

Принято на Педагогическом совете
школы
Протокол № 1 от 28.08.2023
СОГЛАСОВАНО
Родительский комитет
Протокол № 2 от 28.08.2023

УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы:
Т.В.Фиферова

Приказ №1 от 28.08.2023



**ПОЛОЖЕНИЕ
О РОДИТЕЛЬСКОМ КОНТРОЛЕ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ
В МБОУ «ИРШИНСКАЯ НОШ»**

1. Общие положения

1.1 Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся разработано на основании:

- Федерального закона « Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 279-ФЗ;

-Федерального закона от 01.03.2020 N 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов";

- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г

1.2 Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме - анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

1.2.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации,

1.2.2. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постоянно действующим органом по рассмотрению основных вопросов, связанных с организацией питания школьников,

1.2.3. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представитель администрации МБОУ «Иршинская НОШ», 2 представителя родительской общественности (по согласованию), сотрудник школы (ответственный за организацию питания в школе).

1.2.4. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в её работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. Принципы организации здорового питания

2.2 Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон « О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьёй 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 279-ФЗ « Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов «установлено определение «здорового питания», что

крайне важно для формирования здоровой нации и увеличения продолжительности активного долголетия.

Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний и включает 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. Режим питания.

Интервалы между основными приемами пищи (завтрак, обед и ужин) составляют не менее 3,5-4 часов

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

- на завтрак приходится 20-25% калорийности суточного рациона;
- на обед - 30-35%;
- на полдник - 10-15%;

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

3. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.

3.1. Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам;
- 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;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

4. Организация деятельности комиссии по контролю организации питания обучающихся.

4.1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

4.2. Комиссия выбирает председателя.

4.3. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного горячего питания школьников.

4.4. В период карантина и других критических ситуаций родители из состава комиссии посещают учреждение с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований

4.5. Ежемесячно (в соответствии с утверждённым графиком) члены комиссии выполняют осмотр (проверку) помещений пищеблока и осуществляют контроль качества приготовления блюд, дают объективную оценку, принимаемую большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования в соответствии с критериями, указанными в оценочном листе. (Приложение №2)

4.6. Ежемесячно председатель комиссии знакомит с результатами проверок (по сформированным критериям) директора школы.

4.7. По итогам учебного года председатель комиссии оформляет аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.

5. Проверяемые показатели (критерии) для работы комиссии по контролю организации питания обучающихся:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток ит.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.

6. Права членов комиссии по контролю организации питания обучающихся.

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
- получать от работников пищеблока информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
- проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее двух человек на момент проверки;
- изменять графики проверки, если причина объективна;
- вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.

7. Ответственность членов Комиссии.

7.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;

7.2. Комиссия несёт ответственность за необъективную оценку по организации питания и качеству предоставляемых услуг.

8. Документация комиссии по контролю организации питания обучающихся.

8.1. Ежемесячно оформляются оценочные листы, в соответствии с планом-графиком.

8.2. Срок хранения - 1 учётный период (учётный период - текущий учебный год).

8.3. Документы, регламентирующие деятельность комиссии по контролю организации питания обучающихся, размещаются на официальном сайте МБОУ «Иршинская НОШ» в разделе «Питание школьников»

9. Заключительные положения.

9.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения руководителем ОУ.

9.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение, а также его новая редакция утверждается приказом директора.



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. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

-ДА

-НЕТ

-ИНОГДА

9. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

-ДА

-НЕТ

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

Оценочный лист по родительскому контролю за организацией горячего питания
 В МБОУ «Иршинская НОШ»

Дата проведения проверки: _____

Количество присутствующих членов комиссии : _____

	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) да	

	Б) нет	
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) да	
	Б) нет	
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) да	
	Б) нет	
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	

Замечания и предложения по качеству питания

Дата / / ФИО / / подпись

Дата / / ФИО / / подпись

Дата / / ФИО / / подпись

Дата / / ФИО / / подпись

Дата / / ФИО / / подпись