

СОГЛАСОВАНО
Протокол заседания Совета школы
от 20 августа 2020 г. № 4

СОГЛАСОВАНО
Протокол заседания Совета родителей
от 19 августа 2020 г № 4

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора школы
от 31 августа 2020 г. № 140


(Подпись) Иванова И.А.
31 августа 2020 г.


Принято
Протокол заседания педагогического
Совета школы
От 29 августа 2020 г № 01

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Средняя общеобразовательная школа с.Месели
муниципального района Аургазинский район
Республики Башкортостан

Положение

о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся и воспитанников МБОУ СОШ с. Месели

с. Месели, 2020

Положение

о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся и воспитанников МБОУ СОШ с. Месели

1. Общие положения.

1.1. Настоящее положение о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся и воспитанников муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Средняя общеобразовательная школа с. Месели и дошкольного отделения «Детский сад с. Месели» (далее – Положение, Учреждение) разработано в соответствии со статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Федерального закона от 01.03.2020 N 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов", методических рекомендаций МР 2.4. 0180-20 « Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», разработанный Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и утвержденной Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года.

1.2. Настоящее положение направлено на:

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

1.3. Настоящее положение предназначено для организаций, осуществляющих питание в Учреждении, родительских комитетов, общественных организаций, родителей (законных представителей).

II. Принципы организации здорового питания.

2.1. 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.

2.2. 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.

2.3. 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.

2.4. 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.

3.1. Режим питания в Учреждении устанавливается приказом директора в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.

3.2. Горячее питание предоставляется в учебные дни – с понедельника по пятницу включительно (суббота при шестидневке). Питание не предоставляется в дни каникул и карантина, выходные и праздничные дни.

3.3. Для отпуска горячего питания обучающихся в течение учебного дня выделяются две перемены длительностью 20 минут каждая, после 2 и 3 урока.

3.4. Отпуск питания организуется по классам в соответствии с графиком, утверждаемым директором школы. Отпуск блюд осуществляется по заявкам ответственного лица. Заявка на количество питающихся предоставляется классными руководителями и уточняется накануне не позднее 14:00 часов.

3.5. Организация питания в дошкольном отделении «Детский сад с. Месели»:

Завтрак 8.50-9.15, обед 12.40-13.10. полдник 15.40-16.00,

4. Формирование у детей культуры правильного питания.

4.1. В учреждении создаются благоприятные условия для приема пищи, включая интерьер обеденного зала, сервировку столов, микроклимат, освещенность.

4.2. 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.

5. Меню.

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

5.2. Примерное 14-дневное меню разрабатывает ответственный за питание при взаимодействии с работниками пищеблока. Директор согласовывает меню с отделом Роспотребнадзора, а затем принимает и визирует. Замена блюд в меню производится в исключительных случаях на основе норм взаимозаменяемости продуктов по согласованию с директором школы.

5.3. В случае если питание организовано юридическим лицом (индивидуальным предпринимателем), оказывающим услуги по предоставлению питания, то примерное 14-дневное меню согласовывается с отделом Роспотребнадзора, директором школы и утверждается юридическим лицом (индивидуальным предпринимателем), оказывающим услуги по предоставлению питания.

5.4. Ежедневно меню вывешивается в обеденном зале. В меню указываются стоимость, названия кулинарных изделий, сведения об объемах блюд, энергетической ценности.

6. Родительский контроль за организацией питания обучающихся и воспитанников в Учреждении

6.1. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся и воспитанников может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

6.1.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся и воспитанников осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом учреждения.

6.1.2. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся и воспитанников является постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания обучающихся и воспитанников.

6.1.3. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся и воспитанников входят представители администрации, члены Совета родителей и Родительского комитета классов, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

6.1.4. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся и воспитанников основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

6. 2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся и воспитанников:

6.2.1. Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся и воспитанников являются:

- соответствия реализуемых блюд утвержденному меню;
- соответствия энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам;
- вкусовых предпочтений детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- обеспечения соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключения использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.
- соблюдения условий правил личной гигиены обучающимися и воспитанниками;
- наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- санитарно-технического содержания обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, оформление зала и т.п.);
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

6. 3. Функции комиссии по контролю организации питания обучающихся и воспитанников.

6.3.1. Комиссия по контролю организации питания обучающихся и воспитанников обеспечивает участие в следующих процедурах:

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

6.4. Права и ответственность комиссии по контролю организации питания обучающихся и воспитанников.

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 6.4.1. контролировать в Учреждении организацию и качество питания обучающихся и воспитанников;
- 6.4.2. получать от повара, ответственного за питание информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
- 6.4.3. заслушивать на своих заседаниях повара по обеспечению качественного питания обучающихся и воспитанников;
- 6.4.4. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
- 6.4.5. изменить график проверки, если причина объективна;
- 6.4.6. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся и воспитанников;
- 6.4.7. состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников Учреждения столовой, педагогического коллектива, обучающихся, воспитанников и родителей(законных представителей).
- 6.4.8. итоги проверок могут явиться основанием для обращений в адрес администрации Учреждения, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

6.5. Организация деятельности комиссии по контролю организации питания обучающихся и воспитанников.

- 6.5.1. Комиссия формируется на основании приказа руководителя Учреждения. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.
- 6.5.2. Комиссия выбирает председателя.
- 6.5.3. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания обучающихся и воспитанников.
- 6.5.4. О результатах работы комиссия информирует администрацию Учреждения и родительские комитеты.
- 6.5.5. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности руководителя Учреждения и один раз в полугодие Совет школы.
- 6.5.6. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.
- 6.5.7. Заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.
- 6.5.8. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом.

6.6. Ответственность членов Комиссии

- 6.6.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;
- 6.6.2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

6.7. Документация комиссии по контролю организации питания обучающихся и воспитанников.

- 6.7.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.
- 6.7.2. Тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у администрации Учреждения.

