

УТВЕРЖДЕНО
на педсовете МКОУ СОШ № 1
г. Суrowикино
протокол от 1 № 28.08.2020

Введено в действие
приказом директора
МКОУ СОШ № 1 г. Суrowикино
от 11.08.2020 № 129-1
Директор МКОУ СОШ № 1
г. Суrowикино


О.А. Конорева
2020 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся
в МКОУ СОШ № 1 г. Суrowикино.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение является документом МКОУ СОШ № 1 г. Суrowикино.

1.2. Положение о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся в Муниципальном казенном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе г. Суrowикино (далее - Положение) разработано в соответствии с:

- Конституцией Российской Федерации (принятой всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020),
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями),
- МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020),
- уставом учреждения.

1.3. Содержание настоящего Положения направлено на:

- улучшение организации питания обучающихся в общеобразовательном учреждении;
- проведение мониторинга результатов родительского контроля, формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в общеобразовательном учреждении.

II. Принципы организации здорового питания.

2.1. Здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах здорового питания, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний и включают в себя:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных

предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;

- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;
- соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);
- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;
- применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов.

2.2. Здоровое питание предусматривает профилактику патологических пищевых привычек (избыточный по калорийности ужин, чрезмерное потребление соли и сахара, легких углеводов, предпочтение продукции с высоким содержанием сахара (кондитерские изделия, сладкие выпечка и напитки), жира (колбасные изделия и сосиски, бутерброды), продолжительные перерывы между основными приемами пищи.

Здоровое питание направлено на снижение рисков формирования патологии желудочно-кишечного тракта, эндокринной системы, снижение риска развития сердечно-сосудистых заболеваний и избыточной массы тела.

2.3. Режим питания.

Интервалы между основными приемами пищи (завтрак, обед и ужин) должны составлять не менее 3,5-4 часов; между основными и промежуточными приемами пищи (второй завтрак, полдник, второй ужин) - не менее 1,5 часов.

Рекомендуемое количество приемов пищи в общеобразовательном учреждении определяется режимом функционирования общеобразовательного учреждения.

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество приемов пищи
Общеобразовательные организации	до 6 часов	один прием пищи - завтрак или обед в зависимости от режима обучения (смены), либо завтрак для детей, обучающихся в первую смену, либо обед для детей, обучающихся во вторую смену
	более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед для детей, обучающихся в первую смену, либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену)
Группы продленного дня в общеобразовательной организации	до 15.00	завтрак, обед
	до 18.00	завтрак, обед, полдник

Для приема пищи в расписании занятий предусматривается достаточное время - не менее 20 минут.

2.4. В общеобразовательном учреждении создаются условия для формирования у обучающихся культуры правильного питания.

В общеобразовательном учреждении создаются благоприятные условия для приема пищи, включая интерьер обеденного зала, сервировку столов, микроклимат, освещенность.

При приеме пищи обучающиеся не должны спешить. При быстрой еде пища плохо измельчается, недостаточно обрабатывается слюной, что ведет к повышенной нагрузке на слизистую желудка. В результате ухудшается перевариваемость и усвояемость пищи. Торопливая еда формирует у обучающихся патологический стереотип поведения.

2.4. Энергетическая ценность рациона питания должна удовлетворять энергозатраты ребенка, биологическая ценность - физиологическую потребность.

2.5. В меню предусматривается рациональное распределение суточной калорийности по приемам пищи:

- на завтрак приходится 20-25% калорийности суточного рациона;
- на второй завтрак (если он есть) - 5-10%;
- на обед - 30-35%;
- на полдник - 10-15%;

2.6. Питание должно быть сбалансированным и разнообразным. Одни и те же блюда не должны повторяться в течение дня и двух смежных дней.

III. Родительский контроль за организацией питания обучающихся в общеобразовательном учреждении.

3.1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательного учреждения должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

3.2. С целью улучшения организации питания обучающихся в общеобразовательном учреждении и проведения мониторинга результатов родительского контроля, а также формирования предложений для принятия решений по улучшению питания в учреждении создается комиссия по контролю за организацией питания обучающихся (далее комиссия). Комиссия является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания обучающихся.

