

ПРИНЯТО:

Решением педагогического

совета от 25.08.2020

Протокол № 1

УТВЕРЖДАЮ

Директор МКОУ СОШ с. Троица

_____ О.Н. Шутова

Приказ № 26/1 от 25.08.2020 года

Положение

об организации родительского контроля горячего питания обучающихся в МКОУ СОШ с.Троица

Белохолуницкого района Кировской области

1. Общие положения.

1.1. Контроль за работой школьной столовой осуществляется администрацией и родительской общественностью школы.

1.2. Для обеспечения ежедневного контроля за работой школьной столовой в МКОУ СОШ с. Троица создаётся родительская комиссия по контролю за организацией питания учащихся.

1.3. Родительская комиссия по контролю за организацией и качеством питания учащихся создаётся из числа родительской общественности и утверждается приказом директора школы. Копия приказа передаётся работникам столовой для ознакомления с составом комиссии.

1.4. В обеденном зале столовой на видном месте вывешивается информационный стенд с указанием состава комиссии, меню, времени приёма пищи, материалов по культуре питания.

1.5. Количество человек общественной комиссии по контролю за организацией питания учащихся устанавливается в зависимости от объёма работы, но не менее 3 человек.

1.6. Родительская комиссия по контролю за организацией питания обучающихся МКОУ СОШ с. Троица периодически (но не реже одного раза в квартал) отчитывается по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на Совете школы при директоре.

2. Содержание работы родительской комиссии по контролю за организацией питания учащихся.

2.1. Способствует улучшению организации питания учащихся.

2.2. Добивается своевременного и полного выполнения работниками столовой приказов и постановлений вышестоящих органов.

2.3. Родительская комиссия по организации питания следит за соответствием ежедневного меню тому меню, которое утверждено Роспотребнадзором, вносит свои предложения по качеству школьного питания.

2.4. Вносит конкретные предложения администрации школы по приведению столовой в строгое соответствие с требованиями санитарных правил.

2.5. Осуществляет контроль за состоянием весовых и измерительных приборов, соблюдением санитарно-гигиенических правил личной гигиены работниками столовой. Контролирует проведение в зимне-весенний период витаминизации блюд.

2.6. Способствует внедрению прогрессивных форм и методов обслуживания.

2.7. Проводит контрольные проверки правильности отпуска блюд по их весу и качеству.

3. Права родительской комиссии по контролю за организацией питания учащихся.

3.1. Проверять работу столовой, принимать участие в проводимых органами ревизиях, знакомиться с документами первичного учёта. Снимать копии с необходимых документов для составления акта по обнаруженным недостаткам и нарушениям организации питания учащихся школы.

3.2. Запрещать реализацию недоброкачественной продукции и блюд.

3.3. Требовать от работников столовой объяснения по всем случаям нарушений правил работы, а также заслушивать на заседаниях отчёты работников столовой о применяемых мерах по улучшению организации питания учащихся.

3.4. Участвовать в совещаниях, вносить на рассмотрение Совета школы вопросы, связанные с организацией питания в школе.

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа с.Троица

ПРИКАЗ

01.09.2022

№ 39/11

Об осуществлении родительского контроля
за организацией питания

В целях осуществления контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся, контроля качества приготовленных блюд в соответствии с утвержденным меню

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:
 - 1.1. Состав бракеражной комиссии контроля родителей в МКОУ СОШ с.Троица на 2022-2023 учебный год в составе:
 - Шерникова Ольга Валентиновна,
 - Катаргина Наталья Евгеньевна,
 - Шутова Марина Николаевна.
 - 1.3. План-задание Комиссии (Приложение 1)
2. Ознакомить родителей с положением о бракеражной комиссии родительского контроля.
3. Вести бракеражный журнал родительского контроля.

Директор школы

О.Н. Шутова

План-задание для бракеражной комиссии родительского контроля

1. Осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции.
2. Проверяет наличие контрольного блюда.
3. Проверка качества готовой продукции: температура блюд, весовое соответствие блюд, вкусовые качества готового блюда.
4. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.
5. Контроль санитарного состояния школьной столовой.
6. Организация питания в школьной столовой: соблюдение графика питания обучающихся.
7. Соблюдение личной гигиены работниками столовой, проверка соблюдения личной гигиены учащихся перед приемом пищи.