

«ПРИНЯТО»
На общем собрании
ГБОУ школы № 485
Протокол № 3 от 23.12.2021

«ПРИНЯТО»
С учетом мнения родителей
от 23.12.2021

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБОУ школа № 485
с углубленным изучением
французского языка Московского
района Санкт-Петербурга



А.М. Петрова

Приложение 1
к Приказу от 23.12.2021 № 174А

ПОРЯДОК

УЧАСТИЯ РОДИТЕЛЕЙ (ЗАКОННЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ) В КОНТРОЛЕ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

1. Настоящий Порядок участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания учащихся (далее – Порядок) создан в целях:

- обеспечения участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания учащихся в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 485 с углубленным изучением французского языка Московского района Санкт-Петербурга (далее – ГБОУ);
- улучшения организации питания детей в ГБОУ;
- проведения мониторинга результатов родительского контроля, формирования предложений для принятия решений по улучшению питания в образовательных организациях.

2. Порядок регламентирует работу Общественной комиссии по контролю за качеством питания (далее – Комиссия), которая из числа родителей (законных представителей) учащихся ГБОУ на основании поданных ими заявлений.

3. Комиссия формируется в составе 3 родителей (законных представителей) учащихся на каждый учебный год в заявительном порядке. Заявления подаются в ГБОУ до 15 сентября ежегодно. Отбор членов комиссии происходит на собрании Совета ГБОУ простым голосованием.

4. Комиссия работает в соответствии с графиком 1 раз в четверть.

5. В своей работе Комиссия руководствуется следующими принципами.

Здоровое питание – это 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.

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

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

Здоровое питание направлено на снижение рисков формирования патологии желудочно-кишечного тракта, эндокринной системы, снижение риска развития сердечно-сосудистых заболеваний и избыточной массы тела

6. По итогам работы Комиссия формирует Акт контроля, который может включать в себя следующие направления:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам ИП и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;
- соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;
- соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);
- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (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 фальсифицированных пищевых продуктов.
- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала, 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.
- соответствие интервалов 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).

7. Итоги проверок могут обсуждаться на родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации ГБОУ, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

ГРАФИК
РАБОТЫ ОБЩЕСТВЕННОЙ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ ИЗ
ЧИСЛА РОДИТЕЛЕЙ (ЗАКОННЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ) УЧАЩИХСЯ

1. В период с 12 сентября по 16 сентября.
2. В период с 05 декабря по 09 декабря.
3. В период с 28 февраля по 04 марта.
4. В период с 11 мая по 17 мая.

АКТ родительского контроля за организацией питания учащихся

Вопросы		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?	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
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?	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил гигиены?	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
17	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	