СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ

На заседании Директор ГБОУ РК «Джанкойская

педагогического совета санаторная школа-интернат

ГБОУ РК «Джанкойская \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Р.П. Головко

санаторная школа-интернат Приказ от 30.08.2024 г. № 141

Протокол №­­­­­­­­1 от «29» августа 2024 г.

**Положение**

**о родительском контроле за организацией питания**

**ГБОУ РК «Джанкойская санаторная школа-интернат».**

1. Общие положения.

Настоящее положение об организации родительского контроля за организацией питания обучающихся разработано на основании:

* Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
* Постановления от 27.10.2020 года № 32 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
* Методических рекомендаций от 18.05.2020 МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»
* приказа Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым «О создании Республиканского совета родительского контроля за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях Республики Крым» №1371 от 31.08.2021

1. Цели и задачи организации родительского контроля.
   1. *Цели:*

-обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;

-соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам;

-обеспечение максимального разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пишевыми волокнами и биологически активными веществами;

-обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обработки пищевых продуктов (готовых блюд);

-исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих

сохранность их исходной пищевой ценности.

* 1. *Задачи:*

-контроль использования нормативно-правовых актов по организации горячего питания обучающихся;

-контроль температурного режима выдачи готовых блюд;

1. **Осуществляет мероприятия совет родительского контроля,** в который входят представители родительской общественности в количестве 5 человек.
2. **Основные направления деятельности совета родительского контроля.**

4.1. Контроль осуществляется только в обеденном зале. Вход в зону приготовления пищи (цеха) запрещен.

4.2. При проведении контроля оцениваются:

-соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;

- санитарно-технологическое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой 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;

-вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам анкетирования или опроса;

-информирование детей и родителей о здоровом питании.

1. Права и ответственность совета родительского контроля.
   1. Права:

-осуществление мероприятий, направленных на организацию и качества питания;

-проведение анкетирования, опросов обучающихся.

-внесение предложений по улучшению качества питания обучающихся.

1. **Организация деятельности совета родительского контроля**

Совет формируется на основании приказа директора школы. Полномочия совета начинаются с момента подписания приказа.

Контрольные мероприятия проводятся не реже 1 раза в квартал в очной (посещение) и заочной формах (анкетирование или опрос) формах.

По результатам посещения заполняется чек-лист (приложение 1) и составляется протокол (приложение 2)

Приложение 1

ЧЕК-ЛИСТ

для совета родительского контроля по проверке организации питания обучающихся

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | вопросы | да | нет |
| 1. | Имеется ли двухнедельное меню для каждой возрастной группы |  |  |
| 2. | Размещено ли двухнедельное меню на сайте школы |  |  |
| 3. | Есть ли график приема пищи |  |  |
| 4. | Размещено ли на стенде ежедневное меню |  |  |
| 5. | Есть ли повторы блюд в смежные дни |  |  |
| 6. | Есть ли в меню запрещенные блюда и продукты |  |  |
| 7. | Соответствует ли ежедневное меню двухнедельному |  |  |
| 8. | Есть ли в школе приказ о работе бракеражной комиссии |  |  |
| 9. | Ежедневно ли осуществляется бракераж блюд с записью в журнал бракеража |  |  |
| 10. | Есть ли факты недопуска блюд |  |  |
| 11. | Предусмотрена ли организация питания с учетом особенностей здоровья |  |  |
| 12. | Качественно ли проведена уборка обеденного зала |  |  |
| 13. | Обнаружены ли в столовой грызуны, насекомые или следы их жизнедеятельности |  |  |
| 14. | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам мылу, средствам для сушки рук) |  |  |
| 15. | Выявлены ли замечания по соблюдению детьми правил личной гигиены |  |  |
| 16. | Выявлен ли факт выдачи остывшей пищи |  |  |
| 17. | Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд |  |  |
| 18. | Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания школьников |  |  |

Приложение 2

ПРОТОКОЛ № от

проверки организации питания в МОУ «Новостепновская школа» советом родительского контроля

В ходе проверки установлено следующее:

Выявлены замечания:

Рекомендовано:

Члены совета

