

Согласовано с Родительским
комитетом
Протокол от 29.08.2020г № 1

Принято
педагогическим советом
Протокол от 29.08.2020г № 1

Утверждено приказом
директора от 29.08.2020г



Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся в МКОУ «Аракская СОШ им. Гюльмагмедова Г.Г.»

1. Общие положения

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

10. Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
11. 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. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

2. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.
3. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.
4. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации, члены Родительского комитета школы, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.
5. 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:

1. обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
2. соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам;
3. 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 биологически активными веществами;
4. обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);