

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Березовская средняя общеобразовательная школа Первомайского района  
(МБОУ Березовская СОШ)

Принято:  
На Педагогическом Совете школы  
Протокол №7 от 31.08.2023

УТВЕРЖДЕНО:  
Приказом директора  
МБОУ Березовской СОШ  
Т.А.Удекуль  
от 01.09.2023 №105-О



## ПОЛОЖЕНИЕ

### о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении Березовской средней общеобразовательной школе Первомайского района (МБОУ Березовская СОШ)

#### 1. Общее положение

- 1.1 Положение о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении Березовской средней общеобразовательной школе Первомайского района (далее Учреждение) регулирует деятельность Комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся.
- 1.2 Комиссия по контролю за организацией горячего питания обучающихся (далее Комиссия) – постояннодействующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.
- 1.3 В состав Комиссии входят члены Родительского комитета (не более 3 (трёх) человек), педагоги (не более 1 (одного) человека). Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором Учреждения ответственного за организацию питания обучающихся.
- 1.4 Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами РФ, приказами и распоряжениями органов управления образования, Уставом и локальными актами Учреждения.

#### 2. Задачи Комиссии.

Задачами Комиссии являются:

- 2.1. Обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- 2.2. Контроль соответствия реализуемых блюд утвержденному меню;
- 2.3. Контроль организации питания, в т.ч.:
  - 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;
  - культура организации питания;
  - сохранность и правила хранения продуктов.

#### 3. Организационные методы, виды и формы контроля

- 3.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов и форм:
  - изучение документации;
  - обследование объектов;
  - наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в общеобразовательной организации;
  - беседа с персоналом;
  - анкетирование родителей и детей (приложение 1);
  - участие в работе школьной комиссии (приложение 2).
- 3.2. Контроль осуществляется в виде плановых и оперативных проверок.
- 3.3. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным

руководителем образовательной организации планом на учебный год.

3.4. Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в Учреждении. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющими в ходе изучения вопроса.

3.5. Результаты контроля отражаются в акте.

3.6. Итоги проверок обсуждаются на Родительских комитетах, общешкольных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации Учреждения, ее учредителя, органов контроля (надзора).

#### **4. Направления деятельности Комиссии**

4.1. Комиссия содействует администрации Учреждения в организации питания обучающихся, вносит предложения по улучшению обслуживания.

4.2. Комиссия контролирует:

- работу пищеблока (материальную базу пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, технологию приготовления продуктов, качество и количество пищи, соблюдение графика выдачи пищи);

- организацию питания обучающихся (соблюдение режима питания, раздачу пищи, гигиену приёма пищи)

4.3. Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

#### **5. Права Комиссии**

Комиссия имеет право:

5.1. Контролировать в Учреждении организацию и качество питания обучающихся.

5.2. Получать от работников пищеблока информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм.

5.3. Проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трех человек на момент проверки.

5.4. Вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.

5.5. Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в Учреждении.

5.6. Ходатайствовать перед администрацией Учреждения о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания.