****

* 1. Задачами комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;

- соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энерго затратам;

- 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 биологическиактивными 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 горячего питания обучающихся**

Комиссия по контролю организации горячего 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 (Приложение 1);

- 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:

- контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся (Приложение 2);

- получать от повара информацию по организации горячего питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно – гигиенических норм;

- заслушивать на своих заседаниях повара по обеспечению качественного горячего питания обучающихся;

- вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;

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

1. **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 – график контроля по организации качественного питания школьников.
	4. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты.
	5. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора школы.
	6. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчета по самообследованию образовательной организации.
	7. Заседания комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в четверть и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.
	8. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путем открытого голосования и оформляются актом.
2. **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 горячего питания и качества предоставляемых услуг.
3. **Документация комиссии по контролю организации питания обучающихся**

Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

1. **Заключительные положения**

Изменения и дополнения в Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся вносятся по решению администрации и педагогического совета школы, обсуждаются на заседаниях педагогического совета, утверждаются приказом директора школы.

Приложение 1

к Положению о родительском контроле организации горячего питания обучающихся

**Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)**

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развернутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. Удовлетворяет ли вас система организации питания в школе?

1. Удовлетворяет ли вас санитарное состояние школьной столовой?

1. Питаетесь ли вы в школьной столовой?

* 1. Если нет, то по какой причине?

1. В лицее вы получаете:

-разовое горячее питание (завтрак + обед)

1. Наедаетесь ли вы в лицее?

1. Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в лицее?

1. Нравится ли питание в школьной столовой?

* 1. Если не нравится, то почему?

иное\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Устраивает меню школьной столовой?

1. Считаете ли питание в лицее здоровым и полноценным?

1. Ваши предложения по изменению меню:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Ваши предложения по улучшению питания в лицее:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение 2

к Положению о родительском контроле организации горячего питания обучающихся

**Форма оценочного листа**

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  | **Вопрос**  | **Да/Нет**  |
| 1  | Имеется ли в организации меню?  |  |
| А)да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации  |  |
| Б) да, но без учета возрастных групп  |  |
| В)нет  |  |
| 2  | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?  |  |
| А) да  |  |
| Б) нет  |  |
| 3  | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?  |  |
| А) да  |  |
| Б) нет  |  |
| 4  | В меню отсутствуют повторы блюд?  |  |
| А) да, по всем дням  |  |
| Б) нет, имеются повторы в смежные дни  |  |
| 5  | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты  |  |
| А) да, по всем дням  |  |
| Б) нет, имеются повторы в смежные дни  |  |
| 6  | Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?  |  |
| А) да  |  |
| Б) нет  |  |
| 7  | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?  |  |
| А) да  |  |
| Б) нет  |  |
| 8  | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?  |  |
| А) да  |  |
| Б) нет  |  |
| 9  | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?  |  |
| А) да  |  |
| Б) нет  |  |
| 10  | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья ( сахарный диабет, пищевые аллергии)?  |  |
|  | А) да  |  |
| Б) нет  |  |
| 11  | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?  |  |
| А) да  |  |
| Б) нет  |  |
| 12  | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?  |  |
| А) да  |  |
| Б) нет  |  |
| 13  | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?  |  |
| А) да  |  |
| Б) нет  |  |
| 14  | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?  |  |
| А) да  |  |
| Б) нет  |  |
| 15  | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?  |  |
| А) да  |  |
| Б) нет  |  |
| 16  | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?  |  |
| А) да  |  |
| Б) нет  |  |
| 17  | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?  |  |
| А) да  |  |
| Б) нет  |  |