

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3
ИМЕНИ З.А. КОСМОДЕМЬЯНСКОЙ ГОРОДА НОВОКУЙБЫШЕВСКА ГОРОДСКОГО ОКРУГА
НОВОКУЙБЫШЕВСК САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ (ГБОУ СОШ № 3 г. НОВОКУЙБЫШЕВСКА)**

ПРИНЯТО

Решением педагогического
совета
Протокол № 1
от « 31 » августа 2020г.

Председатель
 Т.А.Иванушкина

СОГЛАСОВАНО

Решением
Управляющего Совета
от «31» августа 2020 г.

Протокол № 1
Председатель
 Е.В. Завалишина

УТВЕРЖДЕНО

Приказом № 136 -од
от « 1 » сентября 2020 г.

Директор ГБОУ СОШ № 3
г. Новокуйбышевска
 Т.А. Иванушкина



**ПОЛОЖЕНИЕ
О РОДИТЕЛЬСКОМ КОНТРОЛЕ
ОРГАНИЗАЦИИ И КАЧЕСТВА ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ**

1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся (далее по тексту - Родительский контроль) государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы № 3 имени З.А. Космодемьянской города Новокуйбышевска городского округа Новокуйбышевск Самарской области (далее – образовательная организация) разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Федерального закона 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 18.05.2020г.

1.2. Основой организации качества горячего питания является Здоровое питание. Это 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. Принципы организации здорового питания

2.1. 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.

2.2. 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.

2.3. Здоровое питание направлено на снижение рисков формирования патологии желудочно-кишечного тракта, эндокринной системы, снижение риска развития сердечно-сосудистых заболеваний и избыточной массы тела.

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

2.5. Рекомендуемое количество приемов пищи в образовательной организации определяется режимом функционирования образовательной организации.

2.6. Для приема пищи в образовательной организации предусматривается не менее 20 минут.

2.7. В образовательной организации создаются благоприятные условия для приема пищи, включая интерьер обеденного зала, сервировку столов, микроклимат, освещенность.

2.8. Энергетическая ценность рациона питания должна удовлетворять энергозатраты обучающегося, биологическая ценность - физиологическую потребность.

2.9. 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%.

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

2.11. Здоровое питание предусматривает первый прием пищи обучающимся дома - завтрак с учетом времени и объема блюд, предлагаемых на завтрак в образовательной организации.

3. Родительский контроль за организацией питания обучающихся в образовательной организации

3.1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания образовательной организацией должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом (Управляющим советом), общественными организациями.

3.2. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи,

рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом образовательной организации.

3.3. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся 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;
- 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 следующих формах:

- в форме анкетирования родителей и обучающихся (приложение № 1, 2 к Положению);
- в участии в работе бракеражной комиссии на постоянной основе;
- в участии в работе Комиссии по контролю за организацией питания, создаваемой для проведения исследования (приложение № 3 к Положению) и (или) может быть постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания обучающихся.

3.5. Итоги проверок обсуждаются на родительских собраниях, заседаниях Управляющего совета и могут являться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания (ФШП), органов контроля (надзора).

4. Комиссия по контролю за организацией питания

4.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся (далее – Комиссия) осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом гимназии.

4.2. Комиссия создается для проведения исследования и (или) может быть постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания обучающихся.

4.3. В состав комиссии входят представители администрации, члены родительской общественности, педагогические работники, медицинские работники. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором ответственного за организацию горячего питания обучающихся.

4.4. Деятельность членов комиссии основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

5. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

5.1. Задачами комиссии являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья обучающихся;
- соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам обучающихся;
- обеспечение максимально разнообразного питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров, поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологическими веществами;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- контроль за работой школьной столовой;
- проверка качества и количества приготовленной для обучающихся пищи согласно меню;
- содействие созданию оптимальных условий и форм организации школьного питания.

6. Функции комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

6.1. Комиссия обеспечивает участие в следующих процедурах:

- общественной экспертизы питания обучающихся;
- контроль за качеством и количеством, приготовленной согласно меню пищи;
- изучает мнение обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- участвует в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

7. Права и ответственность комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

7.1. Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- контролировать в образовательной организации процесс организации и качества питания обучающихся;
- получать от заведующей производством, повара, медицинского работника образовательной организации информацию по организации питания, качества приготовляемых блюд и соблюдения санитарно – гигиенических норм;
- заслушивать на своих заседаниях заведующую производством, медицинского работника образовательной организации, по выполнению ими обязанностей по обеспечению качественного питания обучающихся;
- проводить проверку работы школьной столовой;
- изменить график проверки, если причина объективна;
- вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.

7.2. Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой.

8. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

8.1. Комиссия формируется на основании приказа директора образовательной организации. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

8.2. Комиссия составляет план – график контроля по организации качества питания обучающихся. Деятельность осуществляется в соответствии с планом и графиком работы комиссии. План – график размещается на сайте образовательной организации в соответствующем разделе.

8.3. Комиссия информирует о результатах работы администрацию образовательной организации, один раз в полугодие - Управляющий совет.

9. Ответственность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

9.1. Члены комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.

9.2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.