

Утверждаю:  
Директор МБОУ СОШ №51  
М.П.Варченко  
Приказ № 395 от 31.08.2021г.

**Положение  
о родительском контроле за организацией питания  
МБОУ СОШ №51 пгтЧерноморского МО Северского  
района им.Гаврюшенко В.Н.**

**1. Общие положения**

Положение о проведении родительского контроля за организацией питания школьников в МБОУ СОШ №51 пгтЧерноморского МО Северский район им.Гаврюшенко В.Н. (далее – образовательное учреждение) разработано на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Методических рекомендаций от 18.05.2020 МР 2.4. 0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», Москва 2020г.;

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**

Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний и включают в себя:

соответствия реализуемых блюд утвержденному меню;  
санитарно-технического содержания обеденного зала (помещения для приема пищи), состояния обеденной мебели, столовой посуды и т.д;  
условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся;

- 1.1. наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- 1.2. объема и вида пищевых отходов после приема пищи;
- 1.3. наличия лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- 1.4. удовлетворенности обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей);
- 1.5. информирования родителей и детей о здоровом питании.
2. Итоги проведения мероприятий родительского контроля предлагается обсуждать на родительских собраниях, что может являться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора) для внесения изменений в организацию питания

Режим питания: интервалы между основными приемами пищи

(завтрак, обед и ужин) составляют не менее 3,5- 4 часов.

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%.

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**

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

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.

После проведения контроля родители заполняют форму оценочного листа (приложение 1)

Организация родительского контроля может осуществляться и в форме анкетирования родителей (законных представителей) и детей (приложение 2). Итоги проверок обсуждаются на родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы.

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

4.1. Представители администрации школы, повар школьной столовой, медработник, классный руководитель.

## Оценочный лист

Приложение 1

	Вопрос	Да/нет
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	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 работыкомиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы ихжизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	
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) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню фактыисключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	

**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?**

- Д
- А
- Н
- ЕГ
- ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

**2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?**

- Д
- А
- Н
- ЕГ
- ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

**3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?**

- Д
- А
- Н
- ЕГ

**ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?**

- НЕ ПРАВИТСЯ 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
- АНЕТ

**6. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНИ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?**

- Д
- А
- Н
- ЕГ

**7. ПРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?**

- Д
- А
- Н
- ЕГ

НЕ ВСЕГДА

**ЕСЛИ НЕ ПРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?**

- НЕВКУСНО ГОТОВЯТ ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ
- ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЦЦУ
- ОСТЫВШАЯ ЕДА
- МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ
- ИНОЕ \_\_\_\_\_

**8. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?** ДА

- НЕТ
- ИНОГДА
- А

**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:** \_\_\_\_\_