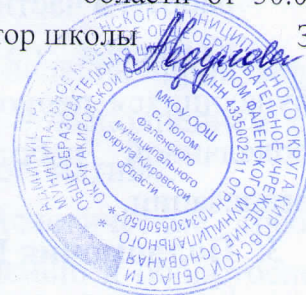


Принято

на заседании педагогического совета
МКОУ ООШ с. Полом
Фаленского района Кировской области
Протокол №1 от 30.08.2020 г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора МКОУ ООШ
с. Полом Фаленского района Кировской
области от 30.08.2020 № 61
Директор школы 3.В.Авдулова



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации родительского контроля горячего питания обучающихся в МКОУ ООШ с. Полом Фаленского района Кировской области

1. Общие положения

Настоящее положение закрепляет право представителей родительской общественности на участие в организации и контроле школьного питания.

Родители (законные представители) детей как потребителей школьного питания имеют право знать о предоставлении безопасной услуги (ст. 7 Закона РФ от 07.02.1992 № 2300-1 (ред. от 18.03.2019) «О защите прав потребителей»).

Согласно ч. 1 ст. 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 27.12.2012 № 273-ФЗ организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

От эффективности осуществляемого образовательной организацией контроля за процессом организации питания и выполнением условий контракта на организацию питания или на поставку продуктов питания зависит соблюдение прав участников образовательных отношений и качество предоставляемой обучающимся услуги питания.

В соответствии с ч. 7 ст. 28 Закона образовательная организация несет ответственность в установленном законодательством РФ порядке за жизнь и здоровье обучающихся, работников образовательной организации.

Одним из эффективных механизмов обеспечения безопасности детского питания является организация родительского контроля.

2. Формы родительского контроля

Родительская общественность может создать комиссию по контролю за организацией питания.

Состав комиссии утверждается в начале каждого учебного года директором образовательной организации. А также формируется план работы в части проведения различных проверок.

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся периодически (но не реже 1 раза в квартал) отчитывается о проделанной работе на совещании при директоре образовательной организации.

3. Полномочия Комиссии

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся имеет право определять:

- соответствие фактического меню примерному меню, утвержденного руководителем общеобразовательной организации;
- вкусовые предпочтения детей;
- причины неприятия конкретных блюд;
- объем остатков конкретных блюд и общий объем отходов;
- соблюдение культуры обслуживания обучающихся /воспитанников
- качество сырья
- качество готовой продукции и др.

В своей деятельности Комиссия руководствуется Нормативными документами об организации питания в образовательных организациях:

Организация питания в школе должна соответствовать требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и ряда других нормативных документов:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 25.12.2018) «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 03.08.2018) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изм. и доп., вступ. в силу с 21.10.2018);
- Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 29.07.2018) «О защите прав потребителей»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 23.04.2018) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 29.07.2017) «О техническом регулировании»;
- Технические регламенты Таможенного союза на пищевые продукты;
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах».

4. Практика родительского контроля в школьной столовой

1. Обеденный зал

- Наличие (в том числе на сайте школы) примерного (циклического) меню, согласованного с Роспотребнадзором;
- Наличие в обеденном зале фактического меню на день посещения столовой;
- Сравнение примерного и фактического меню на предмет установления замен блюд;
- В случае нахождения замен блюд получение информации от руководителя столовой о причинах и допустимости их применения.

2. Прием пищи детьми

- Наблюдение за детьми, в том числе и за их покупками в буфете (во время приема пищи, не мешая им).
- Выборочный блиц-опрос школьников (сразу после приема пищи):
какие блюда вкусные/невкусные;
что не съел и почему.
- Оценка остатков в тарелках (сотрудников столовой попросить не убирать сразу стол одного класса):
что конкретно не съедено (определение непопулярных блюд);
сколько (в %) съели все, половину, четверть, ничего.

3. Дегустация, обсуждение и разработка рекомендаций

- Покупка на линии раздачи и в буфете тех же блюд, которые едят дети (не специально накрытые для проверяющих).
- Оценка вкусовых качеств купленных блюд и их температуры.
- Обсуждение с директором школы и руководителем пищеблока итогов посещения.
- Разработка рекомендаций по результатам проверки. Осуществляется в течение следующих нескольких дней с привлечением экспертов и использования экспресс-анализа примерного меню, что позволяет сформулировать предложения по сбалансированности и стоимости меню.