



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
РОСТОВСКАЯ ОБЛАСТЬ  
**муниципальное бюджетное  
общеобразовательное учреждение  
г.Шахты Ростовской области  
«Средняя общеобразовательная школа №30»**

346506, Ростовская область, г.Шахты, ул. Островского, 26,  
тел. 8 (8636) 23-05-98, e-mail: school30@shakhty-edu.ru, http://www.school30.net/

Принято на заседании Попечительского Совета  
протокол № 1 от 31.08.2020



Утверждаю:  
Директор школы  
Р.С.Лактионова

**Положение МБОУ СОШ №30 г.Шахты по организации родительского  
контроля за организацией горячего питания детей в  
общеобразовательной организации**

**1.Общие положения**

1.1. Настоящее Положение по организации родительского контроля за организацией горячего питания детей в общеобразовательной организации разработано в соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г. и Уставом МБОУ СОШ №30 г.Шахты»

1.2. Настоящий локальный акт направлен на:

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

1.3. Цель: создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания обучающихся.

1.4. Основные задачи по организации горячего питания:

- создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
- укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;

- проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

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

2.1. Федеральным законом 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 N 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. Родительский контроль за организацией питания детей.**

3.1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией осуществляется при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

3.2. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в образовательной организации 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;
- 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.

3.3. В состав комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся входят представители администрации школы, члены Родительского комитета, педагоги, ответственный за организацию питания в школе.

3.3.1. Задачами комиссии являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам;
- 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.

3.3.2. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей 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;
- 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.

3.4. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (приложение 1) и участия в работе общешкольной комиссии (приложение 2).

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

#### 4. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
Назначение ответственных за организацию горячего питания	До 01.09	Директор ОО
Проведение мониторинга по охвату горячим питанием обучающихся	Еженедельно	Классные руководители, комиссия родительского контроля
Организационное совещание (порядок приема обучающимися завтраков, обедов, график дежурств и обязанности дежурного учителя, соблюдение санитарно-гигиенических требований)	Сентябрь	Директор ОО
Организация работы школьной комиссии по питанию	В течение года	Классные руководители, комиссия родительского контроля

Осуществление еженедельного контроля за работой школьной столовой, проведение целевых тематических проверок	В течение года	Директор ОО, ответственный за организацию питания
Оформление стендов	Сентябрь	Ответственный за организацию питания
Обновление страницы школьного сайта (вкладка Горячее питание)	В течение года	Ответственный за организацию питания

## Приложение 1

### **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 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 ПРИНОСИТ# ИЗ ДОМА?
- ПОЛУЧАЕТ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ
  - ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА
9. УСТРАИВАЕТ 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
- \_\_\_\_\_

Приложение 2

**Форма оценочного листа**

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

**Вопрос**

**Да/нет**

1 Имеется ли в организации меню?

А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации

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

- 13 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
- 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 факты исключения отдельных блюд из меню?
- А) нет
  - Б) да
- 17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?
- А) нет
  - Б) да