

Утверждаю
Директор МБОУ «Токская СОШ»
Н.П. Иванова.



ПОЛОЖЕНИЕ

о порядке проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся МБОУ «Токская СОШ»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о Порядке проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ «Токская СОШ» (далее по тексту Положение) разработано в соответствии с методическими рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020г. «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (далее по тексту Родительский контроль).

1.2. Ответственность за организацию проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся (далее по тексту Горячее питание) в МБОУ «Токская СОШ» (далее по тексту Школа) несет заместитель директора по воспитательной работе Школы. Организацию Горячего питания в Школе осуществляет организатор питания.

1.3. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания в Школе должно осуществляться при взаимодействии с Управляющим советом Школы, Советом родителей Школы и другими общественными организациями (по согласованию).

2. Порядок проведения мероприятий по Родительскому контролю за организацией Горячего питания детей в Школе, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи.

Родительский контроль могут осуществлять родители обучающихся Школы из числа совета родителей Школы 2 раза в месяц.

Родительский контроль имеет доступ в помещения для приема пищи, в соответствии с санитарными нормами.

При проведении мероприятий Родительского контроля за организацией Горячего питания детей в Школе могут быть рассмотрены следующие вопросы:

- 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 (законных представителей) и детей о здоровом питании.

Мероприятия по оценке перечисленных параметров проводятся исключительно в

помещении школьной столовой, без доступа в производственные помещения пищеблока. Бракераж готовой кулинарной продукции в данном случае не осуществляется.

Родитель (законный представитель) вправе проводить бракераж, если входит в состав бракеражной комиссии, действующей на основании утвержденного руководителем МБОУ « Токская СОШ» порядка работы комиссии.

Итоги проверок обсуждаются на общешкольных и классных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации Школы, организатора питания, органов контроля (надзора).

3. Организация Родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей (законных представителей) и обучающихся Школы в соответствии с Приложением 1 настоящего Положения и участия в работе комиссии по контролю за организацией предоставления бесплатного питания Школы с заполнением проверочного листа по проведению родительского контроля в школьной столовой в соответствии с Приложением 2 настоящего Положения.

4.Срок действия Положения

Настоящее Положение действительно со дня утверждения приказом директора Школы до отмены действия или замены новым.

Анкета обучающегося (заполняется вместе с родителями (законными представителями))

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
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
Если не нравится, то почему? невкусно готовят
однообразное питание
 готовят нелюбимую пищу остывшая еда
маленькие порции
 8. Посещаете ли группу продлённого дня? да нет
Если да, то получаете ли полдник в школе или приносите 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
-

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ по проведению родительского контроля в школьной столовой

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии _____

Члены комиссии _____

В присутствии _____

составили настоящий проверочный лист о том, что «___» _____ 20__ г. в _____ смену, на перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?		
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?		
Все ли дети моют руки перед едой?		
Все ли дети едят сидя?		
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?		
Есть ли замечания по чистоте посуды?		
Есть ли замечания по чистоте столов?		
Есть ли замечания к сервировке столов?		
Теплые ли блюда выдаются детям?		
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?		
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		
Число детей, питающихся на данной перемене		чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню		г
Общая масса несъеденной пищи		кг
Индекс несъедаемости		%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации: _____

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «___» _____ 202_г. (указывается дата).

Расчет коэффициента несъедаемости

Коэффициент несъедаемости - это инструмент родительского и внутреннего контроля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или неэффективности системы организации питания в организации, полноты реализации мероприятий по формированию навыков и приверженности принципам здорового питания, профессионализма в приготовлении блюд, рациональности режима питания, обеспечения благоприятных условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены детьми при приеме пищи, правильности принятого в школе режима накрывания на столы, эффективности мероприятий родительского контроля по индикации факторов риска снижения востребованности рациона питания и своевременной их коррекции. Коэффициент несъедаемости выражается в процентах.

Методика расчета:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$$

Интерпретация результатов:

До 10 % - оптимально;

10 – 30 % - зона «риска», требует пристального контроля за организацией питания, анализ действующего меню и выявление проблемных позиций;

Более 30 % - зона «высокого риска», требует безотлагательных мер по оценке выдаваемой пищи, и, при необходимости, коррекции действующего меню.