

Индивидуальный предприниматель
Джанхотова Залина Исаевна
(ИП Джанхотова З.И.)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

З.С.Ахметханова

ПОЛОЖЕНИЕ

(приказ №2 от «30» августа 2023г.)

30.08.2023г. № 50

г.Урус-Мартан
**о проведении мероприятий по
родительскому контролю за
организацией питания**

1. Общие положения

1.1. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания в ИП Джанхотова З.И. разработано на основании:

- Федеральный закон «О внесении, изменении в Федеральный закон

«О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст. 37 Федерального закона

«Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020 года № 47-ФЗ.

- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

1.2. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Положением об ИП Джанхотова З.И..

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

1.4. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации, члены Родительского комитета, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней директора и ответственного за организацию горячего питания обучающихся назначенным приказом директора. Комиссия утверждается приказом директора комиссии.

1.5. 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:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам обучающихся;
- обеспечение максимально разнообразного питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров, поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологическими 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.

3.

4.

5.

6. Функции комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

6.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

- общественной экспертизы питания обучающихся.
- контроль за качеством и количеством, приготовленной согласно меню пище.
- изучает мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- участвует в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

7. Права и ответственность комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

7.1. Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

7.1.1. контролировать организацию и качество питания обучающихся;

7.1.2. получать от повара, медицинской сестры диетической информацию по организации питания, качества приготовляемых блюд и соблюдения санитарно – гигиенических норм;

7.1.3. заслушивать на своих заседаниях заведующую столовой по выполнению ими обязанностей по обеспечению качественного питания

обучающихся;

7.1.4. проводить проверку работы обеденного зала не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;

7.1.5. изменить график проверки, если причина объективна;

7.1.6. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.

7.1.7. состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

8. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

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

8.2. Комиссия выбирает председателя.

8.3. Комиссия составляет план – график контроля по организации качества питания обучающихся. Деятельность осуществляется в соответствии с планом и графиком работы комиссии.

8.4. О результатах работы комиссия информирует администрацию и родительские комитеты.

8.5. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора гимназии.

8.6. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для публичного отчёта.

8.7. Заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов

8.8. Решение комиссии принимается большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом (приложение № 1).

9. Ответственность членов Комиссии

9.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;

9.2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

10. Документация комиссии по контролю за организацией питания

обучающихся

10.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

10.2. Тетрадь протоколов заседания комиссии хранится председателя комиссии.

ПРИНЯТО

на заседании Педагогического совета
(протокол № 1 от «30» августа 2023 года)

СОГЛАСОВАНО

с родительским комитетом
(«30» августа 2023 года)

**Приложение 1
к Положению**

**АКТ № _____
проверки столовой комиссией
по контролю организации питания обучающихся**

от _____
года Комиссия в составе:

составили настоящий акт в том, что _____ в _____ была
проведена проверка качества питания в столовой гимназии.

Время проверки: 20 мин. (1 большая
перемена) В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	
Весовое соответствие блюд	
Вкусовые качества готового блюда	
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	

Организация питания:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____

С актом комиссии ознакомлен: _____ работник пищеблока _____
Комиссия в составе с актом ознакомлены: