

СОГЛАСОВАНО

Протокол Совета Центра
№ 3 от 30.08.2022 года
Председатель

 И.Е. Федорова

РАССМОТРЕНО

На педагогическом совете
29.08.2022 года

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГОБОУ ЦППРК
 Е.С. Климентьева
Приказ № 67
от 30.08.2022 года



ПОЛОЖЕНИЕ

о родительском контроле обучающихся ГОБОУ ЦППРК

1. Общие положения.

- 1.1 Настоящее Положение разработано в соответствии с
- нормами СанПин 2.3/2.4.3590 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно – эпидемиологических правил и сборниками рецептур,
 - Федеральным законом от 29.12.2012 №273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
 - Федеральным законом от 01.03.2020 №47 – ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон « О качестве и безопасности пищевых продуктов»
 - Методических рекомендаций МР 2.4.0180 – 20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020
- 1.2. Организация родительского контроля горячего питания может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе школьной комиссии (Приложение 1,2)
- 1.2.1. Комиссия по контролю за организацией питания осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.
- 1.2.2. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постоянно – действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.
- 1.2.3. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации, члены родительской общественности, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором ГОБОУ ЦППРК ответственного за организацию питания. Обучающихся и наличие медицинских книжек.
- 1.2.4. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. Основные задачи.

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей
- контроль соответствия энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам
- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами
- обеспечение соблюдения санитарно – эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд)
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

3. Функции комиссии по контролю организации питания.

3.1. Комиссия по контролю организации питания обучающихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

- общественная экспертиза питания обучающихся
- контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи
- изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания
- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся

4. Права и ответственность комиссии по контролю организации питания учащихся.

Для осуществления возложенных функций комиссии представлены следующие права:

- 4.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся
- 4.2. получать от заведующего столовой информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно – гигиенических норм
- 4.3. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трех человек на момент проверки
- 4.4. изменить график проверки, если причина объективна
- 4.5. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся
- 4.6. состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

5. Организация деятельности комиссии по контролю организации питания обучающихся.

- 5.1. Комиссия формируется на основании приказа директора ГОБОУ ЦППРК. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.
- 5.2. Комиссия составляет план – график контроля организации качественного питания обучающихся.
- 5.3. О результатах работы комиссия информирует администрацию ГОБОУ ЦППРК и родительский комитет.
- 5.4. Один раз в четверть комиссия знакомит директора ГОБОУ ЦППРК с результатами деятельности и один раз в полугодие Совет Центра.
- 5.5. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчета по самообследованию образовательной организации.
- 5.6. Заседания комиссии проводятся по мере необходимости и считаются правомочными, если на них присутствуют не менее 2/3 ее членов.
- 5.7. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путем открытого голосования и оформляются протоколом.

6. Ответственность членов комиссии.

- 6.1. Члены комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.
- 6.2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

7. Документация по комиссии по контролю питания обучающихся.

- 7.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.
- 7.2. Журнал протоколов заседания комиссии хранятся у директора ГОБОУ ЦППРК.

ПАМЯТКА УЧАСТНИКУ МЕРОПРИЯТИЙ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

При проведении родительского (общественного) контроля за организацией питания детей необходимо пройти в столовую и обратить внимание на соответствие количества посадочных мест количеству одновременно питающихся детей; чистоту выдаваемой детям посуды, столов для приема пищи; наличие спецодежды у лиц, работающих в столовой и накрывающих на столы; соблюдение детьми правил личной гигиены; уточнить достаточно ли детям времени для приема пищи, удовлетворены ли они органолептическими свойствами блюд (цвет, вкус, запах, потребительская температура), а также оценить показатель не съедаемости блюд и продуктов; поинтересоваться обеспечены ли питанием дети с заболеваниями, требующими индивидуального подхода в организации питания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) и каким образом.

$$\text{Объем несъеденных блюд} = \frac{\text{масса несъеденных остатков блюд}}{\text{масса блюд на 1 ребенка} \times \text{количество питающихся детей на перемене}} \times 100\% (I)$$

Для оценки полученной в ходе контроля информации, рекомендуется ответить на следующие вопросы:

1. Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации? *да/нет;*
2. Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия)? *да/нет/ частично;*
3. Все ли дети с сахарным диабетом и пищевой аллергией питаются вместе с другими детьми? *да/нет;*
4. Все ли дети моют руки перед едой? *да/нет;*
5. Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? *да/нет;*
6. Все ли дети едят за столами и сидя? *да/нет;*
7. Все ли дети успевают поест за перемену (хватает ли времени для приема пищи)? *да/нет;*
8. Есть ли замечания по чистоте посуды? *да/нет;*
9. Есть ли замечания по чистоте столов? *да/нет;*
10. Есть ли замечания к сервировке столов? *да/нет;*
11. Теплые ли блюда выдаются детям? *да/нет;*
12. Участвуют ли дети в накрывании на столы? *да/нет;*
13. Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)? *да/нет;*
14. Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)? *да/нет;*
15. Суммарное количество пищевых отходов в %? (формула 1);

Итоги мероприятий мониторинга анализируются посредством подсчета баллов. Количество набранных баллов из числа возможных, да – 2 балла, частично – 1 балл, нет – 0 баллов. Отдельной цифрой выводится % пищевых отходов от выданных блюд. Позиции, по которым недобраны баллы, поясняются. Максимальное количество баллов 40. Результаты оцениваются как в статике, так и в динамике.

Оценка % отходов до 20% - 12 баллов; 20-30% - 8 баллов; 30-40% - 6 баллов; 40-50% - 3 балла; 50-60% - 1 балл; более 60% - 0 баллов.

БЕРЕГИТЕ ДЕТЕЙ И ИХ ЗДОРОВЬЕ!
РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ НА СТРАЖЕ ЗДОРОВЬЯ ДЕТЕЙ!