

Принято
решением
педагогического совета ОУ
протокол № 6
от 30.03.21 г.

Утверждено
приказом
МКОУ СОШ №5 г. Майского
№ 81--ОД от 30. 03.2021г

**Порядок
осуществления родительского контроля за организацией горячего
питания детей в муниципальном казенном общеобразовательном
учреждении
«Средняя общеобразовательная школа №5 г. Майского»**

1. Общие положения

1.1. Настоящий Порядок осуществления родительского контроля за организацией горячего питания детей в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №5 г. Майского» (далее- Порядок) разработан на основании:

Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г..

1.2. Настоящий Порядок направлен на:

улучшение организации питания обучающихся в МКОУ СОШ №5 г. Майского (далее- ОУ);

проведение мониторинга результатов родительского контроля;

формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в ОУ.

1.3. Родительский контроль за организацией питания обучающихся (далее - Комиссия) осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, Уставом и локальными актами ОУ.

1.4. Комиссия является постояннодействующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

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

1.6. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (приложение 1) и участия в работе общешкольной комиссии (приложение 2).

1.6. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации, члены Родительского комитета школы, педагоги, ответственный за организацию питания обучающихся.

2. Принципы организации здорового питания

2.1. Федеральным законом от 01.03.2020 N 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 N 273-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.

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.

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.

2.2. 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 ОУ определяется режимом функционирования

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

2.3. Формирование у детей культуры правильного питания.

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

При приеме пищи дети не должны спешить.

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

2.4. 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%;

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

3. Функции родительского контроля за организацией питания обучающихся

3.1. Комиссия оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.

3.2. Комиссия при проведении мероприятий может оценить:

соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды 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.

4. Права и ответственность родительского контроля за организацией питания

Для осуществления возложенных функций Комиссии предоставлены следующие права:

контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;

получать от повара 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 трёх человек на момент проверки;

изменять график проверки, если причина объективна;

вносить предложения и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся;

оказывать содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания, организации питания;

5. Порядок организации деятельности родительского контроля за организацией питания обучающихся

5.1. Состав Комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год. В состав Комиссии входят 2 представителя администрации (педагога), 3 члена родительского комитета школы/родителя (по представлению родительского комитета школы). Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

5.2. Члены Комиссии из своего состава выбирают председателя.

5.3. Состав и порядок работы Комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

5.4. Работа Комиссии осуществляется в соответствии с планом-графиком контроля по организации качественного питания школьников, согласованным с администрацией ОУ.

5.5. О результатах работы Комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты.

5.6. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

5.7. Комиссия знакомит директора школы и Управляющий Совет с результатами проверки.

5.8. Контроль за организацией горячего питания осуществляется по мере необходимости, но не реже одного раза в полугодие и считается правомочным.

6. Ответственность членов Комиссии

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

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

7. Документация Комиссии

7.1. По результатам контроля за организацией горячего питания все члены комиссии заполняют оценочный лист в соответствии с формой утвержденной Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г..

8. Заключение

8.1. Настоящий Порядок вступает в силу с момента утверждения и действует до внесения в него в установленном порядке изменений или замены новым.

8.2. Настоящий Порядок обязателен для исполнения всеми членами Комиссии.

8.3. Текст настоящего Порядка размещается в сети Интернет на официальном сайте ОУ.

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

если нет, то по какой причине?

не нравится

не успеваете

питаетесь дома

4. В школе вы получаете:

горячий завтрак

о 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?

Нет

8.1. Если да, то получаете ли полдник в школе или приносите из дома?

получает полдник в школе

приносит из дома

9. Устраивает меню школьной столовой?

да

нет

иногда

9. Считаете ли питание в школе здоровым и полноценным?

да

нет

10.. Ваши предложения по изменению меню:

11. Ваши предложения по улучшению питания в школе

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 о 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 акты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	
	Б) да	

