



C=RU, O=ГБОУ ООШ  
№21  
г.Новокуйбышевска,  
CN=Костюхин Олег  
Юрьевич,  
E=oleg.kostic@yandex.r  
и  
00d1ec0e876e00c9d7  
2021.02.10 16:18:  
02+03'00'

УТВЕРЖДЕНО  
Приказом № 21/1-ОД от 03.02.2021 г.  
Директор ГБОУ ООШ № 21  
г. Новокуйбышевска  
\_\_\_\_\_О.Ю. Костюхин

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**«О родительском контроле организации и**  
**качества горячего питания**  
**в ГБОУ ООШ № 21 г. Новокуйбышевска»**

ПРИНЯТО  
На заседании Педагогического  
совета Протокол №\_\_\_\_от  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_О.Ю. Костюхин

## **1. Общие положения.**

1.1. Настоящее Положение о родительском контроле организации и качества горячего питания (далее – Положение) в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Самарской области основной общеобразовательной школе № 21 имени Героя Советского Союза Е.А. Никонова города Новокуйбышевска городского округа Новокуйбышевск Самарской области (далее – образовательная организация) регламентирует организацию и проведение мониторинга результатов родительского контроля за обеспечением соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд) и исключения использования фальсифицированных пищевых продуктов в столовой образовательной организации.

1.2. Настоящее Положение утверждено с учетом мнения Управляющего совета.

1.3. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 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»;
- Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 г.

1.4. Положение призвано помочь в улучшении организации питания обучающихся в образовательной организации, формировании предложений для принятия решений по улучшению питания обучающихся.

1.5. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое состояние 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;
- 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.

1.6. 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:

<b>Вид организации</b>	<b>Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации</b>	<b>Количество приемов пищи</b>
Общеобразовательные организации	до 6 часов	один прием пищи - завтрак или обед в зависимости от режима обучения (смены), либо завтрак для детей, обучающихся в первую смену, либо обед для детей, обучающихся во вторую смену

	более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) завтрак и обед для детей, обучающихся в первую смену
Группы продленного дня в общеобразовательной организации	до 15.00	завтрак, обед
	до 18.00	завтрак, обед, полдник

2.6. Для приема пищи в расписании занятий предусматривается достаточное время.

2.7. Формирование у детей культуры правильного питания. В образовательной организации создаются благоприятные условия для приема пищи, включая интерьер обеденного зала, сервировку столов, микроклимат, освещенность.

2.8. При приеме пищи обучающиеся 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 обучающихся патологический стереотип поведения.

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

2.10. 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%.

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

2.12. 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. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся в ГБОУ ООШ № 21 оцениваются:

- 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.

3.2. Организация родительского контроля осуществляется в следующих формах:

- в форме анкетирования родителей и обучающихся (приложение № 1, 2 к Положению);
- в участии в работе бракеражной комиссии на постоянной основе в соответствии с Положением о бракеражной комиссии ГБОУ ООШ № 21 г. Новокуйбышевска;
- в участии в работе группы «Родительского контроля» за организацией питания, создаваемой для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания обучающихся, и осуществляющей свою деятельность в соответствии со специально составленным графиком

3.3. Итоги проверок обсуждаются на общеродительских 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. Группа «Родительский контроль» (далее «Родительский контроль») за организацией питания**

4.1. «Родительский контроль» осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом ГБОУ ООШ № 21 г. Новокуйбышевска.

4.2. «Родительский контроль» создается для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания обучающихся.

4.3. В состав «Родительского контроля» входят представители родительской общественности, педагогические работники.

4.4. Деятельность членов «Родительского контроля» основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

#### **5. Задачи «Родительского контроля»:**

- 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 «Родительского контроля» за организацией питания обучающихся:**

- 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.

### **7. Права и ответственность «Родительского контроля» за организацией питания обучающихся**

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права и обязанности:

- 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.

### **8. Организация деятельности «Родительского контроля» за организацией питания обучающихся**

8.1. Деятельность «Родительского контроля» осуществляется в соответствии со специально разработанным планом и графиком работы группы. План – график размещается на сайте образовательной организации в соответствующем разделе.

8.2. По результатам проведения проверки заполняется «Чек-лист» (Приложение 3), который является подтверждением работы группы «Родительский контроль» и прикладывается к плану-графику.

8.3. «Родительский контроль» информирует о результатах работы администрацию образовательной организации, один раз в полугодие Управляющий совет.

8.4. Ответственность за организацию работы «Родительского контроля», а также помощь при выполнении обязанностей, возложенных на членов группы, несет заместитель директора по воспитательной работе.

### **9. Ответственность членов группы «Родительский контроль» за организацией питания обучающихся**

9.1. Члены группы 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.

