

Комитет по образованию  
Администрации муниципального образования «Город Майкоп»  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Основная школа №27»

**Приказ № 36-п  
от 10.03.2021г.**

**Об осуществлении родительского контроля  
за организацией горячего питания детей в МБОУ «ОШ № 27»**

В соответствии с требованиями приказа Министерства образования и науки Республики Адыгея от 7 сентября 2020г. № 1325 «О Методических рекомендациях по осуществлению общественного (родительского) контроля за организацией обязательного бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов», с Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях" утвержденных Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.,

**приказываю:**

1. **Дамаскиной Н.А.**, учителю истории и обществознания, ответственной за организацию школьного питания учащихся:

1.1. Усилить контроль за соблюдением норм обеспечения школьным питанием учащихся МБОУ «ОШ № 27» в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации школьного питания, поставляемыми пищевыми продуктами.

1.2. При организации горячего питания учащихся МБОУ «ОШ № 27», руководствоваться требованиями приказа Министерства образования и науки Республики Адыгея от 7 сентября 2020г. № 1325 «О Методических рекомендациях по осуществлению общественного (родительского) контроля за организацией обязательного бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов» (Приложение №1), Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях", утвержденных Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г. (Приложение №2).

2. Считать утратившим силу приказ МБОУ «ОШ № 27» от 02.09.2020г. № 122-п «Об обеспечении родительского контроля в организации школьного питания в 2020-2021 учебном году».

3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «ОШ № 27»



Ю.В. Трипкош

Приложение № 1 к приказу МБОУ «ОШ № 27»  
от 10.03.2021г. № 36-п «Об осуществлении  
родительского контроля за организацией  
горячего питания детей в МБОУ «ОШ № 27»»

Приказ Министерства образования и науки Республики Адыгея от 7 сентября 2020 г. N 1325 "О методических рекомендациях по осуществлению общественного (родительского) контроля за организацией обязательного бесплатного горячего питания обучающихся 1 - 4 классов"

В соответствии с **Распоряжением** Главы Республики Адыгея от 23 июня 2020 года N 132-рг "О Перечне мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях Республики Адыгея ("дорожной карте") (с изменениями от 25 августа 2020 года) приказываю:

1. Утвердить прилагаемые Методические рекомендации по осуществлению общественного (родительского) контроля за организацией обязательного бесплатного горячего питания обучающихся 1 - 4 классов (**приложение N 1**).
2. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя Министра С.Р. Паранук.

Первый заместитель Министра

Е.К. Лебедев

Приложение  
к **приказу** Министерства  
образования и науки  
Республики Адыгея  
от 7 сентября 2020 г. N 1325

## Методические рекомендации

### по осуществлению общественного (родительского) контроля за организацией обязательного бесплатного горячего питания обучающихся 1 - 4 классов

#### 1. Общие положения

1.1. Настоящие рекомендации (далее - Рекомендации) разработаны в соответствии с положениями **Федерального закона** от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", **Федерального закона** от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", **Федерального закона** от 21.07.2014 N 212-ФЗ "Об основах общественного контроля в Российской Федерации", **Закона** РФ от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей" и иных нормативно-правовых актов Российской Федерации в области регулирования организации питания детей в общеобразовательных организациях.

1.2. Рекомендации подготовлены с целью:

1.2.1. стандартизации мероприятий общественного (родительского) контроля за горячим питанием обучающихся;

1.2.2. повышения информированности лиц, осуществляющих контроль за организацией горячего питания, по гигиенической оценке рационов питания обучающихся;

1.2.3. выявления нарушений и проблем в организации питания, выработки предложений для принятия решений по улучшению организации горячего питания в образовательных организациях.

1.3. Рекомендации предназначены для использования в работе:

- органам местного самоуправления, осуществляющим управление в сфере образования, общественным палатам и общественным советам, функционирующим на территории муниципальных образований Республики Адыгея;

- образовательным организациям, родителям (законным представителям) обучающихся, органам самоуправления родительской общественности, коллегиальным органам управления образовательной организации (комитетам, советам, комиссиям), в состав которых входят родители и чья деятельность связана с вопросами осуществления контроля за организацией питания обучающихся.

Рекомендации могут быть использованы при осуществлении общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся, получающих образование в различных типах образовательных организаций.

ГАРАНТ:

Нумерация разделов приводится в соответствии с источником

## II. Правовые условия осуществления общественного (родительского) контроля за организацией обязательного бесплатного горячего питания обучающихся 1 - 4 классов

**Федеральным законом** от 01.03.2020 N 47-ФЗ "О внесении изменений в **Федеральный закон** "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и **статьей 37** Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов" (далее - Закон) в правовые нормативные акты, регламентирующие вопросы организации питания, внесены следующие изменения:

- 1) уточнены основные понятия, кроме корректировки присутствующих определений, закон дополнен понятиями "здоровое питание", "горячее питание" и т.д.
- 2) исключены положения о приоритете международного договора, содержащего иные правила безопасности пищи, чем в российском законодательстве;
- 3) определены принципы здорового питания, в том числе обеспечение максимально разнообразного здорового питания и его оптимального режима, исключение применения фальсифицированной пищевой продукции, соответствие энергетической ценности рациона ежедневным энергозатратам, соблюдение санитарно-эпидемиологических требований и др.

В соответствии с Законом обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в государственных и муниципальных образовательных организациях обеспечиваются учредителями таких организаций не менее одного раза в день бесплатным горячим питанием, предусматривающим наличие горячего блюда, не считая горячего напитка, за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов РФ, местных бюджетов и иных источников финансирования, предусмотренных законодательством РФ.

При организации горячего питания детей образовательных организации обязаны:

- учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья;
- размещать на своих официальных сайтах в информационно-телекоммуникационной сети Интернет информацию об условиях организации питания детей, в том числе ежедневное меню;
- соблюдать нормы обеспечения питанием детей в организованных детских коллективах, а также санитарно-эпидемиологические требования
- организации питания детей в организованных детских коллективах, поставляемым пищевым продуктам для питания детей, их хранению.

Обеспечение выполнения требований Закона согласуется с целями государственной политики в области здорового питания и федерального проекта "Укрепление общественного здоровья" национального проекта "Демография" и национального проекта "Здравоохранение".

Оптимальное питание детей является необходимым условием обеспечения здоровья детского населения, устойчивости к воздействию неблагоприятной внешней среды, формирования пищевого поведения, сохраняющегося на всю последующую жизнь, профилактики различных хронических заболеваний.

Наряду с государственным и ведомственным контролем за предоставлением горячего питания немаловажное значение для решения поставленных задач имеет осуществление общественного (родительского) контроля в образовательных организациях.

## 1. Осуществление общественного контроля

Правовые основы организации и осуществления общественного контроля за деятельностью органов государственной власти, органов местного самоуправления, государственных и муниципальных организаций, иных органов и организаций, осуществляющих в соответствии с федеральными законами отдельные публичные полномочия, определены **Федеральным законом** от 21 июля 2014 г. N 212-ФЗ "Об основах общественного контроля в Российской Федерации" (далее - ФЗ-N 212).

В соответствии с **ФЗ-N 212** субъекты общественного контроля (общественные палаты, общественные советы, группы общественного контроля и иные организационные структуры общественного контроля) вправе в установленном порядке проводить по различным вопросам организации горячего бесплатного питания общественный контроль в разных формах (общественный мониторинг, общественная проверка и т.п.)

Деятельность субъектов общественного контроля может быть также направлена на недопущение нарушений в сфере государственных и муниципальных закупок, а также закупок отдельными юридическими лицами, связанными с организацией и обеспечением горячим питанием обучающихся.

Общественный контроль за закупочными мероприятиями регулируется также положениями **статьи 102** Федерального закона "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" от 05.04.2013 N 44-ФЗ (далее - ФЗ-N 44).

В соответствии с **ФЗ-N 44** субъекты общественного контроля вправе

- осуществлять мониторинг закупочных мероприятий;
- обращаться к заказчикам с запросами на получение нужной информации (в частности, о проведении торгов или исполнении контрактов);
- направлять предложения по совершенствованию системы закупок;
- публиковать отчеты о проделанной ими работе для всеобщего ознакомления;
- обращаться с жалобой в ФАС или правоохранительные инстанции.

