

Согласовано:
Педагогический совет
МБОУ «ОШ №10»
Протокол № 15
«15» июня 20 20 г.

Согласовано:
родительским советом
МБОУ «ОШ №10»
Протокол № 3
«20» 02 2020

Утверждено:
Директор МБОУ «ОШ
№10»
О.М. Горнаева
Приказ № 144/17-ОШ
20 20 г.



Положение

комиссии по родительскому контролю за организацией горячего питания детей в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Основная школа №10 (МБОУ «ОШ №10»)

1. Общие положения.

1.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее Комиссия) создается в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Основная школа №10» (далее - школа) для решения вопросов своевременного качественного питания обучающихся.

1.2. Положение о комиссии разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273 ФЗ ст.37;
- Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 01.03.2020 №47 – ФЗ;
- Уставом школы.

1.3. Комиссия школы является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией и качеством питания учащихся.

1.5. В состав комиссии входят представители администрации школы, члены Родительского комитета школы, ответственный за питание учащихся школы.

1.6. Деятельность членов комиссии основывается на принципах добровольности, коллегиальности принятия решений, гласности.

1.7. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе порядок доступа законных представителей обучающихся помещения для приема пищи трактуется планом – графиком (приложение 1).

1.8. Организация родительского контроля осуществляется в форме анкетирования родителей и детей (приложение 2) и участия в работе общешкольной комиссии, результат которой представлен в форме оценочного листа (приложение 3).

1.9. Результат работы комиссии по родительскому контролю за организацией горячего питания детей ежемесячно, согласно плану – графика (приложение 1) должен быть представлен на сайте МБОУ «ОШ №10».

2. Цели и задачи комиссии.

2.1. Целью является: улучшение организации питания детей в школе, через проведение мониторинга результатов предложений родительского контроля.

2.2. Задачи:

- решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания в школе.
- оценка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню;
- оценка санитарно-технического содержания обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.п.;
- оценка условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися;

- оценка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- оценка объема и вид пищевых отходов после приема пищи;
- оценка наличия лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- удовлетворенность вкусовых предпочтений детей, ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.

3. Права и ответственность комиссии по контролю за организацией питания учащихся.

3.1. Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
- получать от повара, медицинского работника школы информацию по организации питания качества приготовляемых блюд и соблюдения санитарно – гигиенических норм;
- итоги проверок обсуждать на общеродительских собраниях, что может являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).
- проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
- изменить график проверки, если причина объективна;
- вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;
- состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

4. Организация деятельности комиссии.

4.1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

4.2. Комиссия выбирает председателя.

4.3. Комиссия составляет план – график контроля по организации качества питания учащихся (приложение 1). Деятельность осуществляется в соответствии с планом и графиком работ комиссии;

4.4. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительский комитет;

4.5. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора школы один раз в полугодие Совет школы;

4.6. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для публичного отчёта школы;

4.7. Заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов;

4.8. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом.

5. Ответственность членов комиссии.

5.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;

5.2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания качества предоставляемых услуг.

6. Документация комиссии.

6.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

6.2. Тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у директора школы.

Приложение

План – график родительского контроля за организацией горячего питания детей в

МБОУ «ОШ №10»

№ п/п	Мероприятие	Дата
1.	Работа общешкольной комиссии	Октябрь
2.	Анкетирование школьника (заполняется вместе с родителями)	Ноябрь
3.	Работа общешкольной комиссии	Декабрь
4.	Анкетирование школьника (заполняется вместе с родителями)	Январь
5.	Работа общешкольной комиссии	Февраль
6.	Анкетирование школьника (заполняется вместе с родителями)	Март
7.	Работа общешкольной комиссии	Апрель
8.	Анкетирование школьника (заполняется вместе с родителями)	Май

Приложение

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

- Пожалуйста, выберите варианты ответов. если не получается развёрнутый ответ или дополнительные комментарии, впишите в специальную строку.
1. Удовлетворяет ли вас система организации питания в школе?
- да
нет
мне трудно ответить
2. Удовлетворяет ли вас санитарное состояние школьной столовой?
- да
нет
мне трудно ответить
3. Питаетесь ли вы в школьной столовой?
- да
нет
4. Если нет, то по какой причине?
- не нравится
не успеваете
питаетесь дома
5. В школе вы получаете:
- горячий завтрак
 - горячий обед (с первым блюдом)
 - 2-разовое горячее питание (завтрак + обед)
6. Наедаетесь ли вы в школе?
- да
 - иногда
 - нет
7. Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в школе?
- да
 - нет
8. Нравится питание в школьной столовой?
- да
 - нет
 - мне трудно ответить
9. Если не нравится, то почему?
- невкусно готовят
 - однообразное питание
 - готовят нелюбимую пишу
 - остывшая еда
 - маленькие порции
 - иное
10. посещаете ли группу продлённого дня?
- да
 - нет
11. Если да, то получаете ли полдник в школе или приносите# из дома?
- получает полдник в школе
 - приносит из дома
12. Устраивает меню школьной столовой?
- да
 - нет
13. Ваши предложения по изменению меню:
- _____
- _____
14. Ваши предложения по улучшению питания в школе
- _____
- _____

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/не
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	

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 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 (крупы, мука, хлеб, картофель). 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 терморегуляции, 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 (кроветворении, 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 кроветворение. 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 А 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 А в чистом виде содержится в сливочном масле, сливках, молоке, икре, рыбьем жире, сельди, яичном желтке, печени. Также витамин А может образовываться в организме из провитамина-каротина, который содержится в растительных продуктах (моркови - красной, томате, шпинате, щавеле, 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 иммуно-реактивным состоянием организма. Содержится в печени рыб и животных, сельди, желтке яйца, сливочном масле, рыбьем жире. Витамины группы В. Витамин В1 - тиамин принимает участие в белковом и углеводном обмене. При недостатке его в питании наблюдаются нарушения со стороны нервной системы (повышенная возбудимость, раздражительность, быстрая утомляемость). Витамин В1 содержится в хлебе грубого помола (ржаном, пшеничном), горохе, фасоли, овсяной и гречневой крупах, в мясе, яйце, молоке.

Витамин В2 - 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 В2 содержится в молоке, яйце, печени, мясе, овощах.

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

Витамин С - аскорбиновая кислота предохраняет от заболеваний и повышает сопротивляемость детей к инфекционным заболеваниям, участвует во всех обменных процессах. При недостатке витамина С повышается восприимчивость к различным заболеваниям, падает работоспособность. Витамин С широко распространен в природе: содержится в зелени, овощах, ягодах, фруктах. Источником этого витамина является картофель, капуста, но так как витамин С разрушается кислородом воздуха, особенно при нагревании, легко растворяется в воде, то для сохранения витамина С 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, ревеня). 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 разнообразно безопасной, правильно и вкусно приготовленной, - только такую пищу ребенок съедает 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.

Здоровое питание предусматривает первый прием пищи ребенком дома - завтрак учетом времени и объема блюд, предлагаемых на завтрак в общеобразовательной организации.

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 нежирные 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 ограниченно, 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.