### **Анкета школьника**

(заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в образовательной организации?
  - Да
  - Нет
  - Затрудняюсь ответить
2. Удовлетворяет ли Вас санитарное состояние школьной столовой?
  - Да
  - Нет
  - Затрудняюсь ответить
3. Питается ли Ваш ребенок в школьной столовой?
  - Да
  - Нет
  - 3.1. Если нет, то по какой причине?
    - Не нравится
    - Не успевает
    - Питается дома
4. В образовательной организации Ваш ребенок получает:
  - Горячий завтрак
  - Горячий обед (с первым блюдом)
  - 2-х разовое питание (завтрак + обед)
5. Наедается ли ребенок в школе?
  - Да
  - Нет
  - Иногда
6. Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в школьной столовой?
  - Да
  - Нет
7. Нравится ли питание в школьной столовой?
  - Да
  - Нет
  - Не всегда
  - 7.1. Если не нравится, то почему?
    - Невкусно готовят

- Однообразное питание
- Готовят нелюбимую пищу
- Остывшая еда
- Маленькие порции
- Иное \_\_\_\_\_

8. Устраивает ли меню школьной столовой?

- Да
- Нет
- Иногда

9. Считаете ли питание в школьной столовой здоровым и полноценным?

- Да
- Нет

10. Ваши предложения по изменению меню:

---

---

---

---

11. Ваши предложения по улучшению питания в школе:

---

---

---

---

**Анкета для оценки качества горячего питания школьников**

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

- 1) Питается ли Ваш ребенок в школьной столовой?
  - Да
  - Нет
- 2) Если нет, то по какой причине?
  - Не нравится
  - Не успевает
  - Питается дома
- 3) Удовлетворены ли Вы системой организации горячего питания в школе?
  - Да
  - Нет (указать причину)
  - Затрудняюсь ответить
- 4) Как организована система горячего питания в школе?
  - Кухня и зал для приема пищи
  - Место для разогрева блюд и зал для приема пищи
  - Иное (указать вариант)
  - Затрудняюсь ответить
- 5) Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием школьной столовой?
  - Да
  - Нет (указать причину)
- 6) Ваш ребенок получает в школе:
  - Горячий завтрак (не считая напитка)
  - Горячий обед (не считая напитка)
  - 2-х или 3-х разовое горячее питание
  - Иное (указать вариант)
- 7) Наедается ли Ваш ребенок в школе?
  - Да
  - Иногда, когда все съедает
  - Нет
- 8) Нравится ли Вашему ребенку горячее питание, предоставляемое в школе?
  - Да
  - Нет
  - Не всегда
- 9) Какие жалобы имелись у ребенка на качество горячего питания?

- Остывшая еда
  - Невкусно готовят
  - Однообразная еда
  - Плохое самочувствие после еды
  - Маленькие порции
  - Иное (указать вариант)
  - Жалобы отсутствуют
- 10) Достаточно ли продолжительности перемены для приема пищи?
- Да
  - Нет, постоянно приходится торопиться, чтобы успеть
- 11) Интересуетесь ли Вы меню школьной столовой?
- Да, постоянно
  - Иногда
  - Нет
- 12) Участвовали ли Вы в мероприятиях, организуемых школами по организации горячего питания совместно с родителями?
- Да
  - Нет
  - Мероприятия не проводились
- 13) Удовлетворены ли Вы меню школьной столовой?
- Да
  - Нет
  - Частично
- 14) Есть ли возможность выбора диетических блюд в школьной столовой?
- Да
  - Нет
  - Затрудняюсь ответить
- 15) Указывается ли в меню в школьной столовой энергетическая ценность блюд?
- Да
  - Нет
- 16) Ваши предложения по изменению меню школьной столовой?
1. \_\_\_\_\_
  2. \_\_\_\_\_
  3. \_\_\_\_\_
  4. \_\_\_\_\_
  5. \_\_\_\_\_
- 17) Считаете ли Вы питание Вашего ребенка здоровым и полноценным?
- Да
  - Нет
- 18) Ваши предложения по улучшению организации горячего питания в школе?
1. \_\_\_\_\_
  2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_

5. \_\_\_\_\_

Ф. И. О. \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_

Приложение №3  
к Положению  
о родительском контроле  
организации и качества  
горячего питания

**ЧЕК-ЛИСТ**

проведения мониторинга качества организации питания  
группой «Родительский контроль»  
ГБОУ ООШ № 21 г. Новокуйбышевска

Дата и время заполнения: \_\_\_\_\_

Участники проведения мониторинга:

1. ФИО, должность лиц из числа бракеражной комиссии: \_\_\_\_\_

2. ФИО родителей, контактный телефон:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Проверка со стороны зала для приема пищи:

1	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий	ДА	НЕТ
2	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	ДА	НЕТ
3	Отсутствуют сколы на столовой посуде	ДА	НЕТ
4	Зал приема пищи чистый	ДА	НЕТ
5	Обеденные столы чистые (протертые)	ДА	НЕТ
6	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	ДА	НЕТ
7	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен	ДА	НЕТ
8	Основное блюдо горячее	ДА	НЕТ
9	Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	ДА	НЕТ
10	Наличие профессионального образования у поваров	ДА	НЕТ
11	Наличие заполненного по форме журнала бракеража пищевых продуктов	ДА	НЕТ

Дополнения (замечания):

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Подпись участников:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_