

## Приложение № 1

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор МБОУ Богородицкой СШ  
Л.Г. Гракова  
Приказ от 02 сентября 2024 г. № 138<sup>е</sup>

### Положение об общественном (родительском) контроле за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ Богородицкой СШ

#### 1. Общие положения.

1.1. Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся разработано в соответствии с Федеральным законом «Об образовании» № 273-ФЗ от 29.12.2012г.; методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

1.2. Организация родительского контроля за качеством питания обучающихся в школе может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

1.3. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом МБОУ Богородицкой СШ.

1.4. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.5. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят члены классных родительских комитетов школы.

1.6. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

#### 2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.

2.1. Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются:

- контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в школе;
- мониторинг качества поставленной продукции и соответствие количества продуктов питания поданной заявке;
- проверка качества и количества приготовленной для обучающихся пищи согласно меню,
- контроль за организацией приёма пищи обучающимися; за санитарным состоянием пищеблока; соблюдением графика работы столовой.

### **3. Функции комиссии по контролю за организацией питания учащихся.**

3.1. Комиссия по контролю за организацией питания учащихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

- общественная экспертиза питания учащихся;
- контроль за качеством и количеством, приготовленной согласно меню пище;
- 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 по контролю за организацией питания обучающихся.**

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1 Контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся.
- 4.2 Проводить проверку работы школьной столовой в соответствии с графиком проверки.
- 4.3 Изменять график проверки, если причина объективна.
- 4.4 Вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.
- 4.5 Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

### **5. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.**

- 5.1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.
- 5.2. Комиссия составляет план – график контроля по организации качества питания школьников. Деятельность осуществляется в соответствии с планом и графиком работы комиссии;
- 5.3. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты классов.
- 5.4. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора школы и один раз в полугодие Совет школы.
- 5.5. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для публичного отчёта школы.
- 5.6. Заседание комиссии проводится по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц.
- 5.7. Результаты проверки комиссии фиксируются в форме оценочного листа.

### **6. Документация комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.**

- 6.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем комиссии общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся.
- 6.2. Протоколы комиссии хранятся у директора школы.

Приложение 2

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МБОУ Богородицкая СШ

Л.Г. Гракова

Приказ от 02 сентября 2024 г. № \_\_\_\_\_

План-график контроля за организацией горячего питания обучающихся на 2024-2025 учебный год

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение		
Сентябрь	Проверка готовности помещения столовой для приёма пищи к новому учебному году. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока.	Ответственные сотрудники
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов и готовых блюд. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты и готовых блюд	Ответственные сотрудники за организацию питания
Ежедневно	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями	Ответственные сотрудники за организацию питания
1 раз в неделю	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за
Ежедневно	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню	Ответственные сотрудники за организацию
1 раз в неделю	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов и готовой продукции	Ответственные сотрудники за
В начале каждого полугодия	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания
1 раз в неделю	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.	Ответственные сотрудники за
Ежедневно.	Контроль за доставкой пищевых продуктов. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства.	Ответственные сотрудники за организацию питания
1 раз в неделю.	Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.	Ответственные сотрудники за организацию питания

1 раз в неделю	Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
1 раз в месяц	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам охвата учащихся горячим питанием.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания
<b>Методическое обеспечение</b>		
1 раз в месяц	Организация консультаций для классных руководителей 1-9 классов по вопросам организации питания	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания
Май	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за
Постоянно	Рассматривать обращения обучающихся и/или их родителей (законных представителей) по вопросам организации и качества питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за
<b>План организации работы по улучшению материально-технической базы пищеблока</b>		
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания
По мере необходимости	Замена устаревшего оборудования	Директор школы
<b>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди обучающихся</b>		
В течение года	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Классные руководители 1-11 классов
1 раз в четверть	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за