

Согласовано с Родительским  
комитетом  
Протокол от 29.08.2020г № 6

Принято  
педагогическим советом  
Протокол от 29.08.2020г № 6

Утверждено приказом  
директора от 29.08.2020г № 6

   
Султанов А. Т.

## **Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся в МКОУ «Хустильская СОШ»**

### **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);

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