

СОГЛАСОВАНО
Протокол № 1
заседания педагогического
совета МБОУ СОШ №20
им. Н.И. Ходенко
от «31» август 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора МБОУ СОШ
№20 им. Н.И. Ходенко



ПОЛОЖЕНИЕ
о комиссии родительского контроля
за организацией питания обучающихся
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
средней общеобразовательной школе №20 имени Н.И. Ходенко
муниципального образования город-курорт Геленджик

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Комиссия родительского контроля МБОУ СОШ №20 им. Н.И. Ходенко (далее — Комиссия) создается и действует в соответствии с данным положением в целях осуществления контроля организации питания учащихся со стороны родителей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБОУ СОШ №20 им. Н.И. Ходенко.

1.2. Комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, циклическим меню.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ

2.1. Комиссия создается приказом директора МБОУ СОШ №20 им. Н.И. Ходенко. Комиссия, сроки ее полномочий оговариваются в приказе директора МБОУ СОШ №20 им. Н.И. Ходенко.

2.2. В состав комиссии входят родители обучающихся МБОУ СОШ №20 им. Н.И. Ходенко на основе добровольного согласия.

2.3. Деятельность комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором МБОУ СОШ №20 им. Н.И. Ходенко.

3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ

3.1. Комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся МБОУ СОШ №20 им. Н.И. Ходенко.

3.2. Комиссия осуществляет контроль за организации питания обучающихся со стороны родителей, соблюдения санитарно-гигиенических требования при приготовлении и раздаче пищи в МБОУ СОШ №20 им. Н.И. Ходенко:

3.2.1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм;

3.2.2. следит за соответствием приготовленных блюд утвержденному меню;

3.2.3. осуществляется контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее 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;

3.2.6. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.3. При проведении проверок пищеблоков Комиссия руководствуется действующими на момент проверки Санитарно-эпидемиологическими правилами 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 циклического меню;
- вносить на рассмотрение руководства МБОУ СОШ №20 им. Н.И. Ходенко 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 чек-листе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Комиссии необходимо незамедлительно поставить в известность директора МБОУ СОШ №20 им. Н.И. Ходенко.

4.2. Замечания и нарушения, установленные Комиссией в организации детей, фиксируются актом.

4.3. Решения Комиссии обязательны к исполнению руководством МБОУ СОШ №20 им. Н.И. Ходенко и работниками пищеблока.