

СОГЛАСОВАНО
управляющим советом
школы
Протокол №1 от
28.08.2020г

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
Протокол №1 от
28.08.2020г

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора
№ 40/2 от 28.08.2020 г

**Положение о порядке
доступа родителей (законных представителей) в помещение
для контроля за организацией горячего питания обучающихся
в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа» с. Вознесенье Тарусского района**

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке доступа родителей законных представителей обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации (далее - Положение) в МБОУ ВСОШ (далее ОО) разработано с целью соблюдения прав и законных интересов обучающихся и их родителей (законных представителей) в области организации питания.

1.2. Основными целями посещения родителями (законными представителями) обучающихся ОО являются:

- обеспечение родительского контроля в области организации питания через их информирование об условиях питания обучающихся;
- взаимодействие с администрацией ОО в области организации питания;
- повышение эффективности деятельности организации питания обучающихся.

1.3. Положение устанавливает порядок организации посещения и оформления посещения родителями (законными представителями) обучающихся организации общественного питания образовательной организации, а также их права в рамках посещения в ОО мест питания.

1.4. Родители (законные представители) обучающихся из числа председателя и представителя Управляющего совета (далее УС) при посещении организации общественного питания ОО должны соблюдать требования постановления главного санитарного врача от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

2. Организация и оформление посещения

2.1. УС посещает ОО для контроля организации общественного питания в установленном Положением порядке.

2.2. Посещение комиссией помещения, где организовано питание обучающихся, осуществляется в любой учебный день во время приема пищи. УС вправе проверить соответствие меню завтрака и обеда обучающихся ОО.

2.3. УС информируется о графике работы столовой, времени отпуска горячего питания по классам и имеет право выбрать для посещения любое время, указанное в графике.

2.4. Посещение ОО для контроля питания осуществляется УС в присутствии сопровождающего лица, ответственного за горячее питание обучающихся.

Возникшие у УС вопросы по организации процесса питания могут быть заданы лицу, ответственному за горячее питание обучающихся, или непосредственно руководителю ОО

2.5. По результатам посещения организации горячего питания, УС составляет акт, где излагает свои замечания.

2.6. Предложения и замечания, оставленные в акте, подлежат обязательному учету руководителя ОО, к компетенции которого относится решение вопросов в области организации питания.

3. Права родителей (законных представителей)

3.1. УС имеет право посетить помещения, где осуществляется реализация основного прием пищи.

3.2. УС должна быть предоставлена возможность:

- наблюдать реализацию блюд и продукции основного, дополнительного меню;
- наблюдать полноту потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню;
- знакомиться с утвержденным меню основного питания на день посещения и утвержденным примерным меню;
- знакомиться с информацией о реализуемых блюдах и продукции основного и дополнительного меню (о стоимости в рублях, фирменном наименовании продукции питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов, их весе (объеме), сведениях о пищевой ценности блюд);
- проверять температуру и вес блюд и продукции основного меню.

4. Заключительные положения

4.1. Содержание Положения доводится до сведения законных представителей обучающихся путем его размещения на сайте ОО в информационно-телекоммуникационной сети общего пользования Интернет.

4.2. Содержание Положения доводится до сведения сотрудников пищеблока и столовой.

4.3. Директор назначает сотрудников образовательной организации, ответственных за взаимодействие с законными представителями в рамках посещения ими организации общественного питания (за их информирование, прием и рассмотрение заявок на посещение организации общественного питания, согласование времени посещения, уведомление законных представителей о результатах рассмотрения заявки, ведение предусмотренной Положением документации).

4.4. Образовательная организация в лице ответственного сотрудника должна:

- информировать законных представителей обучающихся о порядке, режиме работы организации общественного питания и действующих на ее территории правилах поведения;
- информировать законных представителей обучающихся о содержании Положения;
- проводить разъяснения и лекции на тему посещения законными представителями обучающихся организации общественного питания;
- проводить с сотрудниками организации общественного питания разъяснения на тему посещения законными представителями организации общественного питания.

4.5. Контроль за реализацией Положения осуществляет директор и иные органы управления образовательной организацией в соответствии с их компетенцией.

Нормативная база по теме.

Организация питания в школе должна соответствовать требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и ряда других нормативных документов:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 25.12.2018) "Об образовании в Российской Федерации"
- Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 03.08.2018) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (с изм. и доп., вступ. в силу с 21.10.2018);
- Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 29.07.2018) "О защите прав потребителей"

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 весовые блюда и изделия – путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Определение средней массы блюд, отобранных на раздаче, осуществляется путем отдельного взвешивания трех-пяти порций с последующим суммированием и делением на 3 или 5. 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 $\pm 3\%$.

Примерная инструкция по контролю для родителей

1. После звонка на перемену наблюдайте в обеденном зале: как дети входят в зал, как рассаживаются за столы, как ведут себя за столом, какова культура приема пищи, кто убирает посуду, как дети покидают обеденный зал, 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, подсчитайте калорийность по составу продуктов и сравните с рекомендуемыми нормативами.
5. Поинтересуйтесь также: организационно-правовой формой школьной столовой, кто готовит блюда (доготовочная или все блюда готовятся работниками пищеблока), есть ли санитарные книжки у работников пищеблока, наличием бракеражного журнала и его содержанием, наличием суточной пробы и ее хранением, кто проводит бракераж пищи и когда это было сделано в день проверки, всё ли оборудование пищеблока исправно, наличием спецодежды у работников пищеблока, когда последний раз проверялось санитарное состояние пищеблока, кем, какие сделаны замечания, предложения и как они выполнены.
6. Как организовано руководство школьным питанием: наличие графика работы столовой, есть ли льготное питание школьников, организация дежурства, как организовано обучение детей культуре питания.
7. Проанализируйте полученные факты и совместно с администрацией школы решите, что должны делать администрация, родители, работники пищеблока в деле улучшения питания детей, определите сроки исполнения.
8. Не забудьте проверить исполнение рекомендаций. Добивайтесь действенности контроля, а не его видимости.