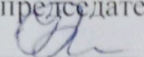
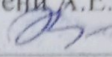
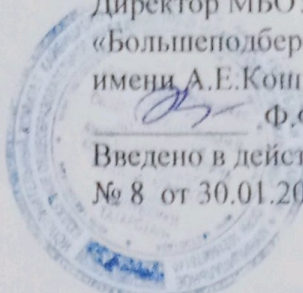


Принято
на педагогическом совете
Протокол № 7
от 30.01.2020 года
председатель педагогического совета
 Биктимерова Ф.Ф.

Утверждаю:
Директор МБОУ
«Большеподберезинская СОШ
имени А.Е.Кошкина»
 Ф.Ф.Биктимерова
Введено в действие приказом
№ 8 от 30.01.2020года



Положение
родительского контроля за качеством питания обучающихся
МБОУ «Большеподберезинская средняя общеобразовательная школа имени
А.Е.Кошкина Кайбицкого муниципального района Республики Татарстан»

Общие положения

Настоящие положение разработано в целях совершенствования системы питания в МБОУ «Большеподберезинская средняя общеобразовательная школа имени А.Е.Кошкина Кайбицкого муниципального района Республики Татарстан» (далее - МБОУ «Большеподберезинская СОШ»).

Положение направлено на решение следующих задач:

- Включение родительской общественности в процесс организации и контроля качества питания школьников.
- Отработка единого регионального подхода в формировании механизма родительского контроля.
- Содействие улучшению условий и форм организации питания обучающихся МБОУ «Большеподберезинская СОШ».
- Увеличение охвата обучающихся горячим питанием, культуры питания.
- Повышение уровня удовлетворенности родителей (законных представителей) и детей продукцией школьной столовой.

Положение составлено в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 6 октября 2003 года № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 23 апреля 2018 года);
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» (с изменениями на 27 июня 2008 года);
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с изменениями на 6 июля 2011 года);
- Приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Положение МР 2.4.5.0131-18 «Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10 августа 2018 г.).

3. Права и обязанности участников

Члены Комиссии имеют право:

- участвовать в плановых исследованиях вопросов организации питания в соответствии с утвержденным планом-графиком, который обеспечивает периодичность, исключает нерациональное дублирование в изучении вопросов организации питания;
- проводить внеплановые проверки в случае обращений, жалобах родителей (законных представителей) обучающихся или возникновения конфликтных ситуаций;
- запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к предмету изучения;
- проходить обучение по вопросам, связанным с организацией питания, в рамках образовательных проектов школы;
- принимать участие в анализе охвата горячим питанием обучающихся и вносить предложения по его увеличению;
- проводить опросы обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации питания, ассортименту и качеству отпускаемой продукции и предоставление полученной информации законному представителю юридического лица школе;
- вносить предложения администрации школы по улучшению процесса организации питания обучающихся;
- оказывать содействия администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

Члены Комиссии обязаны:

- придерживаться этических норм поведения при проведении проверок;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования: участников мероприятий рекомендовано обеспечить специальной санитарной одеждой (халат или куртка, головной убор), всем необходимо тщательно вымыть руки с мылом перед началом исследований;
- соблюдать федеральные и региональные законодательные акты, локальные нормативные акты школы, санитарно-эпидемические требования;
- периодически (но не реже 1 раза в четверть) отчитываться о работе по осуществлению контроля и выполнению данных Комиссией поручений на совещании при директоре школы, а также информировать педагогический коллектив, обучающихся и родительскую общественность о результатах проведенных проверок и принятых мерах.

Комиссия призвана не только контролировать работу столовой, но и оказывать всемерную помощь в организации рационального питания обучающихся, совместно с руководителем школы осуществлять мероприятия по улучшению организации качества питания.

Всем членам Комиссии рекомендуется иметь медицинские книжки или справку о состоянии здоровья при посещении пищеблоков.

**Памятка для родителей (законных представителей),
участвующих в процессе контроля качества питания**

Совместно с администрацией и представителями органов родительского самоуправления:

1. После звонка на перемену обратите внимание:

- каким образом дети входят в помещение для приема пищи,
- как рассаживаются за столы,
- как ведут себя за столом,
- какова культура приема пищи,
- кто убирает посуду, как дети покидают помещение для приема пищи,
- вид обслуживания: кто и когда накрывает на столы, кто сопровождает детей, и т.д.

2. Изучите меню и сравните его с фактическим набором блюд.

3. Снимите пробу блюд, предлагаемых детям, и дайте оценку их вкусовых качеств.

4. Изучите недельное или 10-дневное меню и выясните:

- кто составляет меню,
- разнообразие блюд,
- наличие и разнообразие овощного меню,
- калорийность по составу продуктов в сравнении с рекомендуемыми нормативами,
- стоимость завтраков и обедов и ее обоснованность,
- поставщиков продуктов питания и условия хранения.

5. Важно также узнать:

- организационно-правовую форму школьной столовой,
- организатора питания: внешняя организация или работники пищеблока школе,
- наличие санитарных книжек у работников пищеблока,
- наличие бракеражного журнала и его содержание,
- наличие суточной пробы и условия ее хранения,
- кто проводит бракераж пищи и время проведения в день проверки,
- исправность оборудования пищеблока, дата последней проверки санитарного состояния пищеблока, органы, осуществившие проверку, и сделанные ими замечания/предложения, их устранение/выполнение.
- наличие спецодежды у работников пищеблока.

6. Определите систему организации школьного питания:

- наличие графика работы столовой,
- категории школьников, которым предоставляется льготное питание, и соответствие их определения постановлению Исполнительного комитета Кайбицкого муниципального района Республики Татарстан;
- принцип организации дежурства в школе,
- система обучения детей культуре питания,
- организация работы с родителями по вопросам правильного питания школьников,
- роль школьной медсестры в вопросах организации школьного питания.

7. Проанализируйте полученные факты и совместно с администрацией школы решите, что должны делать администрация, родители, работники пищеблока в деле улучшения питания детей, составьте протокол и определите сроки исполнения.

8. Не забудьте проверить исполнение рекомендаций. Добивайтесь действенности контроля, а не его видимости.

Школьное питание должно быть полезным и сбалансированным.