

Согласовано
на Совете учреждения
Протокол № 4 от _____

04.06.2020г.

Утверждаю
И.о. директора ГБОУ Сибайская
коррекционная школа
для обучающихся с ОВЗ _____
Н.И. Абдрашитова
Приказ № 174 от 01.09.2020г.



Рассмотрено
на педагогическом совете
Протокол № 4 от 27.08.2020г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания

ЦЕЛЬ: Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей.

Основные задачи по организации питания:

- создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
- укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы;
- повышение культуры питания;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Назначение ответственных за организацию горячего питания.	до 01. 09.	Директор школы.
2. Проведение мониторинга по охвату питания учащихся.	Ежемесячно	Представитель родительского комитета, директор школы
3. Организационное совещание - порядок приема учащимися завтраков, обедов, полдников, для обучающихся начальных классов; график дежурств и обязанности дежурного учителя.	Сентябрь	Директор школы, ответственный по питанию.
4. Совещание при директоре школы «Организация питания учащихся школы» по вопросам: - соблюдение санитарно - гигиенических	Ноябрь	Директор школы

требований; - профилактика инфекционных заболеваний	Февраль	
5. Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители)	В течение года	Комиссия по питанию Совета школы
6. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок	В течение года	Администрация,
7. Оформление стендов: «Информация по питанию», «Поговорим о правильном питании»	Сентябрь-декабрь	Заместитель директора по ВР

2. Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классы по темам: - «Культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно- гигиенических требований».	В течение года	Зам. директора, классные руководители

3. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди обучающихся

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
Проведение классных часов по темам: «Режим дня и его значение» «Культура приема пищи» «Острые кишечные заболевания и их профилактика» «Чтоб здоровым стать ты мог, ней скорей фруктовый сок» «Что мы едим» «Вредные продукты»	Сентябрь Октябрь Ноябрь Декабрь Январь Февраль Март Апрель	Классные руководители
Конкурс фотографий и рецептов «Любимое блюдо ей семьи»	Апрель	Классные руководители
Воспитание культуры питания и здорового образа жизни средствами учебных предметов: окружающий мир, биология, физическая культура, русский язык.	В течение года	Учителя-

4. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей обучающихся

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Проведение родительских собраний в классах по темам: Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома» «Питание учащихся» «Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний»	В течение года	Директор школы Классные руководители
2. Встреча врача с родителями «Личная гигиена ребенка»	Февраль	Врач
3. Анкетирование родителей «Ваши предложения по развитию школьного питания».	Май	Администрация

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

Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательной организации

1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.
2. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом общеобразовательной организации.
3. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:
 - соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
 - условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
 - наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
 - объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
 - наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;

- информирование родителей (законных представителей) и детей о здоровом питании.

4. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и участия в работе общешкольной комиссии.

5. Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя, органов контроля (надзора).

6. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами образовательного учреждения.

7. Состав комиссии по питанию избирается на заседании Совета школы.

8. Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.

9. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы.

10. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

11. Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации школы.

12. Основные направления деятельности комиссии:

- оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся;

- осуществляет контроль за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции, за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню, за качеством готовой продукции;

- за санитарным состоянием пищеблока;

- за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;

- за организацией приема пищи обучающихся;

- проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

- привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.