

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора  
МБОУ СОШ № 7 г.Заринска  
от 31.08.2020г. № 191/1

## **Положение о родительском контроле за организацией питания школьников в МБОУ СОШ №7 г. Заринска**

### **1. Общие положения**

1.1. Положение о проведении родительского контроля за организацией питания школьников в МБОУ СОШ № 7 г. Заринска (далее – образовательное учреждение) разработано на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказа Министерства образования и науки Алтайского края от 27.08.2020 № 1045 «Регионального стандарта оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях Алтайского края»;
- Методических рекомендаций от 18.05.2020 МР 2.4. 0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;

1.2. Организация родительского контроля и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей, и участия в работе общешкольной комиссии

### **2. Принципы организации здорового питания**

2.1. Федеральным закон 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 № 273 «Об образовании в Российской Федерации», Законом Алтайского края от 04.09.2013 № 56-ЗС «Об образовании в Алтайском крае» 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.

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 разнообразного здорового питания и 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) составляют не менее 3,5-4 часов.

2.3. В меню предусматривается рациональное распределение суточной калорийности по приемам пищи: на завтрак приходится 20-25% калорийности суточного рациона; на обед - 30-35%; на полдник - 10-15%.

2.4. 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 питания детей в школе**

3.1. Родительский контроль за организацией горячего питания в образовательном учреждении осуществляют родители (законные представители) по параллелям согласно графику, утвержденному приказом образовательного учреждения.

3.2. При проведении контроля 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;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей);
- информирование родителей (законных представителей) и детей о здоровом питании.

3.3. После проведения контроля родители заполняют форму оценочного листа (приложение 1), справку по проверке организации горячего питания в школьной столовой (приложение 2).

3.4. Организация родительского контроля может осуществляться и в форме анкетирования родителей (законных представителей) и детей (приложение 3).

3.5. Итоги проверок обсуждаются на родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы.

3.6. Результаты проверок отражаются в журнале контроля посещения родителями (законными представителями) столовой образовательного учреждения (приложение 4).

### **4. Ответственные лица за организацию и проведение родительского контроля**

4.1. Представители администрации школы, заведующий производством, (шеф-повар) школьной столовой, медработник, социальный педагог, классный руководитель.

## Оценочный лист

	Вопрос	Да/нет
<b>1</b>	<b>Имеется ли в организации меню?</b>	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
<b>2</b>	<b>Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
<b>3</b>	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
<b>4.</b>	<b>В меню отсутствуют повторы блюд?</b>	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
<b>5.</b>	<b>В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты</b>	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
<b>6.</b>	<b>Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
<b>7.</b>	<b>Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
<b>8</b>	<b>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
<b>9</b>	<b>Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?</b>	
	А) нет	

	Б) да	
<b>10</b>	<b>Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
<b>11</b>	<b>Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
<b>12</b>	<b>Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
<b>13</b>	<b>Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?</b>	
	А) нет	
	Б) да	
<b>14</b>	<b>Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
<b>15</b>	<b>Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?</b>	
	А) нет	
	Б) да	
<b>16</b>	<b>Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?</b>	
	А) нет	
	Б) да	
<b>17</b>	<b>Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?</b>	
	А) нет	
	Б) да	

СПРАВКА  
по проверке организации горячего питания в школьной столовой  
МБОУ СОШ №7 г. Заринска

Дата проверки «\_\_» \_\_\_\_\_ 2022г.

Комиссия в составе \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

произвела проверку организации горячего питания в школьной столовой и установила следующее:

на \_\_\_\_\_ перемене питаются \_\_\_\_\_ классы

работники столовой начали накрывать на столы за \_\_\_\_\_ минут до звонка

\_\_\_\_\_ классы пришли в столовую в сопровождении учителя,

\_\_\_\_\_ классы пришли в столовую без сопровождения учителя

Качество пищи:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ Отходов(%) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Дисциплина учащихся в столовой \_\_\_\_\_

Нарушили дисциплину \_\_\_\_\_

Другое

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Предложение по улучшению организации горячего питания в школьной столовой

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Подписи членов комиссии:

**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  
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  
**ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?**  
НЕВКУСНО ГОТОВЯТ  
ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ  
ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ  
ОСТЫВШАЯ ЕДА  
МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ  
ИНОЕ \_\_\_\_\_

**8. 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:** \_\_\_\_\_

**Журнал**  
**контроля посещения родителями столовой МБОУ СОШ № 7 г. Заринска**

Дата	ФИО проверяющего	Прием пищи, в соответ- ствии с ежедневным меню	Результаты проверки (недостатки и выводы) оценка качества осуществления питания	Подпись	Решение директора школы по результатам проверки. Отметка об устранении выявленных недостатков.