



УТВЕРЖДАЮ

Директор

МБОУ Троицкая СОШ

И.М. Кирина

2020г.

Положение
о родительском контроле за организацией горячего питания
обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном
учреждении
«Троицкая средняя общеобразовательная школа»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение направлено на:

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

2. Принципы организации здорового питания

2.1. Федеральным законом от 01.03.2020 №47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статей 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в частности 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.

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

- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;
- 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 культурной 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.

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

3. Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях

3.1 Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом.

3.2 Родительский контроль за организацией питания обучающихся осуществляется 1 раз в четверть.

3.3 Родители (законные представители) обучающихся включаются в состав школьной комиссии общественного контроля приказом директора лицея в качестве 3-х человек.

3.4 При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания в школьной столовой 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, удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

3.5. Организация родительского контроля может осуществляться:

- в форме анкетирования родителей и детей (приложение 1);
- в участии законных представителей обучающихся в работе школьной комиссии общественного контроля (приложение 2).

Итоги контроля обсуждаться на родительских собраниях и могут явиться для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) комбината питания.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста выберите варианты ответов. Если требуется развернутый 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

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. Нравиться 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 продленного дня?

Да

Нет

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

Получаю полдник

Приношу из дома

9.Устраивает меню в 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:

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки

	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 детей и родителей?	
	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	
	Б)нет	
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	