

Согласовано
с Управляющим советом
протокол № 1 от 23.12.2020



приказом № 1 от 14.01.2021г.

Директор гимназии Зуева Н.Э.

**Положение
о рабочей группе родителей по контролю за качеством питания
обучающихся
МОУ «Гимназия №2» г. Кимры Тверской области**

1. Общие положения

Настоящее положение направлено на:

- улучшение организации питания обучающихся МОУ «Гимназия №2» (далее – гимназия);
- проведение мониторинга результатов родительского контроля, формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в гимназии.

2. Принципы организации здорового питания

2.1. Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статья 37 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» устанавливают следующие определения:

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 Принципы здорового питания включают в себя:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья;
- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;
- соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах и микронутриентах;
- 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 соблюдение санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращение пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов.

Здоровое питание предусматривает профилактику патологических пищевых привычек (избыточный по калорийности ужин, чрезмерное употребление 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 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.

Рекомендуемое количество приемов пищи в общеобразовательной организации в зависимости от режима функционирования

Вид организации	Продолжительность, время нахождения ребёнка в организации	Количество приемов пищи
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.
	более 6 часов	Не менее двух приемов пищи
Группы продленного дня	До 15:00	Завтрак, обед

Для приемов пищи предусматривается достаточное время – не менее 20 минут.

2.4 Формирование у детей культуры правильного питания

В гимназии создаются благоприятные условия для приема пищи, включая интерьер обеденного зала, сервировку столов, микроклимат, освещенность.

При приеме пищи дети 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 детей патологический стереотип поведения.

2.5 Энергетическая ценность рациона питания должна удовлетворять энергозатраты ребёнка, биологическая ценность – физиологической потребности.

2.6 В меню предусматривается рациональное распределение суточной

калорийности по приемам пищи:

- на завтрак приходится 20-25% калорийности суточного рациона;
- на обед 30-35%

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

1. Родительский контроль за организацией питания детей в гимназии

1.1. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в гимназии могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещение, для приема пищи);
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- 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.

1.2. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования.

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации общеобразовательной организации и (или) организатора питания, органов контроля (надзора).

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 гимназии?
 - 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
4. Если нет, то по какой причине?

- НЕ НРАВИТСЯ
 - НЕ УСПЕВАЮ
 - ПИТАЮСЬ ДОМА
5. В школе вы получаете:
- ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК
 - ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)
 - 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК+ ОБЕД)
6. Наедаетесь ли вы в гимназии?
- ДА
 - ИНОГДА
 - НЕТ
7. Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть?
- ДА
 - НЕТ
8. Нравится питание в столовой?
- ДА
 - НЕТ
 - НЕ ВСЕГДА
- 8.1. Если не нравится, то почему?
- НЕВКУСНО ГОТОВЯТ
 - ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ
 - ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ
 - ОСТЫВШАЯ ЕДА
 - МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ
 - ИНОЕ _____
9. Посещаете ли группу продленного дня?
- ДА
 - НЕТ
10. Если да, то получаете ли полдник в гимназии или приносите из дома?
- ПОЛУЧАЮ ПОЛДНИК В ГИМНАЗИИ
 - ПРИНОШУ ИЗ ДОМА
11. Устраивает меню школьной столовой?
- ДА
 - НЕТ
 - ИНОГДА
12. Считаете ли питание в учебном заведении здоровым и полноценным?
- ДА

НЕТ

13. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

14. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ:

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	
	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) да	
	Б) нет	
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 приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	
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) да	
	Б) нет	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	
17	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	