|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПРИНЯТОна Педагогическом советеПротокол № \_\_\_7\_\_ от«12» августа 2022г. | Согласовано с Управляющим Советом, протокол № 1 от 12.08.22 | УТВЕРЖДАЮДиректор школыпечатьКузнецова Е.В.«12» августа 2022г. |

# ПОЛОЖЕНИЕ

# о порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся

**в БОУ КМР «Талицкая СШ»**

# Общие положения

* 1. Положение о родительском контроле организации и качества горячего питания обучающихся разработано на основании:
* ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
* Методические рекомендации Главного государственного санитарного врача РФ от 18.05.2020г. № МР 2.4.0180-20.2.4 «Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».
	1. Организация родительского контроля организации и качества горячего питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (Приложение1) и участия в работе общешкольной комиссии (Приложение 2).
	2. Комиссия по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.
	3. Комиссия по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией горячего питания обучающихся школы.
	4. В состав комиссии по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся могут входить представители администрации школы, члены общешкольного родительского комитета школы, педагоги. Обязательным условием является участие в работе комиссии ответственного за организацию питания обучающихся, назначенного директором школы.
	5. Деятельность членов комиссии по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

# Задачи комиссии по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся.

* 1. Задачами комиссии по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся являются:
* обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей (Приложение 3);
* контроль соответствия питания обучающихся возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
* гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
* пропаганда принципов полноценного и здорового питания;
* исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов для питания обучающихся школы.

# Функции комиссии по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся

* 1. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся 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 родителей;
* информирование родителей и детей о здоровом питании.

# Права и обязанности комиссии по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся

* 1. Для осуществления возложенных функций члены комиссии имеют право и несут обязанности:
* контролировать в школе организацию горячего питания обучающихся;
* проводить 1 раз в четверть проверку организации горячего питания в школе. В случае обоснованной необходимости могут быть проведены дополнительные внеплановые проверки;
* получать от работников пищеблока и/или администрации школы информацию по организации горячего питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
* приглашать и заслушивать на заседаниях родительского комитета заведующего столовой, ответственного за организацию питания в школе;
* проводить проверку работы школьной столовой, в количестве не более 3-х представителей родительского комитета и после предварительного согласования с администрацией школы, даты и времени посещения;
* вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;
* своевременно доводить до сведения администрации школы состав

комиссии родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся;

* предварительно согласовывать с администрацией школы дату и время посещения школьной столовой с целью родительского контроля;
* соблюдать этику поведения в общении с сотрудниками столовой, школы и обучающимися при проведении проверки;
* информировать администрацию школы и родительский комитет о результатах проверки;

# Ответственность комиссии по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся

В случае невыполнения или ненадлежащего выполнения возложенных на них обязанностей, а также в случае нарушения прав и законных интересов других лиц, члены комиссии несут ответственность, предусмотренную законодательством РФ.

Приложение 1 к Положению

о порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в БОУ КМР «Талицкая СШ»

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

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

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?
* ДА
* НЕТ
* ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ
1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?
* ДА
* НЕТ
* ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ
1. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?
* ДА
* НЕТ
	1. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?
* НЕ НРАВИТСЯ
* НЕ УСПЕВАЕТЕ
* ПИТАЕТЕСЬ ДОМА
1. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:
* ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК
* ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)
* 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)
1. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?
* ДА
* ИНОГДА
* НЕТ
1. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?
* ДА
* НЕТ
1. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?
* ДА
* НЕТ
* НЕ ВСЕГДА
	1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?
* НЕВКУСНО ГОТОВЯТ
* ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ
* ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ
* ОСТЫВШАЯ ЕДА
* МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ
* ИНОЕ
1. ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДЛЕННОГО ДНЯ?
* ДА
* НЕТ
	1. ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ИЛИ ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА?
* ПОЛУЧАЕТ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ
* ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА
1. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?
* ДА
* НЕТ
* ИНОГДА
1. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?
* ДА
* НЕТ
1. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:
2. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

Приложение 2 к Положению

о порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в БОУ КМР «Талицкая СШ»

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: Инициативная группа, проводившая проверку:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Вопрос | Да/нет |
| 1 | Имеется ли в организации меню? |
|  | А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации |  |
|  | Б) да, но без учета возрастных групп |  |
|  | В) нет |  |
| 2 | Вывешено ли цикличное 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 цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | А) да |  |
|  | Б) нет |  |
| 7. | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? |
|  | 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 |  |

Приложение 3 к Положению

о порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в БОУ КМР «Талицкая СШ»

**Рекомендации родителям**

**по организации питания детей в семье**

Роль и значение питания.

Рациональное питание обеспечивает хорошее физическое и нервно-психическое развитие детей, повышает сопротивляемость по отношению к инфекционным заболеваниям, улучшает работоспособность и выносливость.

Питание должно покрывать не только затраты, происходящие в процессе жизни, но и обеспечить правильный рост и развитие ребенка.

