

ПРИКАЗ

26.08.2024

№ 257

Об утверждении организационно-
правовых документов

В целях организации работы по соблюдению порядка ведения
делопроизводства в МАОУ-СОШ № 165, п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить Инструкцию по делопроизводству.
2. Заместителям директора ознакомить всех работников с
Инструкцией по делопроизводству и обеспечить ведение делопроизводства в
соответствии с требованиями.
3. Утвердить Положение о родительском контроле за организацией
горячего питания обучающихся.
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.



В.В. Васильева

С приказом ознакомлены:

Варварова С.Ю.

Волкова Н.Б.

Ляшкова А.А.

Мочалов В.В.

Польщуклова О.В.

Шайхутдинова Н.Ю.

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора
МАОУ-СОШ № 165
от 26.08.2024 № 257

ПОЛОЖЕНИЕ О РОДИТЕЛЬСКОМ КОНТРОЛЕ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Общие положения.

1.1. Положение о родительском контроле за организацией качества горячего питания обучающихся разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273 ФЗ;
- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020;
- Уставом МАОУ-СОШ № 165.

1.2. Организация родительского контроля организации и качества горячего питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей, участия в работе общешкольной комиссии:

1.2.1. Комиссия по контролю за организацией горячего питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы;

1.2.2. Комиссия по контролю, за организацией горячего питания обучающихся является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией горячего питания школьников;

1.2.3. В состав комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся входят представители администрации, члены родительского комитета школы, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию горячего питания обучающихся;

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

2. Задачи комиссии по контролю за организацией горячего питания

2.1. Задачи комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся являются:

2.2. Обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам;

2.3. Обеспечение максимально разнообразного здорового горячего 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 биологическими активными веществами;

2.4. Обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);

2.5. Исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

3. Функции комиссии по контролю организации питания обучающихся

3.1. Комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся, обеспечивает участие в следующих процедурах:

3.2. Общественная экспертиза питания обучающихся;

3.3. Контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;

3.4. Изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;

3.5. Участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

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

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

4.1. контролировать в школе организацию и качество горячего питания обучающихся;

4.2. получать от повара, медицинского работника информации по организации горячего питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;

4.3. получать от повара, медицинского работника информацию по организации горячего питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;

4.4. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трех человек на момент проверки;

4.5. изменить график проверки, если причина объективна;

4.6. вносить предложения по улучшению качества горячего питания обучающихся;

4.7. состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

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

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

5.2. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников;

5.3. О результатах работы комиссии информирует администрацию школы и родительские комитеты;

5.4. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности

директора школы и один раз в полугодие Управляющий совет школы;

5.5. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчета по само обследованию образовательной организации;

5.6. Заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.

Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путем 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 горячего питания и качества предоставляемых услуг.