

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3»  
ЛЕВОКУМСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

РАССМОТРЕНО  
на педагогическом совете  
протокол № 4 от  
«25» января 2021 года

СОГЛАСОВАНО  
Председатель Управляющего совета  
[подпись] Р.И.Киенко

«26» января 2021 года

УТВЕРЖДАЮ  
Директор школы  
[подпись] Е.В.Кириленко  
МКОУ  
СОШ № 3 января 2021 года  
Утверждено приказом № 63-ср  
от 26.01 2021 года

Положение

о комиссии по осуществлению родительского контроля  
за организацией питания в муниципальном казённом  
общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 3»  
Левокумского муниципального округа Ставропольского края

1. Общие положения

1.1. Комиссия по осуществлению родительского контроля (далее – комиссия) создаётся и действует в соответствии с данным положением (далее – Школа) в целях осуществления контроля организации питания учащихся со стороны родителей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.2. Комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, локальными актами Школы.

2. Порядок создания комиссии и её состав

2.1. Комиссия создаётся приказом директора Школы. Состав комиссии, сроки её полномочий оговариваются в приказе директора Школы.

2.2. В состав комиссии входят родители обучающихся Школы на основе добровольного согласия, педагоги.

2.3. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором Школы.

3. Полномочия комиссии

3.1 комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся Школы.

3.2. комиссия осуществляет контроль за организацией питания учащихся со стороны родителей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе:

3.2.1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм;

- 3.2.2. следит за соответствием приготовленных блюд утвержденному меню;
- 3.2.3. осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д., в соответствии с Правилами бракеража пищи;
- 3.2.4. проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- 3.2.5. определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
- 3.2.6. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.3. При проведении проверок пищеблоков комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

- 3.4. комиссия имеет право:
- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
  - проверять выход продукции;
  - контролировать наличие суточной пробы;
  - проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
  - проверять качество поставляемой продукции;
  - контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню;
  - вносить на рассмотрение руководства школы и ответственным за питание предложения по улучшению качества питания и обслуживания.

#### 4. Оценка организации питания.

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в журнале и оцениваются по пятибалльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний комиссия должна незамедлительно поставить в известность директора Школы.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в журнал.

4.3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством Школы и работниками пищеблока.