3.3. Комиссия формируется на основании приказа общеобразовательного учреждения. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа. В состав комиссии входят представители администрации, ответственный за организацией питания в общеобразовательном учреждении, педагоги.

Комиссия избирает председателя и секретаря открытым голосованием.

3.4. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацию питания обучающихся регламентируется настоящим Положением.

3.5. Деятельность членов комиссии основывается на принципах добровольности участия в его работе, законности, коллегиальности принятия решений, гласности, а также положений, изложенных в п. 1.3 и разделе 2 настоящего Положения

3.6. Функциями комиссии являются:

- общественная экспертиза питания обучающихся,
- контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи,
- изучением мнения обучающихся и родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания,
- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

3.7. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся в общеобразовательном учреждении могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;

- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения обучающихся, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса обучающихся с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и обучающихся о здоровом питании.

3.8. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и обучающихся (приложение 1) и участия в работе общешкольной комиссии в сроки, определенные приказом директора по школе. Представители родительской общественности от классных коллективов включаются в работу комиссии по согласованию и при наличии необходимых медицинских заключений предписывающих разрешение доступа в школьный пищеблок.

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации общеобразовательного учреждения, её Учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

IV. Права, обязанности и ответственность комиссии по контролю за организацией питания

4.1. Для осуществления своих функций и полномочий комиссия имеет право:

- контролировать в общеобразовательном учреждении организацию и качество питания обучающихся;
- составлять график контроля по организации качественного питания обучающихся (на месяц или учебную четверть (полугодие));
- проводить заседания по мере необходимости, но реже 1 раза в учебный семестр.
- получать от работников столовой информацию об организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению нормативов СанПиН;
- приглашать на свои заседания работников школьной столовой и заслушивать их по вопросам обеспечения качественного питания обучающихся;
- проводить проверку школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трех человек на момент проверки;
- изменять график проверки контроля по организации качественного питания обучающихся;

4.2. Комиссия обязана:

- о результатах своей работы информировать директора общеобразовательного учреждения,
- общешкольный родительский комитет,
- вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;
- по итогам календарного года готовить аналитическую справку для отчета по самообследованию общеобразовательного учреждения;
- нести ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг;

вести документацию: заседания комиссии оформляются протоколом, которые подписываются председателем комиссии. Журнал регистрации протоколов заседания комиссии хранится у директора учреждения; соблюдать в школьной столовой требования СанПиН.

4.3. Члены комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.

4.4. В период карантина, пандемии и других форс мажорных ситуаций с состав комиссии родители (законные представители) не входят.

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?

- ДА
- НЕТ
- ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- НЕТ
- ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- НЕТ

3.1. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

- НЕ НРАВИТСЯ
- НЕ УСПЕВАЕТЕ
- ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

4. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

- ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК
- ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)
- 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)

5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?

- ДА
- ИНОГДА
- НЕТ

6. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?

- ДА
- НЕТ

7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- НЕТ
- НЕ ВСЕГДА

7.1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

- НЕВКУСНО ГОТОВЯТ
- ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ
- ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ
- ОСТЫВШАЯ ЕДА
- МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ
- ИНОЕ _____

8. ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДЛЁННОГО ДНЯ?

- ДА
 - НЕТ
- 8.1. ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ИЛИ ПРИНОСИТ# ИЗ ДОМА?
- ПОЛУЧАЕТ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ
 - ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА
9. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?
- ДА
 - НЕТ
 - ИНОГДА
10. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?
- ДА
 - НЕТ
11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:
-
12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ
-

Приложение

2

к

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

Вопрос	Да/нет
1 Имеется ли в организации меню?	
А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
Б) да, но без учета возрастных групп	
В) нет	
2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
А) да	
Б) нет	
3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
А) да	
Б) нет	
4. В меню отсутствуют повторы блюд?	
А) да, по всем дням	
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
А) да, по всем дням	
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
А) да	
Б) нет	
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
А) да	
Б) нет	
8 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
А) да	
Б) нет	

- 9 Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?
А) нет
Б) да
- 10 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?
А) да
Б) нет
- 11 Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?
А) да
Б) нет
- 12 Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
А) да
Б) нет
- 13 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
А) нет
Б) да
- 14 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
А) да
Б) нет
- 15 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?
А) нет
Б) да
- 16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?
А) нет
Б) да
- 17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?
А) нет
Б) да