



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОГВАРДЕЙСКАЯ ГИМНАЗИЯ»
КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ**

ПРИКАЗ

01.09.2023

№ 01/08-117а

с. Донское

*О создании комиссии общественного контроля
организации и качества питания*

С целью усиления контроля организации и качества питания в МБОУ «Красногвардейская гимназия» в 2023-2024 учебном году
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию общественного контроля организации и качества питания из числа родителей в следующем составе:
 - 1.1. Нестерова Татьяна Геннадьевна, председатель родительского комитета;
 - 1.2. Каримова Наталия Владимировна, заведующая столовой;
 - 1.3. Фризен Екатерина Владимировна, родитель;
 - 1.4. Тарнаев Денис Викторович, родитель.
2. Назначить ответственным за взаимодействие с комиссией, ответственного за организацию питания Тукташеву Танзилю Тимерьязовну.
3. Утвердить Положение о комиссии общественного контроля организации и качества питания (Приложение 1).
4. Сапсай О.А., делопроизводителю, ознакомить членов комиссии с порядком их работы по утвержденному Положению под роспись.
5. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор гимназии:

С приказом ознакомлены:



Беккер М.А.

**Положение
о родительском контроле за организацией питания обучающихся
МБОУ «Красногвардейская гимназия»**

I. Общие положения

Настоящее положение направлено на:

- Улучшение организации питания обучающихся гимназии;
- Проведение мониторинга результатов родительского контроля, формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в образовательной организации.

II. 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 статей 37 ФЗ 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.
- 2.2. Здоровое питание – питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах здорового питания, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека.
- 2.3. Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека, снижению риска развития заболеваний и включает в себя:
 - Соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;
 - Наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, 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.
- 2.4. Рекомендуемое количество приемов пищи в образовательной организации определяется режимом функционирования образовательной организации.

**III. Родительский контроль за организацией питания обучающихся в
Красногвардейской гимназии**

- 3.1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания образовательной организации осуществляется при взаимодействии с родительским комитетом гимназии.
- 3.2. Родительский контроль за организацией питания обучающихся осуществляется ежедневно в 1-4 классах, один раз в неделю в 5-11 классах по утвержденному оценочному листу (Приложение 1 к Положению).
- 3.3. Родители (законные представители) обучающихся включаются в состав комиссии общественного контроля по решению родительского комитета приказом директора гимназии.

3.4. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания в школьной столовой могут быть оценены:

- Наличие утвержденного и согласованного примерного меню;
- Наличие в обеденном зале ежедневного фактического меню, утвержденного руководителем образовательной организации, его соответствие примерному меню по составу и массе порций, выявление фактов и причин исключения отдельных продуктов из меню или неравноценной замены блюд;
- Органолептическая оценка блюд, приготовленных на пищеблоке, оценка их температуры;
- Контроль массы порций блюд на раздаче, их соответствие заявленному выходу блюд по меню;
- Наблюдение за членами бракеражной комиссии бракеража готовой продукции (оценки качества блюд);
- Качество мытья столовой посуды, наличие посуды со сколами, отбитыми краями, наличие непросушенных столовых приборов, качество обработки кассет для столовых приборов;
- Санитарно-техническое состояние обеденного зала, столовой мебели (уборка обеденных столов после каждого накрытия, наличие для этих целей специально выделенной ветоши уборочного инвентаря), наличие салфеток на столах и т.п.;
- Наличие санитарных книжек у персонала школьного пищеблока. Контроль соблюдения сотрудниками личной гигиены (наличие чистой санитарной одежды, перчаток, отсутствие украшений, коротко постриженные ногти, отсутствие покрытия ногтей лаком), наличие одноразовых масок или много разовых масок со сменным фильтром (в условиях распространения новой коронавирусной инфекции);
- Соблюдение культуры обслуживания обучающихся школьными поварами;
- Обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в обеденный зал;
- Наличие условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися: исправность смесителей, наличие горячего и холодного водоснабжения к раковинам для мытья рук перед обеденным залом, мыла, бумажных и электрополотенец;
- Своевременность накрытия столов и прихода обучающихся в столовую;
- Наблюдение за культурой питания обучающихся во время приема пищи;
- Проведение выборочного опроса обучающихся (после приема пищи) об удовлетворенности ассортиментом и качеством приготовленных блюд, выявление вкусовых предпочтений детей и нелюбимых блюд;
- Организация питьевого режима в гимназии;
- Наличие информационного стенда в обеденном зале, на котором размещены документы по организации школьного питания;
- Организация просветительской работы по формированию культуры здорового питания среди участников образовательных отношений;
- Наличие режима работы столовой;
- Наличие графика приема пищи обучающимися.

3.5. Организация родительского контроля может осуществляться в форме

- Анкетирования родителей и детей (Приложение 2 к Положению);
- Участия родителей (законных представителей) обучающихся в работе школьной комиссии общественного контроля.

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
по проведению родительского контроля в школьной столовой

_____ (наименование образовательной организации)
_____ (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии _____

Члены комиссии _____

В присутствии _____

составили настоящий проверочный лист о том, что «__» _____ 20__ г. в _____ смену, на _____ перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?		
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?		
Все ли дети моют руки перед едой?		
Все ли дети едят сидя?		
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?		
Есть ли замечания по чистоте посуды?		
Есть ли замечания по чистоте столов?		
Есть ли замечания к сервировке столов?		
Теплые ли блюда выдаются детям?		
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?		
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		
Число детей, питающихся на данной перемене		чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню		г
Общая масса несъеденной пищи		кг
Индекс несъедаемости		%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии:

Уважаемые родители!

Просим вас принять участие в опросе о качестве питания детей в школах Оренбургской области, а также о принципах здорового питания.

