законных представителей обучающихся в помещение для приема пищи

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех участников образовательного процесса в школе.

2. Цель.

2.1. Улучшение организации питания обучающихся в общеобразовательной организации

2.2. Проведение мониторинга результатов родительского контроля, формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в образовательной организации.

3. Основные принципы и условия осуществления родительского контроля.

3.1 Родители (законные представители) контролируют качество питания в ходе снятия проб в школьной столовой один раз в неделю согласно графику, установленному ответственным по питанию в образовательном учреждении и утвержденному директором. По результатам проведенной дегустации составляется Акт (Приложение 1)

4. Права и обязанности участников процесса по контролю за организацией питания обучающихся.

4.1. Родители (законные представители) обучающихся вправе:

- вносить предложения по улучшению организации питания учащихся;
- знакомиться с примерным и ежедневным меню, участвовать в снятии проб в школьной столовой.

4.2. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в школе могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние мебели, 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-инструментальных исследований качества и безопасности 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 законных представителей.