

СОГЛАСОВАНО
с Советом родителей

Шинкина О.В.

Протокол №1 от «30» 08 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ «СОШ № 1»
г. Светлогорска

Рябова

Н.В. Рябова

Приказ № 144-IV от «30» 08 2022 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
Об организации родительского контроля
за организацией горячего питания в
МАОУ «СОШ №1» г. Светлогорска

г. Светлогорск
2022 г.

1. Общие положения

1.1. Положение об организации родительского контроля за организацией горячего питания детей в МАОУ «СОШ № 1» г. Светлогорска (далее Положение) разработано на основании:

- - Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;
- - Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденных 18.05.2020 года.

1.2. Настоящее положение регламентирует порядок проведения мероприятий по родительскому контролю, направленных на:

- улучшения организации питания детей в школе и в домашних условиях;
- проведение мониторинга результатов родительского контроля;
- формирование предложений для принятия решения по улучшению питания в школе.

2. Задачи организации родительского контроля

Установление:

- соответствия энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;
- наличия 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;
- обеспечения максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;
- применения 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);
- исключения использования фальсифицированных пищевых продуктов.

3. Порядок организации родительского контроля

При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в школе оценивается:

- 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, 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;
- режим питания.

Интервалы между основными приемами пищи (завтрак, обед) должны составлять не менее 3,5-4 часов.

4. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю

4.1. Доступ законных представителей обучающихся в помещение для приема пищи, согласуется с администрацией школы в порядке времени и сроков пребывания с учетом эпидемиологической обстановки.

4.2. Мероприятия по родительскому контролю проводит инициативная группа.

4.3. Инициативная группа формируется на добровольной основе из числа родителей при согласовании с общешкольным советом родителей (законных представителей).

4.4. Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) организатора питания, органов контроля (надзора), оформляются протоколом.

Протоколы подписываются председателем, хранятся у директора школы.

5. Примерная инструкция по контролю для родителей (представителей совета родителей (законных представителей))

5.1. После звонка на перемену понаблюдаете в обеденном зале: как дети входят в зал, как рассаживаются за столы, как ведут себя за столом, какова культура приема пищи, кто убирает посуду, как дети покидают обеденный зал, кто и когда накрывает на столы, кто сопровождает детей, и т.д.

5.2. Изучите меню и сравните его с фактическим набором блюд.

5.3. Снимите пробу блюд, предлагаемых детям, и дайте оценку их вкусовым качествам.

5.4. Изучите недельное или 10-дневное меню и выясните: кто составляет меню, разнообразие блюд, наличие и разнообразие овощного меню, подсчитайте калорийность по составу продуктов и сравните с рекомендуемыми нормами, стоимость завтраков и обедов и ее обоснованность, где столовая закупает продукты питания и как они хранятся.

5.5. Поинтересуйтесь также: организационно-правовой формой школьной столовой, кто готовит блюда (доготовочная или все блюда готовятся работниками пищеблока, наличие бракеражного журнала и его содержанием, наличием суточной пробы и ее хранением, кто проводит бракераж пищи и когда это было сделано в день проверки, все ли оборудование пищеблока исправно, наличием спецодежды у работников пищеблока, когда последний раз проверялось санитарное состояние пищеблока, кем, какие сделаны замечания, предложения и как они выполнены.

5.6. Как организовано руководство школьным питанием: наличие графика работы столовой, есть ли льготное питание школьников, кто получает бесплатное молоко, организация дежурства, как организовано обучение детей культуре питания, какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников, роль школьной медсестры в вопросах организации школьного питания.

5.7. Проанализируйте полученные факты и совместно с администрацией школы решите, что должны делать администрация, родители, работники пищеблока в деле улучшения питания детей, определите сроки исполнения.

5.8. Не забудьте проверить исполнение рекомендаций. Добивайтесь действенности контроля, а не его видимости.

6. Нормативная база по теме

Организация питания в школе должна соответствовать требованиям СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и ряда других нормативных документов:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Закон РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
- Технические регламенты Таможенного союза на пищевые продукты;
- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1.58-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовления и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах».