

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН
МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН «КИЗИЛОРТОВСКИЙ РАЙОН»

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЧОНТАУЛЬСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1»

368111 Российская Федерация Республика Дагестан Кизилортровский район
с. Чонтаул, ул. Гимбатова, 8

ИНН 0516008229 ОГРН 102050233036

от 01.09.2022г.

№102



ПОЛОЖЕНИЕ

о комиссии по контролю за организацией и качеством горячего питания.

1. Общие положения

1.1. Положение о контроле за организацией горячего питания обучающихся разработано на основании: - Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020 №47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; - Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзор РФ «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 детей и участия в работе общешкольной комиссии.

1.2. Для решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания в школе ежегодно создается комиссия, в том числе и родительский контроль за организацией и качеством горячего питания обучающихся (далее-комиссия) на текущий учебный год.

1.3. В состав комиссии входят представители администрации, педагогические работники, родительская общественность. Обязательным требованием является участие в работе комиссии ответственного за организацию питания обучающихся, назначенного приказом директора.

1.4. Деятельность членов комиссии основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

Оценить: - соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
-санитарно-техническое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.п.;