В рамках общественного мониторинга, согласно **части 3 статьи 19** 212-ФЗ, проводится открытый анализ источников по проводимым закупкам в сети интернет.

## 2. Формы и порядок осуществления родительского контроля

В соответствии со **ст. 26** Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (далее - N ФЗ-273) с целью учета мнения родителей несовершеннолетних обучающихся педагогических работников по вопросам управления образовательной организацией и при принятии

образовательной организацией локальных нормативных актов, затрагивающих права и обязанности обучающихся и их родителей (законных представителей), создаются советы родителей.

В данном случае функции совета родителей являются консультативными.

В то же время в соответствии со **статьей 3** ФЗ-№ 212 граждане Российской Федерации, в том числе родители, вправе участвовать осуществлении общественного контроля как лично, так и в состав общественных объединений и иных негосударственных некоммерческих организаций.

Родительские советы (комитеты) являются по сути одной из форм реализации права на объединения граждан в соответствии со **статьей 30** Конституции РФ.

**Статья 5** Закона № 82-ФЗ "Об общественных объединениях" под общественным объединением понимает "добровольное, самоуправляемое некоммерческое формирование, созданное по инициативе граждан объединившихся на основе общности интересов для реализации общих целей, указанных в уставе общественного объединения".

Для того чтобы создать родительский комитет в форме общественного объединения, необходимо выполнение следующих условий:

- наличие не менее трех участников;
- наличие протокола общего собрания с решением о создании родительского комитета и утвержденного устава;
- государственная регистрация общественного объединения как юридического лица в налоговом органе.

В этом случае на родительский комитет (совет) будут распространяться все нормы законодательства об общественных объединениях.

В соответствии со **статьей 44** № 273-ФЗ родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют право знакомиться с содержанием образования, защищать права и законные интересы обучающихся, высказывать свое мнение относительно предлагаемых условий для организации обучения и воспитания детей и обязаны обеспечить получение ими общего образования, а также принимать участие в управлении организацией, осуществляющей образовательную деятельность, в форме, определяемой уставом этой организации.

Кроме того, в соответствии со **статьей 7** Закона РФ от 07.02.1992 № 2300-1 "О защите прав потребителей" и **статьей 45** № 273-ФЗ родители (законные представители) обучающихся вправе осуществлять личный контроль за организацией питания в образовательной организации.

Право представителей родительской общественности на личное участие в организации и контроле школьного питания, как правило, закрепляется в нормативных документах образовательной организации.

Согласно **Методическим рекомендациям** МР 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.) в образовательной организации должен быть обеспечен доступ родителей (законных представителей) в организацию общественного питания в установленном порядке.

Примерное положение о порядке доступа родителей (законных представителей) в организацию общественного питания в образовательной организации прилагается к настоящим методическим рекомендациям (**приложение N 1**).

В соответствии с локальными актами общеобразовательной организации родители, прошедшие соответствующее обучение и допущенные по медицинским показаниям, могут участвовать в работе бракеражной комиссии.

Состав бракеражной комиссии утверждается директором образовательной организации. Рекомендуется расширить число родителей в составе бракеражной комиссии и определить график их участия в ее работе, по возможности обеспечить ежедневное фактическое присутствие на пищеблоке не менее одного родителя - члена бракеражной комиссии.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищи. Ее результаты заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленного образца.

В бракеражном журнале дается оценка каждого блюда и отметка о разрешении на выдачу. При нарушении технологии приготовления и в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на заседаниях бракеражной комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

От эффективности осуществляемого образовательной организацией контроля за процессом организации питания и выполнением условий контракта на организацию питания или на поставку продуктов питания зависит соблюдение прав участников образовательных отношений а качество предоставляемой обучающимся услуги питания.

В соответствии с **частью 7 статьи 28** ФЗ-273 образовательная организация несет ответственность в установленном законодательством РФ порядке за жизнь и здоровье обучающихся, работников образовательной организации.

В случае если питание организует и осуществляет образовательная организация, ответственность за качество питания несет ее руководитель.

В случае если питание организует и осуществляет сторонняя организация на основе договора, ответственность за качество питания несет эта организация, однако наличие договорных обязательств сторонних организаций не снимает ответственности с образовательной организации и ее руководителя.

Руководителю образовательной организации с целью повышения эффективности осуществления родительского контроля рекомендуется подготовить документы, способствующие единообразному подходу осуществлению контрольных действий.

В данной связи к Рекомендациям прилагаются примерные Правила бракеража пищи родителями (**приложение N 2**), примерная Памятка для родителей по контролю за питанием обучающихся (**приложение N 3**).

Руководитель образовательной организации должен обеспечить межведомственное взаимодействие и координацию работы по вопросам контроля качества питания обучающихся, в том числе назначит ответственного сотрудника за организацию питания обучающихся определением ему функциональных обязанностей.

Родители (законные представители) обучающихся могут быть включены руководителем образовательной организации в иные комиссии общественно-экспертные советы, создаваемые для осуществления контроля за организацией питания обучающихся.

По результатам поступивших мотивированных предложений замечаний руководитель образовательной организации может также по согласованию с органами Роспотребнадзора по Республике Адыгея внести изменения в локальные акты организации, в том числе меню школьного завтрака и (или) школьного обеда.

### 3. Требования к информированию об условиях обеспечения; обучающихся 1 - 4 классов горячим питанием

В рамках общественного (родительского) контроля общественный мониторинг проводится публично и открыто с использованием: информационно-телекоммуникационных систем, в том числе информационно-телекоммуникационной сети "Интернет".

В данной связи в образовательной организации возрастает актуальность выполнения требований к информированию об условиях обеспечения обучающихся 1 - 4 классов горячим питанием.

В соответствии с положениями **№ 273-ФЗ** образовательная организация должна обеспечить раскрытие информации о питании детей.

Лицо, оказывающее услугу по организации питания, должно обеспечить раскрытие информации, определяемой в соответствии с законодательством Российской Федерации о защите прав потребителей.

Согласно **статье 29** № 273-ФЗ образовательная организация должна обеспечить открытость и доступность информации об условиях питания обучающихся с помощью формирования открытых и общедоступных информационных ресурсов, в том числе на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети общего пользования "Интернет".

Размещение информации на сайте производится в соответствии с **Постановлением** Правительства РФ от 10.07.2013 № 582 (ред. от 29.11.2018) "Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обновления информации об образовательной организации".

Информация о питании обучающихся подлежит обновлению образовательной организацией на ее информационных ресурсах в течение десяти рабочих дней с момента появления или актуализации такой информации. Информация, определяемая в соответствии с законодательством Российской Федерации о защите прав потребителей, подлежит раскрытию непосредственно в месте оказания такой услуги.

Перечень информации, подлежащей раскрытию образовательной организацией:

- 1) о применимом для конкретной образовательной организации федеральном, региональном и местном законодательстве в части условий и порядка предоставления питания;
- 2) о локальных актах, регулирующих организацию питания в образовательной организации;
- 3) о решениях органов управления образовательной организации в части вопросов организации питания обучающихся;
- 4) общая информация о лице, оказывающем услугу по организации питания в образовательной организации, а также информация об основаниях оказания таких услуг;
- 5) о времени питания по классам, предусмотренном в расписании занятий образовательных организаций - перерывах достаточной продолжительности (**ч. 2 ст. 37** № 273-ФЗ **п. 7.2.** СанПиН 2.4.5.2409-08),
- 6) о разработанном рационе питания (**п.п. 6.1., 6.2.** СанПиН 2.4.5.2409-08),
- 7) о разработанном и утвержденном примерном меню по основному питанию (**п. 6.1. - 6.7.** СанПиН 2.4.5.2409-08);



8) о фактическом меню питания на конкретный день;

9) об утвержденном ассортименте дополнительного питания ([п. 6.31](#) СанПиН 2.4.5.2409-08),

10) о результатах родительского контроля качества питания;

11) об организованной в образовательной организации работе (лекций, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний ([п. 14.13](#) СанПиН 2.4.5.2409-08).

Перечень информации, подлежащей раскрытию лицом, оказывающий услугу по организации питания в образовательной организации:

1) об утвержденном руководителем образовательной организации меню с указанием сведений об объемах блюд и названий кулинарных изделий путем его ежедневного вывешивания в обеденном зале ([п. 6.24](#) СанПиН 2.4.5.2409-08),

2) о меню-раскладке (с указанием закладки продуктов в блюда на 1 человека);

3) об исполнителе услуги по организации питания в образовательной организации посредством размещения вывески ([ст.ст. 8, 9](#) Закона "О защите прав потребителей");

4) о реализуемых им услугах и товарах ([ст.ст. 8, 10](#) Закона "О защите прав потребителей", в том числе о:

- стоимости услуг в рублях,
- фирменном наименовании продукции общественного питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов,
- весе (объеме) порций готовых блюд продукции общественного питания,
- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, а также витаминов, макро- и микроэлементов и ее составе,
- нормативных документах, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция общественного питания и оказываемая услуга,

5) о режиме работы исполнителя ([ст.ст. 8, 11](#) Закона "О защите прав потребителей").

Опубликованная на сайтах образовательных организаций информация должна отвечать требованиям достоверности, объективности и актуальности, так как на основании указанных сведений будут сделаны выводы о реальных условиях питания обучающихся в рамках общественного мониторинга и родительского контроля.

Органами местного самоуправления, осуществляющими управление в сфере образования, могут быть приняты единые рекомендации о порядке информировании обучающихся и их родителей (законных представителей) об условиях питания в подведомственных муниципальных образовательных организациях и о конкретном перечне подлежащей раскрытию информации.

## Примерное положение о порядке доступа родителей (законных представителей) в организацию общественного питания в образовательной организации

### 1. Общие положения

1.1. Положение о порядке доступа законных представителей обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации (далее Положение) разработано в соответствии с законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, Республики Адыгея, иными локальными актами образовательной организации.

1.2. Положение разработано с целью соблюдения прав и закон интересов обучающихся и их родителей (законных представителей) в сфере организации питания.

1.3. Основными целями посещения организации общественного питания родителями (законными представителями) обучающихся являются:

- обеспечение родительского контроля в области организации питания через их информирование об условиях питания обучающихся;
- взаимодействие с родителями (законными представителями обучающихся) в области организации питания;
- повышение эффективности деятельности организации общественного питания.

1.4. Положение устанавливает порядок организации посещения оформления посещения родителями (законными представителями обучающихся) организации общественного питания образовательной организации, а также права родителей (законных представителей) в рамках посещения организации общественного питания.

1.5. Родители (законные представители) обучающихся при посещении организации общественного питания образовательной организации руководствуются законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, Республики Адыгея, правовыми актами органов местного самоуправления Республики Адыгея, а также Положением и иными локальными нормативными актами образовательной организации.

1.6. Родители (законные представители) обучающихся при посещении организации общественного питания образовательной организации должны действовать добросовестно, не должны нарушать и вмешиваться в протесе питания и не должны допускать неуважительного отношения к сотрудникам образовательной организации, сотрудникам организации общественного питания, обучающимся и иным посетителям образовательной организации.

## 2. Организация и оформление посещения

2.1. Родители (законные представители) обучающихся посещают организацию общественного питания в установленном Положением порядке и в соответствии с Графиком посещения организации общественного питания (**приложение N 1**).

2.2. Посещение организации общественного питания осуществляется родителями (законными представителями) в любой учебный день и во время работы организации общественного питания (на переменах во время реализации обучающимся горячих блюд по основному меню и при наличии ассортимента дополнительного питания).

2.3. В течение одной смены питания каждого учебного дня организацию общественного питания могут посетить не более трех посетителей. При этом от одного класса (на 1 перемене) посетить организацию общественного питания может только 1 родитель (законный представитель). Родители (законные представители) обучающихся из разных классов могут посетить организацию общественного питания как на одной, так и на разных переменах.

2.4. Родители (законные представители) обучающихся информируются о времени отпуска горячего питания по классам и имеют право выбрать для посещения как перемену, на которой организовано горячее питание для его ребенка, так и любую иную перемену, во время которой осуществляется отпуск горячего питания или ассортимента дополнительной продукции.

2.5. График посещения организации общественного питания формируется и заполняется на каждый учебный день месяца на основании заявок, поступивших от законных представителей обучающихся и согласованных уполномоченным лицом образовательной организации.

2.6. Сведения о поступившей заявке на посещение заносятся в Журнал заявок на посещение организации питания (**приложение N 2**), который должен быть прошит, пронумерован и скреплен печатью и подписью директора образовательной организации.

2.7. Заявка на посещение организации общественного питания подается непосредственно в образовательную организацию не позднее 1 суток до предполагаемого дня и времени посещения организации общественного питания. Посещение на основании заявки, поданной в более поздний срок, возможно по согласованию администрации образовательной организации.

2.8. Заявка на посещение организации общественного питания подаётся на имя директора образовательной организации и может быть сделана как в устной, так и в письменной, в том числе электронной, форме. Письменные заявки прикладываются к Журналу заявок на посещение организации питания.

2.9. Заявка должна содержать сведения о:

- желаемом времени посещения (день и конкретная перемена);
- ФИО законного представителя;

- контактном номере телефона законного представителя;

- ФИО и класс обучающегося, в интересах которого действует родитель (законный представитель).

2.10. Заявка должна быть рассмотрена или директором или иным уполномоченным лицом образовательной организации не позднее одних суток с момента ее поступления.

2.11. Результат рассмотрения заявки незамедлительно (при наличии технической возможности для связи) доводится до сведения родителя (законного представителя) по указанному им контактному номеру телефона.

В случае невозможности посещения организации общественного питания в указанное родителем (законным представителем) в заявке время (не выполняются предусмотренные п.п. 2.2., 2.3. Положения правил посещения), сотрудник образовательной организации уведомляет родителя (законного представителя) о ближайшем возможном для посещения времени.

Новое время посещения может быть согласовано родителем (законным представителем) письменно или устно.

2.12. Результат рассмотрения заявки, время посещения в случае его согласования, отражаются в Журнале заявок на посещение организаций питания.

2.13. График посещения организации общественного питания заполняется на основании согласованных заявок.

2.14. Посещение организации общественного питания в согласованное время осуществляется родителем (законным представителем) самостоятельно. Сопровождающий из числа сотрудников образовательной организации может присутствовать для дачи пояснений об организации процесса питания, расположения помещений в организации общественного питания и другим вопросам при наличии возможности для присутствия

2.15. Родитель (законный представитель) может остаться в организации общественного питания и после окончания перемены для завершения в разумный срок ознакомления с процессом организации питания.

2.16. По результатам посещения организации общественного питания родитель (законный представитель) делает отметку в Графике посещения организации общественного питания. Родителю (законному представителю) должна быть предоставлена возможность оставления коммента (предложения, замечания) об итогах посещения в Книге посещения организации общественного питания (прошитой, пронумерованной скрепленной подписью директора и печатью образовательной организации (примерная форма книги - приложение N 3).

2.17. Возможность ознакомления с содержанием Книги посещения организации общественного питания должна быть предоставлена в орган управления образовательной организации и родителям (законным представителям) обучающихся по их запросу.

2.18. Предложения и замечания, оставленные родителями (законными представителями) в Книге посещения организации общественного питания подлежат обязательному учету органами управления образовательной организации, к компетенции которых относится решение вопросов в организации питания.

2.19. Рассмотрение предложений и замечаний, оставленных родителем (законными представителями) в Книге посещения организации общественного питания, осуществляется не реже одного раза в месяц компетентными органами образовательной организации (комиссией советом по питанию, иными органами) с участием представителей администрации образовательной организации, родителей (законных представителей) обучающихся с оформлением протокола заседания.

2.20. При наличии сайта образовательной организации информационно-телекоммуникационной сети общего пользования Интернет График и Книга посещения организации общественного питания дополнительно ведутся в электронном виде. На сайте та предусматривается возможность подачи Заявки на посещение организации общественного питания в электронной форме и размещаются протокол комиссий по рассмотрению предложений и замечаний, оставленных законными представителями в Книге посещения организации общественного питания.

2.21. В целях осуществления родительского контроля и реализации предусмотренных законодательством о защите прав потребителей, законным представителям предлагается для заполнения "Примерная форма записи результатов родительского контроля в книге отзывов и предложений, предусмотренной Правилами оказания услуг общественного питания" ([приложение N 4](#)).

### 3. Права родителей (законных представителей)

3.1. Родители (законные представители) обучающихся имеют право посетить помещения, где осуществляются прием пищи и реализация дополнительного питания.

