

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Таушкасинская средняя общеобразовательная школа имени полного кавалера орденов
Славы Германа Терентьевича Прокопьева» Цивильского района Чувашской Республики

ПРИНЯТО
Решением педагогического совета
протокол №1
31 августа 2020г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы:
_____ А.А. Кудряшов
«__» _____ 2020 г.
Приказ №_27_ от __31.08.2020 г.

ПОЛОЖЕНИЕ о родительском контроле за организацией горячего питания в МБОУ «Таушкасинская СОШ им. Г.Т. Прокопьева»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о родительском контроле за организацией горячего питания в МБОУ «Таушкасинская СОШ им. Г.Т. Прокопьева» (далее-**Положение**) регулирует деятельность группы родительского контроля за организацией горячего питания в МБОУ «Таушкасинская СОШ им. Г.Т. Прокопьева».

1.2. Группа родительского контроля за организацией горячего питания - это группа представителей родительской общественности численностью не более 3 (трёх) человек.

1.3. Группа контроля является общественным органом, созданным для решения вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания.

1.4. Группа контроля организуется в целях:

- обеспечения сбалансированного питания детей;
- охраны и укрепления их физического и психического здоровья;
- осуществлением контроля за созданием необходимых условий для организации питания в МБОУ «Таушкасинская СОШ им. Г.Т. Прокопьева».

1.5. Группа контроля в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами РФ, приказами и распоряжениями органов управления образования, Уставом и локальными актами образовательной организации.

1.6. Группа контроля создается на основании приказа директора школы сроком на 1 год.

1.7. В состав группы могут входить родители, имеющие медицинскую книжку

2. Задачи группы родительского контроля

Перед группой контроля стоят следующие задачи:

2.1. Контроль соответствия реализуемых блюд утвержденному меню;

2.2. Контроль организации питания, в т. ч.:

- выполнение выхода норм и качества блюд;
- своевременность приготовления и сроки реализации приготовленных блюд;
- соблюдение сроков завоза продуктов, соответствие количества продукции накладной, качество поставляемых продуктов;
- обоснованность замены блюд;
- технология приготовления питания;
- температура подаваемых блюд;
- культура организации питания;
- количество пищевых отходов;
- сохранность и правила хранения продуктов;