Главная цель опроса – получить максимум информации о проблемах, с которыми дети сталкиваются в школьных столовых и наличии информации по вопросу «здоровое питание». По результатам опроса будут разработаны комплексные мероприятия и рекомендации по улучшению и оптимизации питания школьников во всех муниципальных образованиях.

1 блок – Питание обучающихся в школе

1. Посещаете ли Вы официальный сайт школы для того, чтобы узнать, чем будет питаться Ваш ребенок?

да, посещаю систематически

да, посещаю редко

нет, не посещаю

2. Удовлетворены ли Вы информацией, размещенной на официальном сайте и в помещениях школы о том, как организовано школьное питание?

в целом, удовлетворены

в основном удовлетворены, есть отдельные замечания

не удовлетворены

затрудняюсь ответить

3. Интересуетесь ли Вы меню, по которому питается ваш ребенок в школе?

да

нет

затрудняюсь ответить

4. Удовлетворен ли Ваш ребенок качеством приготовления пищи?

в целом, удовлетворен

в основном удовлетворен, есть отдельные замечания

не удовлетворен

затрудняюсь ответить

5. Удовлетворены ли Вы качеством санитарного состояния столовой?

в целом, удовлетворены

в основном удовлетворены, есть отдельные замечания

не удовлетворены

затрудняюсь ответить

6. Удовлетворены ли Вы питьевым режимом в школе (обеспечение детей в достаточном количестве доброкачественной питьевой водой)?

в целом, удовлетворены

в основном удовлетворены, есть отдельные замечания

не удовлетворены

затрудняюсь ответить

7. Устраивает ли Вашего ребенка ежедневное меню в столовой?

да, устраивает
нет, не устраивает
затрудняюсь ответить

8. Какие блюда, приготовленные в школьной столовой, любит Ваш ребенок?

2блок – Здоровое питание

1. Знакомы ли Вы с принципами здорового питания?

Да
Нет
Частично

2. Как Вы считаете, какие блюда не относятся к категории «здоровое питание»?

1. Каши
2. Сосиски
3. Пельмени
4. Уха
5. Картофель фри
6. Предложите свой вариант ответа: _____

3. Проводит ли школа, которую посещает Ваш ребенок, разъяснительную работу по вопросам здорового питания?

Да
Нет
Затрудняюсь ответить

4. Ежедневный рацион Вашей семьи отвечает принципам здорового питания?

Полностью
Частично
Не отвечает

5. На Ваш взгляд, школьное меню отвечает принципам здорового питания?

Да
Нет
Затрудняюсь ответить

6. Из какого источника Вы получаете информацию о ежедневном меню школьного питания?

На сайте образовательной организации
На информационном стенде школы
Из родительских чатов
Со слов ребенка

7. Хотели бы Вы приобщить вашего ребенка к здоровому питанию?

Да
Нет
Затрудняюсь ответить

8. Укажите возраст Ваших детей, которые обучаются в школе:

6-10 лет

11-13 лет

14-18 лет

9. Есть ли возможность у Вашего ребенка приобрести на территории школы «нездоровое питание»?

Да, в школе продают чипсы, газированные напитки и т.д.

Нет, в школе они под запретом

Не знаю

10. Считаете ли Вы, что питание в школе должно полностью соответствовать принципам здорового питания?

Да

Нет, пусть едят, что хотят, лишь бы не были голодными

11. Ваши предложения по усовершенствованию организации здорового питания в вашей школе (в свободной форме)

Уважаемые обучающиеся!

Просим вас принять участие в опросе о качестве питания в школах Оренбургской области.

Главная цель опроса – получить максимум информации о проблемах, с которыми вы сталкиваетесь в школьных столовых. По результатам опроса будут разработаны комплексные мероприятия и рекомендации по улучшению и оптимизации питания школьников во всех муниципальных образованиях.

1. Качество питания какой школы вы хотите оценить?

2. Питаетесь ли вы в школьной столовой?

Да

Нет

3. Если нет, то по какой причине?

Не нравится

Не успеваете

Питаетесь дома

4. В школе вы получаете:

Только завтрак

Только обед

Только полдник

2-разовое горячее питание

5. В каких условиях организовано питание?

Чистые столовые с полными наборами посуды

В некоторых местах пыль, иногда не хватает приборов и посуды

Кормят в антисанитарных условиях, кругом грязь, бегают тараканы
В столовой грязно, неприятный запах, посуда плохо вымыта

6. Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в школе?

Да
Нет

7. Дают ли в столовой горячую еду?

Да, постоянно
Да, иногда
Горячую еду не подают

8. Вас устраивает размер порций?

Достаточно, дают добавку
Достаточно,
Не достаточно, хотелось бы больше
Крайне мало

9. Довольны ли вы вкусом блюд?

В целом доволен
В целом не доволен
Абсолютно не доволен
Не могу оценить, не обращал внимание

10. Что именно вас не устраивает в питании?

Однообразие еды
Скудный рацион - не хватает нужных продуктов
Продукты несвежие
Готовят не вкусно
Пища выглядит так, что не хочется есть

11. Как вы считаете какие блюда не относятся к категории «здоровое питание»?

Каша
Сосиски
Бутерброд
Пельмени
Уха
Картофель фри

12. Есть ли у вас возможность приобрести на территории школы «нездоровое питание»?

Да. В школе продают чипсы, газированные напитки и т.д.
Нет. В школе они под запретом
Не знаю

13. Платите ли вы за питание в школе?

Да
Частично
Нет

14. Укажите сколько Вам лет

6-10 лет
11-13 лет
14-18 лет

15. Какие блюда вы бы хотели добавить в школьное меню?
