

ПРИНЯТО
педагогическим советом
Протокол № 2 от 29 октября 2020 года

Согласовано с профсоюзным
комитетом МОАУ СОШ № 71

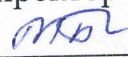


Н.А. Гуляев



УТВЕРЖДАЮ

Директор школы



Т.М. Бодина

Приказ № 414 от 29 октября 2020 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся в МОАУ «Средняя общеобразовательная школа № 71» г. Оренбурга

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение направлено на:

- улучшение организации питания детей в общеобразовательной организации;
- проведение мониторинга результатов родительского контроля, формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в общеобразовательной организации.

2. Принципы организации здорового питания

2.1. Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов» установлено определение «здорового питания», что крайне важно для формирования здоровой нации и увеличения продолжительности активного долголетия.

Здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах здорового питания, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека.

Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека, снижению риска развития заболеваний и включают в себя:

- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратами;
- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных (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.

Рекомендуемое количество приемов пищи в образовательной организации определяется режимом функционирования образовательной организации.

3. Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях

- 3.1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом.
- 3.2. Родительский контроль за организацией питания обучающихся осуществляется 2 раза в месяц.
- 3.3. Родители (законные представители) обучающихся включаются в состав школьной комиссии общественного контроля приказом директора лицея в количестве 3-х человек.
- 3.4. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания в школьной столовой 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 представителей;
 - информирование родителей и детей о здоровом питании.
- 3.5. Организация родительского контроля может осуществляться:
- в форме анкетирования родителей и детей (приложение 1);
- В участии законных представителей обучающихся в работе школьной комиссии общественного контроля (приложение 2). Итоги контроля обсуждаются на родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) комбината питания.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

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

2. Удовлетворяет ли вас санитарное состояние школьной столовой?

- Да
- Нет
- Затрудняюсь ответить

3. 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 (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

7.1. Если не нравится, то почему?

- Невкусно готовят
- Однообразное питание
- Готовят нелюбимую пищу
- Остывшая еда
- Маленькие порции
- Иное

8.Посещаете ли группу продленного дня

- Да
- Нет

8.1. Если да, то получаете

- Получаю полдник в школе
- Приношу из дома

9. Устраивает меню в школьной столовой?

- Да
- Нет
- Иногда

10. Считаете ли питание в школе здоровым и полноценным?

- Да
- Нет

11. Ваши предложение по изменению меню :

12. Ваши предложения по улучшению питания в школе:

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

	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 удобно 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 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	

Годовая программа (содержание) предмета «История» 5 класс

Открытый урок: «История Древнего мира»

Урок: «История Древнего мира»



Директор
Школы М.М. Г.М. Бокина

скреплено печатью
10.11.2022