

Регистрационный № 1
Рассмотрено
на педагогическом совете
протокол № 1
от «10» 8 2020 г.

Утверждено и введено в действие
приказом № 10 от 10.08.2020г.
Директор гимназии

Г.З.Давлетшина



**Положение
по организации
родительского контроля за качеством питания учащихся**

1. Общие положения

1.1. Настоящие рекомендации разработаны в целях совершенствования системы питания в гимназии и обеспечения единства практики родительского контроля качества питания учащихся.

1.2. Рекомендации направлены на решение следующих задач:

- Включение родительской общественности в процесс организации и контроля качества питания учащихся.
- Выработку единого подхода в формировании механизма родительского контроля.
- Содействие улучшению условий и форм организации питания учащихся.
- Увеличение охвата учащихся горячим питанием, культуры питания.
- Повышение уровня удовлетворенности родителей (законных представителей) и учащихся продукцией школьной столовой.

1.3. Рекомендации составлены в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 6 октября 2003 года № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 23 апреля 2018 года);
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» (с изменениями на 27 июня 2008 года);
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с изменениями на 6 июля 2011 года);
- Приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Методические рекомендации МР 2.4.5.0131-18 «Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10 августа 2018 г.).

2. Основные понятия

Комиссия по изучению вопросов организации питания в гимназии с включением в ее состав родителей (законных представителей) учащихся (далее – Комиссия) – это орган, который призван снять затруднения, решить проблемные вопросы, касающиеся организации питания учащихся, повысить уровень организации питания в гимназии.

Контроль качества питания – процедура проведения наблюдений, обследований,

осуществляемых в порядке мониторинга соблюдения работниками гимназии правил и норм по организации питания в гимназии в пределах компетенции осуществляющих контроль лиц.

Бракеражная комиссия – постоянно действующая комиссия в составе не менее трех человек перед которой стоит задача ежедневной оценки качества блюд по органолептическим показателям и в случае выявления нарушений технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюд – недопущения блюд к выдаче до устранения выявленных кулинарных недостатков.

3. Механизм организации родительского контроля за качеством питания

3.1. В целях осуществления родительского контроля качества питания рекомендуется сформировать Комиссию по изучению вопросов организации питания в гимназии с включением в ее состав родителей (законных представителей) обучающихся. Комиссия является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания учащихся гимназии.

3.2. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с Федеральными законами и нормативными правовыми актами Республики Татарстан, органов местного самоуправления, регулирующими вопросы организации питания учащихся. В связи с этим рекомендуется организовать правовое обучение в части документов, регламентирующих процесс школьного питания.

3.3. Деятельность членов Комиссии основывается на принципах добровольности участия в ее работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

3.4. В состав Комиссии должны войти представители администрации гимназии, педагогического коллектива, родители обучающихся (не менее 3-х человек), лицо, назначенное ответственным за организацию питания в гимназии. Состав Комиссии утверждается приказом директора на каждый учебный год.

3.5. Контроль осуществляется над:

- соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд;
- отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации продуктов;
- соблюдением культуры обслуживания обучающихся;
- санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;
- своевременностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с рекомендациями, в соответствии с приложением N 12 к СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.6. В начале учебного года формируется план работы комиссии в части проведения проверок. Проверки могут быть плановые и внеплановые. Внеплановые (экстренные) проверки осуществляются для установления фактов и сведений о нарушениях, указанных в обращениях, жалобах родителей (законных представителей) учащихся или урегулирования конфликтных ситуаций.

3.7. Результаты проверки и решения Комиссии фиксируются протоколом (приложение 1). Необходимо также включить в протокол рекомендации об устранении выявленных нарушений в определенные Комиссией сроки. Протокол считается действительным при наличии кворума (3/4 состава Комиссии).

3.8. Комиссия по изучению вопросов организации питания не идентична по своим целям и задачам с бракеражной комиссией, не дублирует ее функций и не уполномочена ее заменять.

4. Права и обязанности участников

4.1. Члены Комиссии имеют право:

- участвовать в плановых исследованиях вопросов организации питания в соответствии с утвержденным планом-графиком, который обеспечивает периодичность, исключает нерациональное дублирование в изучении вопросов организации питания;

- проводить внеплановые проверки в случае обращений, жалобах родителей (законных представителей) учащихся или возникновения конфликтных ситуаций;
- запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к предмету изучения;
- проходить обучение по вопросам, связанным с организацией питания, в рамках образовательных проектов гимназии;
- принимать участие в анализе охвата горячим питанием учащихся и вносить предложения по его увеличению;
- проводить опросы учащихся и их родителей (законных представителей) по организации питания, ассортименту и качеству отпускаемой продукции, предоставление полученной информации законному представителю юридического лица гимназии;
- вносить предложения администрации гимназии по улучшению процесса организации питания учащихся;
- оказывать содействия администрации гимназии в проведении просветительской работы среди учащихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

4.2. Члены Комиссии обязаны:

- придерживаться этических норм поведения при проведении проверок;
- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования: участников мероприятий рекомендовано обеспечить специальной санитарной одеждой (халат или куртка, головной убор), всем необходимо тщательно вымыть руки с мылом перед началом исследований;
- соблюдать федеральные и региональные законодательные акты, локальные нормативные акты гимназии, санитарно-эпидемические требования;
- периодически (но не реже 1 раза в четверть) отчитываться о работе по осуществлению контроля и выполнению данных Комиссией поручений на совещании при директоре гимназии, а также информировать педагогический коллектив, учащихся и родительскую общественность о результатах проведенных проверок и принятых мерах. Комиссия призвана не только контролировать работу столовой, но и оказывать всемерную помощь в организации рационального питания учащихся, совместно с директором гимназии осуществлять мероприятия по улучшению организации качества питания. Всем членам Комиссии рекомендовано иметь медицинские книжки или справку о состоянии здоровья при посещении пищеблоков.