Всякие нарушения в питании как количественные, так и, особенно, качественные отрицательно влияют на здоровье детей. Особенно вредны для детского организма нарушения в питании в период наиболее интенсивного роста ребенка.

Питание ребенка необходимо построить с учетом того, чтобы он получал с пищей все вещества, которые входят в состав его тканей и органов (белки, жиры, углеводы, минеральные соли, витамины и воду). Особенно большое значение имеет белок.

Белок является пластическим материалом, входит в состав всех органов и тканей, поддерживает нормальное состояние иммунитета, играет исключительно важную роль в функциональных процессах организма.

Белки содержатся как в животных, так и растительных продуктах (крупе, муке, хлебе, картофеле). Наиболее полноценны белки животного происхождения, содержащиеся в мясе, рыбе, яйце, твороге, молоке, сыре, так как они содержат жизненно необходимые аминокислоты. Недостаток белка в питании ведет к задержке роста и развития ребенка, снижается сопротивляемость к различным внешним воздействиям.

Жиры также входят в состав органов и тканей человека, они необходимы для покрытия энерготрат, участвуют в теплорегуляции, обеспечивают нормальное состояние иммунитета. Наличие жира в рационе делает пищу вкуснее и дает более длительное чувство насыщения.

Наиболее ценны молочные жиры (масло сливочное, жир молока), которые содержат витамины А и Д. В питании детей должно также содержаться и растительное масло - источник биологически важных ненасыщенных жирных кислот. Жир говяжий, особенно бараний, имеют высокую точку плавления, поэтому трудно перевариваются.

Углеводы - главный источник энергии в организме. Они участвуют в обмене веществ, способствуют правильному использованию белка и жира. Углеводы содержатся в хлебе, крупах, картофеле, овощах, ягодах, фруктах, сахаре, сладостях. Избыток в питании хлеба, мучных и крупяных изделий, сладостей приводит к повышенному содержанию в

рационе углеводов, что нарушает правильное соотношение между белками, жирами и углеводами.

Минеральные вещества принимают участие во всех обменных процессах организма (кровотворении, пищеварении и т.д.). Минеральные соли содержатся во всех продуктах (мясе, рыбе, молоке, яйце, картофеле, овощах и др.). Особенно важно обеспечить растущий организм солями кальция и фосфора, которые входят в состав костной ткани. Соли кальция необходимы для работы сердца и мускулатуры. Некоторые фосфорные соединения входят в состав нервной ткани. Основным полноценным источником кальция является молоко. Много кальция в овощах и корнеплодах, но кальций, содержащийся в растительных продуктах, хуже усваивается. Фосфор широко распространен в природе, содержится в муке, крупах, картофеле, яйце, мясе.

Железо входит в состав гемоглобина, способствует переносу кислорода в ткани, оно содержится в говядине, печени, желтке яйца, зелени (шпинат, салат, петрушка и др.), помидорах, ягодах, яблоках.

Соли натрия и калия служат регуляторами воды в тканях. Калий регулирует выделение ее через почки. Калий содержится в картофеле, капусте, моркови, черносливе и др. продуктах.

Некоторые минеральные вещества необходимы организму в очень малых количествах (кобальт, медь, йод, марганец, фтор), их называют микроэлементами. Они также необходимы для правильной жизнедеятельности организма. Медь, кобальт стимулируют кровотворение. Фтор, марганец входят в состав костной ткани, в частности, зубов. Магний имеет большое значение для мышечной системы, особенно мышцы сердца. Йод регулирует функцию щитовидной железы.

Очень большое значение имеет содержание в питании ребенка необходимого количества витаминов. Витамины способствуют правильному росту и развитию ребенка, участвуют во всех обменных процессах и должны входить в рацион в определенных количествах.

Витамин A имеет большое значение для растущего организма. Данный витамин повышает сопротивляемость организма к инфекционным заболеваниям, необходим для нормальной функции органов зрения, для роста и размножения клеток организма. При его отсутствии замедляется рост, нарушается острота зрения, повышается заболеваемость особенно верхних дыхательных путей, кожа лица и рук теряет эластичность, становится шершавой, легко подвергается воспалительным процессам. Витамин A в чистом виде со- держится в сливочном масле, сливках, молоке, икре, рыбьем жире, сельди, яичном желтке, печени. Также витамин A может образовываться в организме из провитамина-каротина, который содержится в растительных продуктах (моркови - красной, томате, шпинате, ща- веле, зеленом луке, салате, шиповнике, хурме, абрикосах и др.).

Витамин Д участвует в минеральном обмене, способствует правильному отложению солей кальция и фосфора в костях, тесно связан с иммунореактивным состоянием организма. Содержится в печени рыб и животных, сельди, желтке яйца, сливочном масле, рыбьем жире.

