

ПОЛОЖЕНИЕ **о родительском контроле за организацией горячего** **питания обучающихся**

1. Общее положение

1.1. 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» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов; Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора РФ «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 г., методическими рекомендациями «Создание условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в образовательных организациях» от 26.11.2021 г.

1.2. Настоящее положение направлено на:

- улучшение организации питания детей в образовательной организации и в домашних условиях;
- проведение мониторинга результатов родительского контроля;
- формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в образовательных организациях.

2. Организация горячего питания в школе

ГБОУ МО «СОШ № 289» имеет соответствующую материально-техническую базу для организации горячего питания школьников, квалификационные кадры, опыт работы по предоставлению питания детям.

В школе для всех обучающихся организована продажа горячих завтраков, обедов.

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 (белка 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.

Получение горячего питания осуществляется по графику, утверждённому директором школы на учебный год. В расписании уроков для принятия предусмотрены перемены продолжительностью 15-20 минут.

Повседневный контроль за работой школьной столовой осуществляют:

- ответственный за организацию питания, согласно приказа руководителя образовательного учреждения;
- медицинский работник;
- дежурный администратор в столовой.

Качество продукции, выпускаемой столовой, ежедневно контролируется бракеражной комиссией, созданной на основании приказа директора школы в соответствии с «Положением о бракеражной комиссии».

3. Родительский контроль за организацией горячего питания для школьников МОУ СОШ № 289

- 3.1. Решение вопросов горячего питания обучающихся осуществляется при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом.
- 3.2. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся регламентируется данным положением.
- 3.3. Родительский контроль проводится ежемесячно по графику.
- 3.4. Лица, проверяющие работу школьной столовой, выбираются по желанию, допускаются в помещение для принятия пищи в санитарной одежде, в сопровождении представителя администрации школы и заведующей столовой.
- 3.5. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся оцениваются:
 - соответствие реализуемых блюд, утвержденному меню;
 - санитарно-техническое содержание обеденного зала;
 - условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
 - наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников;
 - информирование родителей и детей о здоровом питании;
- 3.6. По итогам проверки родителями заполняется оценочный лист (приложение № 2).
- 3.7. Организация родительского контроля может осуществляться в форме:
 - анкетирование родителей и детей (приложение № 1);
 - участие родителей в работе общешкольной комиссии по организации горячего питания детей.
- 3.8. Итоги проверок обсуждаются на общешкольных родительских собраниях.

4. Этапы проведения мероприятий по созданию условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

4.1. Образовательная организация разрабатывает порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи. Разработка Порядка, обеспечивающего гарантию охраны здоровья и безопасности обучающихся, находится в компетенции образовательной организации и может включать дополнительные требования, не противоречащие правовым нормам Российской Федерации.

4.2. Прием заявлений от родителей (законных представителей) обучающегося, изъявивших желание участвовать в мониторинге питания. Ответ образовательной организации на обращение родителя по участию необходимо направить в возможно короткие сроки, предпочтительно не позднее 5 рабочих дней.

4.3. Формирование общественных комиссий по контролю за качеством организации питания при общешкольном родительском комитете на основании и в соответствии с локально-нормативными актами образовательной организации. Состав комиссии предпочтительно формировать по рекомендациям родительского комитета школы, классных руководителей, знающих этих родителей и понимающих, что контроль с их стороны будет осуществляться объективно, конструктивно, на благо детей и школы. Совместно с родителями в состав этих комиссий могут входить представители образовательной организации, организаторов питания, независимых экспертов. Работа данных комиссий в организованных детских коллективах должна быть построена с соблюдением санитарных условий.

4.4. Обучение комиссий их общественным компетенциям. Для эффективного контроля и подачи предложений по улучшению организации питания необходимо обладать определенными знаниями в этой области. В этой связи обучение комиссий их общественным компетенциям и формирование новых компетенций в области управления взаимодействием с общественными органами школы у управленческих команд является первостепенной задачей. Обучение должно быть построено главным образом с изучением основных направлений родительского контроля за организацией питания, рекомендованных МР 2.4.0180-20, от 18 мая 2020 года.

4.5. Образовательная организация утверждает положение, график работы и формы актов проверки/анкеты комиссии по контролю за качеством организации питания.

4.6. Образовательная организация обеспечивает доступность для широкого круга родительской общественности освещения итоговых результатов мониторинга.

4.7. Образовательная организация проводит мероприятия по предложениям членов комиссий и родителей (законных представителей), направленных на улучшение системы организации питания обучающихся.

4.8. Проведение мониторинга качества организации питания с участием родителей (законных представителей) обучающихся осуществляется в соответствии и на основании МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г. в порядке, установленном локально-нормативным актом образовательной организации, при сопровождении ответственного представителя общеобразовательной организации. Количество членов комиссии, при одновременном посещении помещения для приема пищи, не должно нарушать режима питания обучающихся.

4.9. Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга качества питания обучающихся могут:

- задавать ответственному представителю общеобразовательной организации и представителю организатора питания вопросы в рамках их компетенций и в пределах полномочий комиссии;
- запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;

- лично оценить органолептические показатели пищевой продукции в результате дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств. При проведении дегустации использовать одноразовую посуду. Одноразовая посуда предоставляется образовательной организацией;

- запрашивать сведения о результатах лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в рамках производственного контроля;

- участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания;

- руководствоваться МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 года.

4.10. Родители (законные представители) обучающихся должны соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные образовательной организацией.

4.11. Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга организации питания не должны:

- проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности и не нарушения производственного процесса;

- отвлекать обучающихся во время приема пищи;

- находиться в столовой вне графика, утвержденного руководителем образовательной организации;

- производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных» как «персональные данные». Фото- и видеоматериалы могут быть использованы при подготовке акта проверки по результатам работы комиссии по контролю за качеством организации питания.

4.12. В ходе проведения мониторинга члены комиссии заполняют свои оценочные листы (приложение № 2 МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г.), на основании которых члены комиссии составляют акт проверки по результату мониторинга.

4.13. По результату мониторинга организации питания члены комиссии составляют отчет с рекомендациями и предложениями (в пределах полномочий комиссии) в адрес образовательной организации, докладывают о результатах мониторинга на заседании комиссии, вносят предложения и замечания, направляют протокол заседания комиссии в адрес администрации образовательной организации.

5. Порядок допуска родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся в образовательную организацию для проведения мониторинга качества питания.

Родителю (законному представителю) обучающегося, изъявившему желание участвовать в мониторинге питания, необходимо:

- заблаговременно уведомить об этом письменно или в форме электронного обращения руководителя общеобразовательной организации;

- войти в состав комиссии по контролю за организацией питания или согласовать разовое/периодическое участие в составе указанной комиссии по решению Управляющего совета или совета родителей (законных представителей) обучающихся; или согласовать индивидуальное посещение помещения для приема пищи по вопросу, относящемуся к питанию своего ребенка;

- в соответствии с временными методическими рекомендациями «Профилактика, диагностика и лечение новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», при каждом посещении в составе комиссии по контролю за организацией питания или при индивидуальном посещении соблюдать правила личной гигиены и другие мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекции, в соответствии с нормативными и методическими документами по борьбе с новой коронавирусной инфекцией, в соответствии с

требованиями территориального органа Роспотребнадзора в зависимости от эпидемиологической обстановки в регионе Российской Федерации в определенный период.

- применять при проведении мероприятий контроля за качеством питания в помещениях приема пищи санитарную одежду, сменную обувь (или бахилы) и медицинские средства индивидуальной защиты (маска, перчатки). Специальная одежда и средства индивидуальной защиты предоставляются образовательной организацией.

**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
- 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 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 меню школьной столовой?

- да
- иногда
- нет

9. Считаете ли питание в лицее 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 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	

Приложение 3
к Положению о родительском контроле
организации горячего питания обучающихся

Акт №
проверки столовой ГОБОУ МО «СОШ № 289» комиссией родительского контроля за организацией
питания обучающихся (здание № _____)

от _____ 20__ года

Комиссия в составе:

составили настоящий акт в том, что _____ в
_____ была проведена проверка качества питания в столовой ГОБОУ МО «СОШ № 289»

Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки:	Результат:	
Температура подачи		
Вкусовые качества готового блюда		
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню		

Организация питания:

Предложения:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____

Члены комиссии: _____

С актом ознакомлен: _____ (_____)
заведующий столовой