

ПРИНЯТО

решением Педагогического
совета

Протокол № 15
от 31.08.2020 г.

Председатель

О.В.Борисова

СОГЛАСОВАНО

решением Управляющего
совета

Протокол № 7
от 31.08.2020 г.

Председатель

Палашич Т.А.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом

директора

№ 273-ФЗ от

31.08.2020 г.

Директор

О.В.Борисова



**Положение
о родительском контроле организации
качества горячего питания**

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение о родительском контроле организации и качества горячего питания (далее - Положение) в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Самарской области основной общеобразовательной школы № 4 имени И.И. Миронова города Новокуйбышевска городского округа Новокуйбышевск Самарской области (далее - образовательная организация) регламентирует организацию питания обучающихся в образовательной организации, проведение мониторинга результатов родительского контроля за обеспечением соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд) и исключения использования фальсифицированных пищевых продуктов.

1.2. Настоящее Положение утверждено с учетом мнения Управляющего совета.

1.3. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 г.

1.4. Положение призвано помочь в улучшении организации питания обучающихся в образовательной организации, формировании предложений для принятия решений по

улучшению питания обучающихся.

1.5. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое состояние 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;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

1.6. Основой организации качества горячего питания является Здоровое питание. Это 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.

2. Принципы организации здорового питания

2.1. 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.

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

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

2.5. Рекомендуемое количество приемов пищи в образовательной организации определяется режимом функционирования образовательной организации:

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)
	более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) завтрак и обед для детей.

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

2.7. Формирование у детей культуры правильного питания. В образовательной организации создаются благоприятные условия для приема пищи, включая интерьер обеденного зала, сервировку столов, микроклимат, освещенность.

2.8. 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.

2.9. Энергетическая ценность рациона питания должна удовлетворять энергозатраты обучающегося, биологическая ценность - физиологическую потребность.

2.10. 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%;

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

2.12. Здоровое питание предусматривает первый прием пищи обучающимся дома - завтрак с учетом времени и объема блюд, предлагаемых на завтрак в образовательной организации.

3. Родительский контроль за организацией питания обучающихся в образовательной организации

3.1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания образовательной организацией должно осуществляться при взаимодействии с Советом родителей (Управляющим советом), общественными организациями.

3.2. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом образовательной организации.

3.3. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся в организованных детских коллективах 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 детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

3.4. Организация родительского контроля может осуществляться в следующих формах:

- в форме анкетирования родителей и обучающихся (приложение № 1, 2 к Положению);
- в участии в работе бракеражной комиссии на постоянной основе;
- в участии в работе Комиссии по контролю за организацией питания, создаваемой для проведения исследования (приложение №3 к Положению) и (или) может быть постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания обучающихся.

3.5. Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях, заседаниях Управляющего совета и могут являться основанием для обращений в адрес администрации

образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания (ФШП), органов контроля (надзора).

4. Комиссия по контролю за организацией питания

4.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся (далее - Комиссия) осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом образовательной организации.

4.2. Комиссия создается для проведения исследования и (или) может быть постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания обучающихся.

4.3. В состав комиссии входят представители администрации, члены родительской общественности, педагогические работники, медицинский работник.

Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором ответственного за организацию горячего питания обучающихся.

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

5. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

5.1. Задачами комиссии являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья обучающихся;
- соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам обучающихся;
- обеспечение максимально разнообразного питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров, поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологическими веществами;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- контроль за работой школьной столовой;
- проверка качества и количества приготовленной для обучающихся пищи согласно меню;
- содействие созданию оптимальных условий и форм организации школьного питания.

6. Функции комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

6.1. Комиссия обеспечивает участие в следующих процедурах:

- общественной экспертизы питания обучающихся;
- контроль за качеством и количеством, приготовленной согласно меню пищи;
- изучает мнение обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- участвует в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

7. Права и ответственность комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

7.1. Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- контролировать в образовательной организации процесс организации и качества питания

обучающихся;

- получать от заведующей производством, повара, медицинского работника образовательной организации информацию по организации питания, качества приготовляемых блюд и соблюдения санитарно - гигиенических норм;
- заслушивать на своих заседаниях заведующую производством, медицинского работника образовательной организации, по выполнению ими обязанностей по обеспечению качественного питания обучающихся;
- проводить проверку работы школьной столовой;
- изменить график проверки, если причина объективна;
- вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.