Витамины группы B. Витамин B1 - витамин принимает участие в белковом и углеводном обмене. При недостатке его в питании наблюдаются нарушения со стороны нерв- ной системы (повышенная возбудимость, раздражительность, быстрая утомляемость). Витамин B1 содержится в хлебе грубого помола (ржаном, пшеничном), горохе, фасоли, овсяной и гречневой крупах, в мясе, яйце, молоке.

Витамин B2 - рибофлавин связан с белковым и жировым обменом, имеет большое значение для нормальной функции нервной системы, желудочно-кишечного тракта. При недостатке его в рационе нарушается всасывание жировых веществ, возникают кожные заболевания, появляются стоматиты, трещины в углах рта, нарушается деятельность центральной нервной системы (быстрая утомляемость). Витамин B2 содержится в молоке, яйце, печени, мясе, овощах.

Витамин PP - никотиновая кислота участвует в обменных процессах. Данный витамин содержится во многих продуктах, поэтому при разнообразном ассортименте продуктов рацион содержит достаточное количество витамина PP. Основным источником данного витамина являются ржаной и пшеничный хлеб, томат, картофель, морковь, капуста. Также витамин PP содержится в мясе, рыбе, молоке, яйце.

Витамин C - аскорбиновая кислота предохраняет от заболеваний и повышает сопротивляемость детей к инфекционным заболеваниям, участвует во всех обменных процессах. При недостатке витамина C повышается восприимчивость к различным заболеваниям, падает работоспособность. Витамин C широко распространен в природе: содержится в зелени, овощах, ягодах, фруктах. Источником этого витамина является картофель, капу- ста, но так как витамин C разрушается кислородом воздуха, особенно при нагревании, легко растворяется в воде, то для сохранения витамина C в пище очень большое значение имеет кулинарная обработка.

Вода входит в состав всех органов и тканей человеческого тела. Она составляет главную массу крови, лимфы, пищеварительных соков. Для удовлетворения потребности в воде, в рацион ребенка нужно включать первые блюда, напитки (чай, молоко, кисель, компот, суп и т.п.).

Для правильного использования пищи большое значение имеют ее вкусовые качества, разнообразие меню. Для повышения вкусовых качеств пищи можно в небольших количествах использовать зелень и др. приправы (петрушку, укроп, лук, ревень). Жгучие, острые и пряные приправы раздражают слизистую желудочно-кишечного тракта (перец, горчица, хрен и т.п.), что приводит к развитию заболеваний. Приправы увеличивают аппетит, что затрудняет контроль за пищевым поведением, приводит к избыточному потреблению пищи.

Для того, чтобы пища хорошо усваивалась, она должна быть разнообразной, безопасной, правильно и вкусно приготовленной, - только такую пищу ребенок съедает с удовольствием, т.е. с аппетитом. Аппетит зависит и от режима питания.

Режим питания предусматривает определенные часы приема пищи и интервалы между ними, количественное и качественное распределение ее в течение дня.

Если ребенок приучен есть в определенное время, то к этому времени начинается выделение пищеварительных соков, "рефлекс на время". Поэтому дети должны получать питание в точно установленные часы. При запаздывании с принятием пищи налаженная работа пищеварительных желез расстраивается, выделение пищеварительного сока снижается и постепенно развивается анорексия (понижение аппетита). Наблюдения ученых показали, что при правильно построенном питании пища покидает желудок в среднем через 3,5 - 4 часа. Следовательно, интервалы между приемами пищи должны соответствовать этому времени.

* 1. Здоровое питание предусматривает первый прием пищи ребенком дома - завтрак с учетом времени и объема блюд, предлагаемых на завтрак в общеобразовательной организации.
	2. При приготовлении пищи дома рекомендуется:

Контролировать потребление жира:

* исключать жареные блюда, приготовление во фритюре;
* не использовать дополнительный жир при приготовлении;
* ограничивать употребление колбасных изделий, мясных копченостей, особенно с видимым жиром - они содержат большое количество животного жира и мало белка;
* использовать в питании нежирные сорта рыбы, снимать шкуру с птицы, применять не жирные сорта мяса, молока и молочных продуктов, при этом предпочтение отдавать продуктам с более низким содержанием жирности.

Контролировать потребление сахара:

* основные источники сахара: варенье, шоколад, конфеты, кондитерские изделия, сладкие газированные напитки;
* сладкие блюда, с большим содержанием сахара необходимо принимать ограничен- но, в связи с вредным влиянием на обмен веществ, риск возникновения пищевой аллергии и избыточного веса, а также нарушения работы желудочно-кишечного тракта.

Контролировать потребление соли:

* норма потребления соли составляет 3 - 5 г в сутки в готовых блюдах;
* избыточное потребление соли приводит к задержке жидкости в организме, повышению артериального давления, отекам;
* основные правила употребления соли: готовьте без соли, солите готовое блюдо перед употреблением, используйте соль с пониженным содержанием натрия, ограничивайте употребление мясных копченостей.

Выбирать правильные способы кулинарной обработки пищи:

- предпочтительно: приготовление на пару, отваривание, запекание, тушение, припускание.