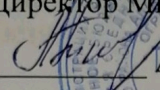
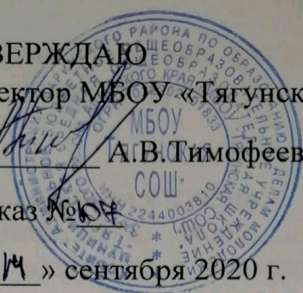


УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Тягунская СОШ»


А.В. Тимофеева

Приказ №
от « 14 » сентября 2020 г.



Положение о группе общественного контроля организации и качества питания обучающихся

1. Общее положение

- 1.1. Настоящее Положение о группе общественного контроля организации и качества питания обучающихся разработано на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020 № 43-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», статьи 37 Федерального Закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов, методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей образовательных организаций от 18.05.2020, СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях», Уставом МБОУ «Тягунская СОШ».
- 1.2. Состав Группы общественного контроля организации и качества питания обучающихся является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией и качеством питания обучающихся, утверждается приказом директора школы.
- 1.3. В состав Группы входят представители администрации МБОУ «Тягунская СОШ», члены Родительского комитета школы, педагоги.
- 1.4. В своей деятельности Группа руководствуется законодательными и иными правовыми актами РФ, Алтайского края, приказами и распоряжениями органов управления образованием, Уставом и другими локальными актами МБОУ «Тягунская СОШ».
- 1.5. Деятельность Группы основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности в принятии решений, гласности.

2. Цели и задачи деятельности Группы

- 2.1. **Цель:** создание оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием, качественного приготовления, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований Роспотребнадзора.
- 2.2. **Задачи:**
 - соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам;
 - обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
 - обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);

- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

Основные направления деятельности Группы

- 2.3. Контроль за санитарным состоянием пищеблока, залом приёма пищи, за состоянием мебели в зале приёма пищи, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды сотрудников столовой, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.
- 2.4. Контроль за графиком приёма пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой.
- 2.5. Осуществление контроля за принятием мер по устранению выявленных недостатков в ходе проведённых проверок.
- 2.6. Внесение предложений администрации МБОУ «Тягунская СОШ» по улучшению организации питания обучающихся.
- 2.7. Оказание помощи администрации МБОУ «Тягунская СОШ» в проведении просветительской работы среди родителей (законных представителей) по вопросам здорового питания детей, формирования культуры приёма пищи у детей.

3. Функции Группы

Группа участвует в следующих процедурах:

- 3.1. контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока и залом приёма пищи;
- 3.2. контроль за сертификацией продукции, за ведением документации пищеблока;
- 3.3. контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;
- 3.4. контроль за взвешиванием блюд;
- 3.5. контроль за соблюдением цикличности меню, норм питания;
- 3.6. общественная экспертиза питания обучающихся;
- 3.7. изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- 3.8. участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

4. Организация деятельности группы

- 4.1. Группа строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год.
- 4.2. Группа осуществляет свои функции в соответствии с графиком работы.
- 4.3. Результаты работы Группы отражаются в справках.
- 4.4. Группа не реже 1 раза в месяц информирует о результатах своей деятельности родительскую общественность через официальный сайт МБОУ «Тягунская СОШ».
- 4.5. Заседание Группы проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в четверть и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.
- 4.6. Решение Группы принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом.

5. Документация Группы

- 5.1. Результаты деятельности группы оформляются в виде справок (Приложение 1).
- 5.2. Заседания группы оформляются протоколом.

СПРАВКА

по изучению организации и качества питания в МБОУ «Тягунская СОШ»

Комиссия в составе:

Председатель: _____

Члены комиссии: _____

В присутствии

составили настоящую справку о том, что «__» _____ 20__ г. в __ час. __ мин. проведено изучение организации питания в МБОУ «Тягунская СОШ».

В ходе изучения выявлено:

- ✓ наличие умывальников да / нет в количестве _____;
- ✓ наличие электрополотенец да / нет в количестве _____;
- ✓ наличие мыла да / нет в количестве _____;
- ✓ наличие графика работы столовой да / нет
- ✓ наличие графика приёма пищи да / нет
- ✓ продолжительность приёма пищи _____
- ✓ количество посадочных мест _____
- ✓ наличие мебели _____
- ✓ дежурство педагогов во время осуществляется / не осуществляется
- ✓ чистота зала _____
- ✓ внешний вид поваров (наличие спецодежды) да / нет

Примечание:

Эстетичность накрытых столов:

- ✓ гигиеническое состояние столов
- ✓ гигиеническое состояние столовых приборов
- ✓ наличие и доступность размещения меню

Примечание:

Соответствие рационов питания утверждённому меню да / нет

Наличие и место расположения контрольных блюд _____

Наличие пищевых отходов (практически отсутствуют, имеются в наличии, имеются в избытке)

Качество готовой пищи _____

На основании вышеизложенного, Группа рекомендует:

Председатель группы _____ / _____

Члены группы _____ / _____
_____ / _____
_____ / _____
_____ / _____