7.2. Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой.

8. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

8.1. Комиссия формируется на основании приказа директора образовательной организации. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

8.2. Комиссия составляет план - график контроля по организации качества питания обучающихся. Деятельность осуществляется в соответствии с планом и графиком работы комиссии. План - график размещается на сайте образовательной организации в соответствующем разделе.

8.3. Комиссия информирует о результатах работы администрацию образовательной организации, один раз в полугодие Управляющий совет.

9. Ответственность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

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

9.2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

к Положению о родительском контроле организации и качества горячего питания

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 образовательной организации?
 - Да
 - Нет
 - Затрудняюсь ответить
2. Удовлетворяет ли Вас санитарное состояние школьной столовой?
 - Да
 - Нет
 - Затрудняюсь ответить
3. Питается ли Ваш ребенок в школьной столовой?
 - Да
 - Нет
- 3.1. Если нет, то по какой причине?
 - Не нравится
 - Не успевает
 - Питается дома
4. В образовательной организации Ваш ребенок получает:
 - Горячий завтрак
 - Горячий обед (с первым блюдом)
 - 2-х разовое питание (завтрак + обед)
5. Наедается ли ребенок в школе?
 - Да
 - Нет
 - Иногда
6. Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в школьной столовой?
 - Да
 - Нет
7. Нравится ли 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. Устраивает ли меню школьной столовой?
 - Да
 - Нет
 - Иногда
9. Считаете ли питание в школьной столовой здоровым и полноценным?
 - Да
 - Нет
10. Ваши предложения по изменению меню:
11. Ваши предложения по улучшению питания в школе:

к Положению о родительском контроле организации и качества горячего питания
Анкета для оценки качества горячего питания школьников

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

№	Показатель	Варианты ответов
1	Питается ли Ваш ребенок в школьной столовой?	Да Нет
2	Если нет, то по какой причине?	Не нравится Не успевает Питается дома
3	Удовлетворены ли Вы системой организации горячего питания в школе?	Да Нет (<i>указать причину</i>) Затрудняюсь ответить
4	Как организована система горячего питания в школе?	Кухня и зал для приема пищи Место для разогрева блюд и зал для приема пищи Иное (<i>указать вариант</i>) Затрудняюсь ответить
5	Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием школьной столовой?	Да Нет (<i>указать причину</i>)
6	Ваш ребенок получает в школе:	Горячий завтрак (<i>не считая напитка</i>) Горячий обед (<i>не считая напитка</i>) 2-х или 3-х разовое горячее питание Иное (<i>указать вариант</i>)
7	Наедается ли Ваш ребенок в школе?	Да Иногда, когда все съедает Нет

8	Нравится ли Вашему ребенку горячее питание, предоставляемое в школе?	Да
		Нет
		Не всегда
9	Какие жалобы имелись у ребенка на качество горячего питания?	Остывшая еда
		Невкусно готовят
		Однообразная еда
		Плохое самочувствие после еды
		Маленькие порции
		Иное (указать вариант)
		Жалобы отсутствуют
10	Достаточно ли продолжительности перемены для приема пищи?	Да
		Нет, постоянно приходится торопиться, чтобы успеть
11	Интересуетесь ли Вы меню школьной столовой?	Да, постоянно
		Иногда
		Нет
12	Участвовали ли Вы в мероприятиях, организуемых школами по организации горячего питания совместно с родителями?	Да
		Нет
		Мероприятия не проводились
13	Удовлетворены ли Вы меню школьной столовой?	Да
		Нет
		Частично
14	Есть ли возможность выбора диетических блюд в школьной столовой?	Да
		Нет
		Затрудняюсь ответить
15	Указывается ли в меню в школьной столовой энергетическая ценность блюд?	Да
		Нет
16	Ваши предложения по изменению меню школьной столовой?	1.
		2.
		3.
		4.

		5.
17	Считаете ли Вы питание Вашего ребенка здоровым и полноценным?	Да
		Нет
18	Ваши предложения по улучшению организации горячего питания в школе?	1.
		2.
		3.
		4.
		5.

Ф. И. О.

Подпись

Форма оценочного листа члена бракеражной комиссии

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	