

## **Положение**

### **о родительском контроле за организацией горячего питания в Школе - интернате № 23 ОАО «РЖД»**

#### **1. Основные положения**

1.1. Настоящее Положение разработано на основании Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов», Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», МР 2.4.0179-20 «Организация питания обучающихся образовательных организаций», МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», ФЗ №47 «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федеральный закон № 273-ФЗ от 29.12.12 года «Об образовании в Российской Федерации».

#### 1.2. Положение имеет целью:

- улучшение организации питания детей в Школе – интернате № 23 ОАО «РЖД» (далее по тексту – школа - интернат) и в домашних условиях;  
проведение мониторинга результатов родительского контроля, формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в школе – интернате.

1.3. Положение утверждается приказом директора, действует постоянно, до момента утверждения следующего Положения, изменения, дополнения вносятся приказом директора на основании изменения нормативной базы.

#### **2. 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.

## 2.5.Режим питания.

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

Для приема пищи в расписании занятий предусматривается достаточное время - не менее 20 минут.

## 2.6.Формирование у детей культуры правильного питания.

В школе – интернате должны быть созданы благоприятные условия для приема пищи, включая интерьер обеденного зала, сервировку столов, микроклимат, освещенность.

При приеме пищи дети не должны спешить.

2.7.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%;
- на ужин - 25 - 30%;
- на второй ужин - 5%.

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

## 3. Родительский контроль за организацией питания

3.1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся школы- интерната , пропаганды основ здорового питания должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским советом.

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, регламентируется данным Положением.

3.3. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в школе - интернате 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 работников, 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 форме анкетирования родителей и детей один раз в четверть (приложение 1) и участия в работе общешкольной комиссии (приложение 2). Периодичность проверок общешкольной комиссии – 1 раз в полугодие.

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы - интерната, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

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 ШКОЛЕ - ИНТЕРНАТЕ?
  - ДА
  - НЕТ
  - ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ
  
2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?
  - ДА
  - НЕТ
  - ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ
  
3. С УДОВОЛЬСВИМ ЛИ ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?
  - ДА
  - НЕТ
  
- 3.1. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?
  - НЕ НРАВИТСЯ
  - НЕ УСПЕВАЕТЕ
  - ПИТАЕТЕСЬ ДОМА
  
4. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:
  - ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК
  - ГОРЯЧИЙ ОБЕД
  - 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)
  
5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ?
  - ДА
  - ИНОГДА
  - НЕТ
  
6. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ?
  - ДА
  - НЕТ
  
7. НРАВИТСЯ 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. КАКОВА ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ВШЕГО ШКОЛЬНОГО ДНЯ?

9. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- НЕТ
- ИНОГДА

10. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ- ИНТЕРНАТЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

- ДА
- НЕТ

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

### Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования школы – интерната	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму школы - интерната?	
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в школе - интернате приказ о создании и порядке работы бракеражной	
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	
	Б) да	