**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение**

**«Средняя общеобразовательная школа п. Рыбачий»**

****

**Положение о родительском контроле**

**за организацией горячего питания в школе**

**1.Цель котроля:**

* 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 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.

**2.Организация деятельности комиссии по контролю организации питания обучающихся**.

* комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия. комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.
* комиссия выбирает председателя.
* комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников.

**3. Функции комиссии по контролю организации питания обучающихся**

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.

**4. 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;
* получать от повара информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
* заслушивать на своих заседаниях повара по обеспечению качественного питания обучающихся;
* проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
* изменить график проверки, если причина объективна;
* вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;
* состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

**5. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты.**

**6. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора 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 четверть 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.**

**10. Ответственность членов Комиссии**

* члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;
* комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

**11.Документация комиссии по контролю организации питания учащихся**.

* заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем;
* тетрадь протоколов заседания комиссии;
* создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей.

**12.Основные задачи по организации питания:**

1. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей);
2. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы;
3. Повышение культуры питания;
4. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
5. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.