**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«КИЩИНСКАЯ МНОГОПРОФИЛЬНАЯ ГИМНАЗИЯ ИМЕН РУСЛАНА ИСАЕВА»**

**ПРИКАЗ**

**От 30.09.2021г с. Кища №101**

О создании комиссии по осуществлению
родительского контроля за питанием обучающихся

Во исполнение Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273- ФЗ, Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020г Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», Приказ УО Дахадаевского района № 244 от 21.08.2020г. «О введении родительского контроля и мониторинга за организацией горячего питания детей в общеобразовательных учреждениях Дахадаевского района»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МБОУ «Кищинская многопрофильная гимназия имени Руслана Исаева» в 2021-2022 учебном году в следующем составе:

 Председатель комиссии – Хизриева Р.М.. – заместитель директора по ВР;

Члены комиссии:

- Сулейманова М.Р.. – председатель родительского комитета школы,

- Курбанова Х.А.- родитель учащегося 4 класса,

- Магдиева З.В.. – родитель учащегося 1 класса

2. Утвердить положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся в МБОУ «Кищинская многопрофильная гимназия имени Руслана Исаева» (приложение №1).

3. Утвердить план работы школьной комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (приложение №2).

4. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

**Директор школы Р.О.Касумов**

 С приказом ознакомлены:

Хизриева Р.М. Магдиева З.В.

Сулейманова М.Р.

Курбанова Х.А.

Приложение №1

к приказу №99 от 11.09.2021г

 Положение

о родительском контроле организации горячего питания обучающихся
в МБОУ «Кищинская многопрофильная гимназия имени Руслана Исаева»

1. Общие положения
	1. Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся разработано на основании:
* Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273- 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. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участии в работе общешкольной комиссии.
		1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.
		2. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постоянно­действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.
		3. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации, члены Родительского комитета школы, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.
		4. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.
1. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
	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;

* 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.
1. Функции комиссии по контролю организации питания обучающихся
	1. Комиссия по контролю организации питания обучающихся обеспечивает участие в следующих процедурах:
* общественная экспертиза питания обучающихся;
* контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;
* изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
* участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.
1. Права и ответственность комиссии по контролю организации питания обучающихся

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

* 1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
	2. получать от повара, медицинского работника информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
1. заслушивать на своих заседаниях повара по обеспечению качественного питания обучающихся;
2. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
3. изменить график проверки, если причина объективна;
4. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;
5. состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.
6. Организация деятельности комиссии по контролю организации питания обучающихся.
	1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.
	2. Комиссия выбирает председателя.
	3. Комиссия составляет план работы комиссии по родительскому контролю
	4. за организацией питания обучающихся.
	5. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительский комитет.
	6. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора школы и один раз в полугодие Совет школы.
	7. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.
	8. 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.
	9. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом.
7. Ответственность членов Комиссии
	1. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;
	2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.
8. Документация комиссии по контролю организации питания обучающихся
	1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.
	2. Тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у директора школы.

Приложение №2

План работы комиссии по родительскому контролю

за организацией питания обучающихся в МБОУ Кищинская многопрофильная гимназия имени Руслана Исаева»
на 2021-2022 учебный год.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сроки | Мероприятия | Ответственные |
| Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение |
| сентябрь (1 неделя) | Провести комиссионную приемку готовности пищеблоков к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги. | Члены комиссии |
|  сентябрь (1 неделя) | При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока. | Члены комиссии |
|  сентябрь (1 неделя) | При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке. | Члены комиссии |
|  сентябрь (1 неделя) | Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям Контракта: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация таких работников с учетом требований ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». | Члены комиссии |
|  сентябрь (1 неделя) | Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей бесплатной и льготных категорий.  | Члены комиссии |
| Ежедневно | Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования и т.д.). | Члены комиссии |
| Ежедневно | Проверка соблюдения графика работы столовой. | Члены комиссии |
| Ежедневно | Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты. | Члены комиссии |
| Ежедневно | Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. | Члены комиссии |
| 1 раз в неделю. | Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом. | Члены комиссии |
| Ежедневно. | Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительною заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню. | Члены комиссии |
| По мере необходимости. | Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте. | Члены комиссии |
| 1 раз в неделю. | Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции. | Члены комиссии |
| Ежедневно. | Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства. | Члены комиссии |
| В начале каждого полугодия. | Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю. | Члены комиссии |
| 1 раз в неделю. | Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление в пароконвектомате и т.д.). | Члены комиссии |
| 1 раз в неделю. | Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. (При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»). | Члены комиссии |
| 1 раз в неделю. | Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков. | Члены комиссии |
| 1 раз в неделю. | Контроль за соблюдением сроков годности, температурно- влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно- эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов. | Члены комиссии |
| 1 раз в четверть | Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1- 11-х классов по вопросам: «Охват обучающихся горячим питанием. Соблюдение сан. гигиенических требований». | Члены комиссии |
| Методическое обеспечение |
| 1 раз в месяц. | Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросаморганизации питания. | Члены комиссии |
| Постоянно. | Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросаморганизации питания. | Члены комиссии |
| Постоянно. | Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе. | Члены комиссии |
| В конце каждого полугодия. | Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах | Члены комиссии |
| ***План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой*** |
| Ежедневно | Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений). | Члены комиссии |
| Понеобходимости | Эстетическое оформление зала столовой. | Члены комиссии |
| Понеобходимости | Замена устаревшего оборудования. | Члены комиссии |
| 1 раз в месяц. | Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, во до- и тепло- снабжения). | Члены комиссии |
| Понеобходимости. | Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия. | Члены комиссии |
| ***Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся*** |
| В течение месяца | Проведение классных часов по темам организации правильного питания. | Члены комиссии |
| ДекабрьАпрель | Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе. | Члены комиссии |
| 1 раз в четверть. | Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе. | Члены комиссии |