

СОГЛАСОВАНО:  
СОВЕТ РОДИТЕЛЕЙ  
МБОУ СОШ № 13  
ПРОТОКОЛ № 1  
ОТ «01» СЕНТЯБРЯ 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
ДИРЕКТОР МБОУ СОШ № 13  
\_\_\_\_\_ ДРОБИНА В.А.  
ПРИКАЗ № 1  
«01» СЕНТЯБРЯ 2020 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**О РОДИТЕЛЬСКОМ КОНТРОЛЕ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ**  
**ОБУЧАЮЩИХСЯ МБОУ СОШ № 13**

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.**

1.1 Положение о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся МБОУ СОШ № 13, далее «Учреждении» разработано на основании Методических рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (И.Г. Шевкун, Г.В. Яновская); ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» (Д.Б. Никитюк, А.К. Батулин, Е.А. Пырьева, М.В. Гмошинская, С.А. Димитриева, М.А. Тоболева); ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Роспотребнадзора (И.И. Новикова, Ю.В. Ерофеев, С.П. Романенко); ФГБОУ ВО «Новосибирский государственный медицинский университет» Минздрава России (Л.А. Шпагина, О.Н. Герасименко), утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой «18» мая 2020 г..

1.2 Основными задачами осуществления родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в Учреждении являются:

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

1.3 Настоящее Положение определяет:

- принципы организации здорового питания обучающихся;
- режим питания обучающихся и рекомендуемое количество приемов пищи в Учреждении в зависимости от режима функционирования;
- порядок проведения мероприятий по осуществлению родительского контроля за организацией горячего питания.

1.4 Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается органом управления Учреждения и утверждается приказом директора.

## **2. ПРИНЦИПЫ ОРГАНИЗАЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.**

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 № 273-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;
- 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.

### **3. РЕЖИМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И РЕКОМЕНДУЕМОЕ КОЛИЧЕСТВО ПРИЕМОВ ПИЩИ В УЧРЕЖДЕНИИ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ РЕЖИМА ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ.**

Интервалы между основными приемами пищи (завтрак, обед и ужин) должны составлять не менее 3,5-4 часов; между основными и промежуточными приемами пищи (второй завтрак, полдник, второй ужин) - не менее 1,5 часов.

Рекомендуемое количество приемов пищи в образовательной организации определяется режимом функционирования образовательной организации (таблица).

Таблица

Рекомендуемое количество приемов пищи в образовательной организации в зависимости от режима функционирования

<b>Вид организации</b>	<b>Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации</b>	<b>Количество приемов пищи</b>
Общеобразовательные организации	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 организации) либо завтрак и обед для детей, обучающихся в первую смену, либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену)
	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Группы продленного дня в общеобразовательной организации	до 15.00	завтрак, обед
	до 18.00	завтрак, обед, полдник

В Учреждении должны быть созданы благоприятные условия для приема пищи, включая интерьер обеденного зала, сервировку столов, микроклимат, освещенность.

При приеме пищи дети не должны спешить. При быстрой еде пища плохо измельчается, недостаточно обрабатывается слюной, что ведет к повышенной нагрузке на слизистую желудка. В результате ухудшается перевариваемость и усвояемость пищи. Торопливая еда формирует у детей патологический стереотип поведения.

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

В меню предусматривается рациональное распределение суточной калорийности по приемам пищи:

- на завтрак приходится 20 - 25% калорийности суточного рациона;
- на второй завтрак (если он есть) - 5 - 10%;
- на обед - 30 - 35%;
- на полдник - 10 - 15%;
- на ужин - 25 - 30%;
- на второй ужин - 5%.

Питание должно быть сбалансированным и разнообразным. Одни и те же блюда не должны повторяться в течение дня и двух смежных дней.

#### **4. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЙ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ.**

4.1 Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, регламентирован локальным нормативным актом Учреждения – Приказом директора школы.

4.2 При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах 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;
  - 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.

4.3 По результатам проведения контрольных мероприятий комиссия составляет Акт проверки и предоставляет его руководителю Учреждения. Итоги проверок обсуждаются на общешкольных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации Учреждения, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

4.4 Периодичность проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся – не менее четырех раз в год.

4.5 Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (приложение 1) и проведения комиссионного обследования (приложение 2).

## **5. ДОКУМЕНТАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ.**

В Учреждении должны быть следующие документы по вопросам осуществления родительского контроля за организацией горячего питания:

- Положение о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся.
- Приказ директора Учреждения о порядке доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, создании комиссии родителей для проведения контрольных мероприятий по организации горячего питания обучающихся.
- Акты, аналитические материалы по результатам проведения контроля за организацией горячего питания.

«Вопросы для проведения анкетирования обучающихся и их родителей с целью изучения удовлетворенности организацией горячего питания в школе»

**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

**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. Посещаете ли группу продлённого дня?**

- да
- нет

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

- получает полдник в школе
- приносит из дома

**9. Устраивает ли меню 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** \_\_\_\_\_

---

---

---

**Оценочный лист для комиссионного обследования при проведении контрольных мероприятий по организации горячего питания**

Дата проведения проверки / обследования \_\_\_\_\_

Инициативная группа, проводившая проверку:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

№ п/п	Вопрос	Вариант ответа
1	<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	
2	<b>Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
3	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
4	<b>В меню отсутствуют повторы блюд?</b>	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	<b>В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты</b>	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	<b>Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
7	<b>Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</b>	
	А) да	
	Б) нет	

8	<b>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
9	<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	
10	<b>Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
11	<b>Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
12	<b>Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
13	<b>Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?</b>	
	А) нет	
	Б) да	
14	<b>Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
15	<b>Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?</b>	
	А) нет	
	Б) да	
16	<b>Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?</b>	
	А) нет	
	Б) да	
17	<b>Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?</b>	
	А) нет	
	Б) да	