5. Список использованных информационных ресурсов

<https://rospotrebnadzor.ru/>

<https://ciur.ru/>

ПРОТОКОЛ
исследования организации питания в МБОУ «Каргалинская гимназия»

(основания)

Комиссия в составе:
Председатель комиссии

Члены комиссии:
В присутствии

_____ составили настоящую справку о том, что «_____» _____ 20__ г. в _____ час.
_____ мин. проведено исследование организации питания в гимназии.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

_____ (примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца (полотенца бумажные) в
количестве _____;

_____ (примечание: если есть замечания)

Наличие мыла _____

Наличие графика работы столовой

Наличие графика приема пищи учащихся

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

_____ (примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: _____

дежурство учащихся в столовой (как организовано)

_____ дежурство педагогов

_____ чистота зала

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями,
табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале

_____ (примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

_____ Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

_____ - наличие 2-х комплектов подносов

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Сэ справкой ознакомлен законный представитель юридического лица гимназии

Таблица 1
Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно оформлению (2)	Контроль взвешивания блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюд)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуски готовых блюд	

Примечание:

(1)- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

(2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

Приложение 2

Памятка для родителей (законных представителей), участвующих в процессе контроля качества питания

Совместно с администрацией и представителями органов родительского самоуправления:

1. После звонка на перемену обратите внимание:

- каким образом дети входят в помещение для приема пищи,
- как рассаживаются за столы,
- как ведут себя за столом,
- какова культура приема пищи,
- кто убирает посуду, как дети покидают помещение для приема пищи,
- вид обслуживания: кто и когда накрывает на столы, кто сопровождает детей, и т.д.

2. Изучите меню и сравните его с фактическим набором блюд.

3. Снимите пробу блюд, предлагаемых детям, и дайте оценку их вкусовых качеств.

4. Изучите недельное или 10-дневное меню и выясните:

- кто составляет меню,
- разнообразие блюд,
- наличие и разнообразие овощного меню,
- калорийность по составу продуктов в сравнении с рекомендуемыми нормативами,
- стоимость завтраков и обедов и ее обоснованность,
- поставщиков продуктов питания и условия хранения.

5. Важно также узнать:

- организационно-правовую форму школьной столовой,
- организатора питания: внешняя организация или работники пищеблока,
- наличие санитарных книжек у работников пищеблока,
- наличие бракеражного журнала и его содержание,
- наличие суточной пробы и условия ее хранения,
- кто проводит бракераж пищи и время проведения в день проверки,
- исправность оборудования пищеблока, дата последней проверки санитарного состояния пищеблока, органы, осуществившие проверку, и сделанные ими замечания/предложения, их устранение/выполнение.
- наличие спецодежды у работников пищеблока.

6. Определите систему организации школьного питания:

- наличие графика работы столовой,
- категории учащихся, которым предоставляется льготное питание, и соответствие их определения нормативно-правовому акту Исполнительного комитета муниципального образования;
- принцип организации дежурства в гимназии,
- система обучения учащихся культуре питания,
- организация работы с родителями по вопросам правильного питания учащихся.

7. Проанализируйте полученные факты и совместно с администрацией гимназией решите, что должны делать администрация, родители, работники пищеблока в деле улучшения питания учащихся, составьте протокол и определите сроки исполнения.

8. Не забудьте проверить исполнение рекомендаций. Добивайтесь действенности контроля, а не его видимости.

Школьное питание должно быть полезным и сбалансированным.

Проверка соблюдения нормы выхода блюд

Контрольное взвешивание проводят с целью определения соответствия фактического веса блюда (изделия) норме выхода блюда, которая указана в меню. Для определения правильности веса *штучных* готовых кулинарных изделий одновременно взвешиваются 10 штук на весах. Если при взвешивании суммарная масса изделий оказывается ниже (выше) нормы, взвешивание перепроверяется еще раз. Далее изделия взвешиваются поштучно. Каши, гарниры и другие нештучные блюда и изделия – путем взвешивания

порций, взятых при отпуске потребителю. Определение средней массы блюд, отобранных на раздаче, осуществляется путем раздельного взвешивания трех порций с последующим суммированием и делением на 3. Отклонение средней массы блюд и кулинарных изделий от установленной нормы выхода по рецептуре не допускается. Допустимое отклонение в массе одного блюда (изделия) от нормы не более чем на 3%.

Пример 1. При норме выхода блюда в 75 г фактический вес блюда может составлять от 72,75 г до 77,25 г, что является допустимым. Но следует учитывать, что такой подход основан на проверке соблюдения нормы выхода блюда, исходя из средней массы, когда проверке подвергается не отдельное блюдо, а часть продукции, отобранная из партии. Под партией понимается любое количество блюд (изделий) одного наименования, изготовленных за одну смену.

Пример 2. Для проверки соблюдения нормы выхода блюда «Котлеты картофельные со сметаной» отобраны 3 блюда. В соответствии с меню норма выхода блюда составляет 220 г. Путем взвешивания установлено, что вес одной порции равен 215 г, второй – 226 г, третьей – 223 г. Средняя масса готового блюда составляет 221 г ($(215 \text{ г} + 226 \text{ г} + 226 \text{ г}) / 3$ порц.). Масса одной порции котлет картофельных со сметаной может отклоняться от нормы в сторону уменьшения до 213 г ($220 \text{ г} \cdot 97\%$), в сторону увеличения до 227 г ($220 \text{ г} \cdot 103\%$). Данное условие соблюдается. Следовательно, блюдо «Котлеты картофельные со сметаной» прошло оценку по норме выхода.