|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **РАССМОТРЕНО**  Общешкольное родительское собрание  Протокол \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_г. | **ПРИНЯТО**  МО классных руководителей  Протокол \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_ г. | **УТВЕРЖДАЮ**  Директор МБОУ «СОШ № 51» г. Калуги  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.М.Кривоносов  «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 года |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**О РОДИТЕЛЬСКОМ КОНТРОЛЕ**

**ПО ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**МБОУ «СОШ № 51» г. КАЛУГИ**

1. **Общие положения**

Правильное питание в образовательных организациях приобретает особое значение, в связи с тем, что в последнее время дети проводят в школе все больше времени при весьма интенсивном характере процесса обучения.

В Федеральном Законе № 273 Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» определена обязанность образовательного учреждения организовывать питание обучающихся, выделять помещения для питания детей, предусматривать перерыв достаточной продолжительности для приема пищи. Школа представляет собой жизненно важную среду, используя которую можно оказывать влияние на процесс правильного питания и формировать у школьников навыки и стереотипы в данном вопросе.

В школе существуют значительные возможности для проведения работы по сохранению здоровья и организации сбалансированного питания. Именно школьный возраст является тем периодом, когда происходит основная стадия физиологического развития ребенка и формирования его образа жизни, включающих особенности питания. Поэтому в современной школе среди обучающихся проводится психолого-педагогическая работа по пропаганде здорового образа жизни. Пропаганда здорового питания важна и потому, что привычки питания, полученные человеком в детстве, сохраняются человеком до старости. Формируются эти привычки не только в семье, но и системе организованного детского питания. Школьная столовая – главное место, где растущий человек приучается к здоровому питанию.

В ***задачи организации школьного*** ***питания*** входит:

* совершенствование системы контроля качества и безопасности питания учащихся;
* развитие и укрепление материально-технической базы школьной столовой;
* организация пропаганды среди учащихся и их родителей принципов рационального здорового питания в целях воспитания культуры питания и здорового образа жизни у школьников;
* формирование культуры здорового питания у детей и подростков.

Питание является комплексным показателем, представляющих собой один из ключевых факторов, определяющих не только качество жизни, но также условия физиологического развития ребенка, способствующих профилактике заболеваний, продлению жизни, повышению работоспособности и созданию условий для адекватной адаптации к окружающей среде. Качество пищи регламентируется Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», предоставляется школьникам в процессе обучения - статья 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации».

Физиологические особенности детей младшего школьного возраста обуславливаются интенсивным ростом и развитием организма, поэтому одним из видов продуктов, отвечающих этому положению, являются молоко и молочные продукты, норма потребления которых составляет 150-550 мл молока, 50-60 г творога, 10 г сметаны и 10 г сыра в сутки. Свежие фрукты и овощи, зелень должны составлять: 280-400 г овощи и зелень; 185-300 г фрукты и ягоды; 200 мл соки фруктовые и плодоовощные.

Нерациональное питание в младшем школьном возрасте оказывает негативное влияние на показатели психоэмоционального и физического развития школьников. Среди школьников отмечается высокая распространенность различных нарушений питания, что является риском для их здоровья. Установлена тесная связь несбалансированного питания с патологическими состояниями, особенно тех систем, которые находятся в процессе интенсивного роста и развития. Это определяет необходимость обучения школьников и их родителей основам правильного формирования рациона и формирования у них стереотипов о здоровом образе жизни.

Необходимость развития системы организации и контроля питания школьников обусловлена:

* национальными интересами и высокой степенью негативного влияния недостаточности обеспечения горячим питанием обучающихся 1-4 классов на качество жизни подрастающего поколения граждан России;
* стратегическими целями, задачами и приоритетами государственной политики в сфере образования, и организации питания обучающихся;
* решениями Президента Российской Федерации и Правительства Российской Федерации по вопросам организации питания в общеобразовательных организациях.

1. **Цели, задачи и обязанности родительского контроля**

В соответствии со ст. 41 Федерального закона № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», образовательная организация гарантирует обучающимся охрану здоровья и безопасность. *Задачи родительского контроля за организацией питания детей* – повышение качества и эффективности организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях путем привлечения внимания родителей (законных представителей), выявление пищевых предпочтений и их корректировка с целью формирования у обучающихся навыков здорового питания, подготовка предложений, направленных на улучшение системы организации питания в каждой конкретной образовательной организации.

Важнейший *аспект родительского контроля* – выявление степени удовлетворенности детей и их родителей (законных представителей) качеством организации питания обучающихся.

*Основной целью* организации родительского контроля за школьным питанием является выявление нарушений в организации питания (снабжение сырьем, производство продуктов питания, организации обслуживания и пр.) и, соответственно, масштабов этих нарушений: некачественный аутсорсинг, финансовые нарушения, недостаточный уровень профессионализма специалистов общественного питания и т.д.

*Основными функциональными* *задачами родительского контроля* в системе организации школьного питания являются:

- выявление и идентификация возможных источников нарушений качества сырья, рационов питания, используемых технологий;

- оценка вероятности возникновения нарушений санитарного состояния зданий, сооружений и оборудования, обеспечивающих санитарно-эпидемиологические условия организации питания детей;

- выявление последствий низкого профессионального уровня производственного персонала пищеблоков, ПЛК, комбинатов школьного питания, оказывающих воздействие на здоровье питающихся.

1. **Правовая и нормативная основа**

**организации родительского контроля**

Правовую основу организации родительского контроля составляют:

* Конституция Российской Федерации;
* Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 11.06.2022) "Об образовании в Российской Федерации", статья 37;
* Федеральный закон от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей»; Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
* Федеральный закон от 21.07.2014 N 212-ФЗ «Об основах общественного контроля в Российской Федерации» и иных нормативно-правовых актов Российской Федерации в области регулирования организации питания детей в общеобразовательных организациях;
* Методические рекомендации MP 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.)

1. **Порядок осуществления контрольных мероприятий**

**за организацией школьного питания**

*Этап 1*.

Формирование рабочих групп по контролю за питанием обучающихся. В них могут входить представители родительских советов образовательной организации и организаторов питания. В образовательном учреждении должны быть подготовлены, утверждены и использоваться следующие документы:

• Положение о рабочей группе для проведения контрольных мероприятий по проверке организации школьного питания.

• Приказ о создании рабочей группы.

• Заявление о вступлении в группу контроля.

• Бланк задания для родителей участников группы контроля.

Родители-члены группы контроля должны пройти обучение по модулям:

«Санитарная и личная гигиена сотрудников пищеблоков»;

«Организация контроля за качеством и ассортиментом продукции, реализуемой в школах».

*Этап 2.*

Подготовка доступа членов рабочей группы в помещение пищеблока осуществляется в соответствии с требованиями локального нормативного акта общеобразовательной организации (п.3.2 МР 2.4.0180-20). Санитарные средства - одноразовые маски, перчатки, бахилы, халаты, дезинфицирующие средства предоставляются образовательным учреждением.

*Этап 3.*

Проведение мероприятий по мониторингу осуществляют в соответствии с требованиями локального нормативного акта общеобразовательной организации (п.3.2 МР 2.4.0180-20). В локальном акте школы должны быть прописаны обязанности родителей по соблюдению правил внутреннего распорядка, маршруты передвижения по пищеблоку. Приказом по образовательной организации должен быть утвержден график проведения контрольных мероприятий, разрешенные виды фото и видеосъемки. Контрольные мероприятия осуществляется рабочей группой в виде: личного наблюдения в обеденном зале, опроса, анкетирования.

1. **Порядок осуществления контрольных мероприятий**

**за организацией школьного питания в виде наблюдения**

**в обеденном зале**

1. Подготовку к входу в обеденный зал член рабочей группы по проведению контрольных мероприятий за организацией школьного питания осуществляет в соответствии с МР Минпросвещения РФ и локальными нормативными актами общеобразовательной организации.
2. Проведение контрольных мероприятий осуществляется при сопровождении ответственного за питание представителя общеобразовательной организации.

Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения контрольных мероприятий за организацией школьного питания:

- наблюдают за организацией процесса предоставления горячего питания в обеденном зале;

- проводят выборочное взвешивание блюд рациона для выявления соответствия массы порций и объема рациона в целом, с целью использования данных в последующих расчетах;

- наблюдают за объемом и видом пищевых отходов после приема пищи;

- взвешивают отходы на тарелках, отдаваемых обучающимися после приема пищи в моечное отделение;

- проводят взвешивание массы пустой столовой посуды, в которой осуществляли взвешивание несъеденной пищи;

- полученные данные вносят в таблицу.

Таблица – *Качество несъеденной пищи*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  н/н | Наименование приема пищи, блюда | Масса порции, г | Масса отхода с тарелкой, г | Масса пустой посуды (тары), г | Масса отхода (нетто), г | Примечание |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* |
|  |  |  |  |  |  |  |

После проведения мониторинга составляется акт или чек-лист выполнения мониторинга по типовой форме с описанием выполненных работ.