

УТВЕРЖДЕН
приказом ГКОУ КК
школы-интерната
ст-цы Новопокровской
от 15.08.2023 № 206

**ПОРЯДОК
УЧАСТИЯ РОДИТЕЛЕЙ (ЗАКОННЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ)
В КОНТРОЛЕ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Настоящий Порядок участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся (далее - Порядок) создан в целях:

- обеспечения участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в ГКОУ КК школе-интернате ст-цы Новопокровской (далее – школе-интернате);
- улучшения организации питания детей в школе-интернате;
- проведения мониторинга результатов родительского контроля, формирования предложений для принятия решений по улучшению питания в школе-интернате.

Порядок регламентирует работу Общественной комиссии по контролю за качеством питания (далее - Комиссия), которая из числа родителей (законных представителей) обучающихся школы-интерната на основании поданных ими заявлений.

Комиссия формируется в составе 3 родителей (законных представителей) обучающихся на каждый учебный год в заявительном порядке. Заявления подаются в школу-интернат до 15 сентября ежегодно. Отбор членов комиссии происходит на собрании Совета по питанию простым голосованием.

Комиссия работает в соответствии с графиком 1 раз в четверть.

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.

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, ужин) - не менее

1,5 часов).

Итоги проверок могут обсуждаться на общешкольных родительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы-интерната.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

УТВЕРЖДЕН
приказом ГКОУ КК
школы-интерната
ст-цы Новопокровской
от 15.08.2023 № 206

АКТ родительского контроля за организацией питания обучающихся

№ п/п	Вопрос	да/нет
1.	Имеется ли в организации меню?	
	а) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования школы-интерната	
	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 школы-интерната?	
7.	Есть ли в школе-интернате 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?	