3.2. Родителям (законным представителям) обучающихся должна быть предоставлена возможность:

- наблюдать реализацию блюд и продукции основного, дополнительного меню;
- наблюдать полноту потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню;
- ознакомиться с утвержденным меню основного и дополнительного питания на день посещения и утвержденным примерным меню;
- ознакомиться 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);
- приобрести за наличный или безналичный расчет и попробовать блюда и продукцию основного, дополнительного меню;
- проверить температуру и вес блюд и продукции основного, дополнительного меню;
- реализовать иные права, предусмотренные законодательством о защите прав потребителей.

### 4. Заключительные положения

4.1. Содержание Положения доводится до сведения родителей (законных представителей) обучающихся путем его размещения в информационном уголке и на сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

4.2. Содержание Положения и График посещения организации общественного питания доводится до сведения сотрудников организации общественного питания.

4.3. Директор назначает сотрудников образовательной организации ответственных за взаимодействие с родителями (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 заявок ведение предусмотренной Положением документации).

4.4. Образовательная организация в лице ответственного сотрудника должна:

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

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

Приложение N 1

## График посещения организации общественного питания

Учебный день (дата)	Посетитель (законный представитель) ФИО	Согласованная дата и время посещения (с указанием продолжительности перемены)	Назначение сопровождающего (ФИО, должность)	Отметка о посещении	месяц, год
					Отметка о предоставлении книги посещения организации общественного питания
	1)				
	2)				

	3)				
	1)				
	2)				
	3)				

Приложение N 2

## Журнал

заявок на посещение организации питания

Дата и время поступления	Заявитель (ФИО)	Контактный тел.	Желаемые дата и время посещения	ФИО, класс обучающегося	Время рассмотрения заявки	Результат рассмотрения	Согласованные дата и время или отметка о несогласовании с кратким указанием причин

Приложение N 3

**Книга  
посещения организации общественного питания**

Законный представитель (ФИО): \_\_\_\_\_.

Дата посещения: \_\_\_\_\_.

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 5 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения оценки): \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_.

Предложения: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_.

Благодарности: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_.

Замечания: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_.

Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами образовательной организации оставленных комментариев: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_.

Принятые по результатам рассмотрение оставленных комментариев меры: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_.

Законный представитель  
\_\_\_\_\_ "\_\_\_" \_\_\_\_\_ (подпись, дата)

Уполномоченное лицо образовательной организации  
\_\_\_\_\_ "\_\_\_" \_\_\_\_\_ (ФИО, должность, подпись, дата)



**Примерная форма**

**записи результатов родительского контроля в книге отзывов и предложений, предусмотренной Правилами оказания услуг общественного питания (книга должна быть зарегистрирована, прошита и пронумерована)**

**Родительский контроль**

МБОУ СОШ № \_\_\_\_\_ ФИО родителя \_\_\_\_\_  
 Дата \_\_\_\_\_ (законного представителя) \_\_\_\_\_  
 Смена № \_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_  
 Перемена № \_\_\_\_\_ Класс \_\_\_\_\_  
 Прием пищи (завтрак, обед, полдник) Возраст детей \_\_\_\_\_

№	Что проверить?	Как оценить?			Комментарии и к разделу
		Поставьте "V" в соответствующий раздел			
1	Наличие двухнедельного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует	Есть, соответствует	Нет	
	наименование блюд по меню	холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.)	
		гарнир -	напиток -		
3	Температура первых блюд	> 70	70 - 50°	< 50°	
4	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45°	< 45°	
	Полновесность порций	полновесны	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
5	Визуальное количество отходов	< 30%	30 - 60%	> 60%	

	холодных закусок первых блюд вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) гарниров напитков				
6	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно	Не очень	Нет	
	холодных закусок первых блюд вторых блюд (мясных, рыбных, из творога) гарниров напитков.				
7	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично	Хорошо	Удовлетворите льно	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
	Ваши предложения/пожелани я/комментарии				

**Приложение N 2**  
**к Методическим рекомендациям**  
**по осуществлению общественного**  
**(родительского) контроля за**  
**организацией обязательного**  
**бесплатного горячего питания**  
**обучающихся 1 - 4 классов**

# Правила бракеража пищи родителями

## 1. