

Принято на заседании
Педагогического совета
от 25.08.2023 г.

протокол № 1

Согласовано
На Наблюдательном совете
от 25.08.2023 г.

протокол № 14

Утверждено
Директор _____ О.Б. Рябова

(приказ от 01.09.2023 г. № 276)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН

Сертификат: 73A3C0EA3158AB24CFCF337D6AC2FEE5
Владелец: Рябова Оксана Борисовна
Действителен: с 21.08.2023 до 13.11.2024

**Положение
о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся
в муниципальном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа № 43 имени Героя Советского Союза
генерала армии В.Ф. Маргелова»**

1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся в МОУ «СОШ № 43 имени В.Ф. Маргелова» (далее - Положение, родительский контроль за питанием, общеобразовательное учреждение) разработано на основании методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» и устанавливает порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за питанием обучающихся, в том числе регламентирует порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещение для приема пищи.

1.2. Настоящее Положение направлено на:

- улучшение организации питания детей в общеобразовательном учреждении и в домашних условиях;
- проведение мониторинга результатов родительского контроля за питанием, формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в общеобразовательном учреждении.

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 статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 27Э-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;

- рекомендуемое количество приемов пищи в общеобразовательном учреждении определяется режимом функционирования общеобразовательного учреждения и составляет:

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в учреждении	Количество приемов пищи
Общеобразовательное учреждение	до 6 часов	один прием пищи - завтрак или обед в зависимости от режима обучения (смены), либо завтрак для детей, обучающихся в первую смену, либо обед для детей, обучающихся во вторую смену
	более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в учреждении) либо завтрак и обед для детей, обучающихся в первую смену

- 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) должны составлять не менее 3,5-4 часов;

Для приема пищи в расписании занятий предусматривается достаточное время - не менее 15 минут.

2.3. Формирование у детей культуры правильного питания

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

2.4. Энергетическая ценность рациона питания должна удовлетворять энергозатраты ребенка, биологическая ценность - физиологической потребности.

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

- 1) на завтрак приходится 20 - 25% калорийности суточного рациона;

- 2) на второй завтрак (если он есть) - 5 -10%;3) на обед - 30 - 35%;
- 2.6. Питание должно быть сбалансированным и разнообразным. Одни и те же блюда не должны повторяться в течение дня и двух смежных дней.

3. Родительский контроль за организацией горячего питания детей

3.1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательного учреждения должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

3.2. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

- 1) соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- 2) санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- 3) условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- 4) наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- 5) объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- 6) наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- 7) вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- 8) информирование обучающихся и их родителей (законных представителей) о здоровом питании.

3.3. Родительский контроль за питанием осуществляется в форме ежемесячного мониторинга общешкольной комиссии родительского контроля (Приложение 1).

3.4. Итоги родительского контроля за питанием обсуждаются на общешкольных родительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации общеобразовательного учреждения, ее учредителя и (или) поставщика питания, органов контроля (надзора).

Оценочный лист родительского контроля за питанием

Дата проведения проверки: _____

Общешкольная комиссия, проводившая проверку: _____

1. Имеется ли в школе меню?
 - 1) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации
 - 2) да, но без учета возрастных групп
 - 3) нет

2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления обучающихся и их родителей(законных представителей)?
 - 1) да
 - 2) нет

3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления обучающихся и их родителей (законных представителей) месте?
 - 1) да
 - 2) нет

4. В меню отсутствуют повторы блюд?
 - 1) да, по всем дням
 - 2) нет, имеются повторы в смежные дни

5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?
 - 1) да, по всем дням
 - 2) нет, имеются повторы в смежные дни

6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования школы?
 - 1) да
 - 2) нет

7. Есть ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
 - 1) да
 - 2) нет

8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?
 - 1) да
 - 2) нет

9. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?
 - 1) да
 - 2) нет

10. Созданы ли условия для организации питания обучающихся с учетом

особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?

- 1) да
- 2) нет

11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?

- 1) да
- 2) нет

12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?

- 1) да
- 2) нет

13. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

- 1) да
- 2) нет

14. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

- 1) да
- 2) нет

15. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

- 1) да
- 2) нет

16. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

- 1) да
- 2) нет

17. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

- 1) да
- 2) нет

- 1) да
- 2) нет

3) Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?

- 1) да
- 2) нет