

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО:
на заседании Педагогического совета
ОГАПОУ «ЧАМТ»

Протокол № 2
«16» ноября 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ «ЧАМТ»

Е.В. Бобас
Введено в действие приказом № 542
от 17 ноября 2021г.

**ПОЛОЖЕНИЕ № 116
О РОДИТЕЛЬСКОМ КОНТРОЛЕ ЗА
ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В
ОГАПОУ «ЧЕРНЯНСКИЙ АГРОМЕХАНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании» 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.;

1.2. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и обучающихся (приложение №2) и участия в работе общетехникумовской комиссии.

1.3. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации.

1.4. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания обучающихся.

1.5. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации техникума, родители обучающихся, педагоги, не менее 5 человек. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором ответственного за организацию горячего питания обучающихся.

1.6. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений гласности.

2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья обучающихся;
- соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергетическим

- обеспечение максимально разнообразного питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров, поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологическими веществами;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- контроль за работой столовой;
- проверка качества и количества приготовленной для обучающихся пищи согласно меню;
- содействие созданию оптимальных условий и форм организации техникумовского питания.

3. Функции комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

- общественной экспертизы питания обучающихся.
- контроль за качеством и количеством, приготовленной согласно меню пище.
- изучает мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- участвует в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

4. Права и ответственность комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. Контролировать в техникуме организацию и качество питания обучающихся.
- 4.2. Получать от повара техникума информацию по организации питания, качества приготовляемых блюд и соблюдения санитарно-гигиенических норм;
- 4.3. Проводить проверку работы техникумовской столовой не в полном составе, но в присутствии не менее пяти человек на момент проверки;
- 4.4. Изменить график проверки, если причина объективна;
- 4.5. Вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;
- 4.6. Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников техникумовской столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

5. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.

5.1. Комиссия формируется на основании приказа директора техникума. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

5.2. Комиссия выбирает председателя.

5.3. Комиссия составляет план-график контроля по организации качества питания обучающихся. Деятельность осуществляется в соответствии с план- графиком работы комиссии.

5.4. О результатах работы комиссия информирует администрацию техникума и родителей на групповых родительских собраниях один раз в полугодие.

5.5. Один раз в полугодие и по мере необходимости комиссия знакомит с результатами деятельности директора техникума.

5.6. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку.

5.7. Заседания комиссии проводятся ежеквартально и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов;

5.8. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом.

6. Ответственность членов Комиссии

6.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;

6.2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

7. Документация комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.

7.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

7.2. Результаты контроля отражаются в чек-листе по контролю процесса организации питания в ОГАПОУ «ЧАМТ» (Приложение №2).

Приложение 1

Анкета обучающихся (заполняется вместе с родителями/ законными представителями)

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

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в техникуме?

Да

Нет

Затрудняюсь ответить

2. Удовлетворяет ли Вас санитарное состояние столовой техникума?

Да

Нет

Затрудняюсь ответить

3. Питаетесь ли Вы в столовой техникума?

Да

Нет

3.1. Если нет, то по какой причине?

Не нравится

Не успеваете

Питаетесь дома

4. Наедаетесь ли Вы в столовой техникума?

Да

Иногда

Нет

5. Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в столовой техникума?

Да

Нет

6. Нравится ли питание в столовой техникума?

Да

Нет

Не всегда

6.1. Если не нравится, то почему?

Невкусно готовят

Однообразное питание

Остывшая еда

Маленькие порции

Иное

7. Устраивает ли меню столовой техникума?

Да

Иногда

Нет

10. Считаете ли питание в техникуме здоровым и полноценным?

Да

Нет

Приложение №2

Чек-лист по контролю процесса организации питания в ОГАПОУ «Чернянский агро-механический техникум»

Дата _____

№ п/п	Объекты контроля:	
1	Количество обучающихся в заявках на питание, всего	
2	Количество обучающихся, получивших питание по факту	
3	Умывальники при входе в столовую чистые	
4	Имеется мыло	
5	Имеются бумажные полотенца	
6	Электрополотенца работают	
7	Дозатор с антисептической жидкостью заправлен	
8	Наличие ежедневного меню согласованного или утвержденного директором ОГАПОУ «ЧАМТ», размещенного в общедоступном месте с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий	
9	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	
10	Выставлено контрольное блюдо	
11	Обучающиеся, осуществляющие накрытие столов, имеют фартук, медицинскую шапочку, перчатки	
12	Отсутствуют сколы на столовой посуде	
13	Зал приема пищи чистый (проведена предварительная уборка)	
14	Обеденные столы чистые (протертые)	
15	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	
16	У персонала столовой имеются медицинские маски, перчатки	
17	На столах имеются столовые приборы (вилки, ложки), салфетки	
18	Блюда подаются горячими	
19	Сбор пищевых отходов осуществляется вне зоны приема пищи (не виден из обеденного зала)	
20	Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	
21	Наличие маркировки на упаковке продукта	
22	Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	
23	Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов с подписями членов бракеражной комиссии	
24	От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж	
25	В холодильнике в наличии суточная проба за 2 предыдущих суток	

Члены комиссии: _____
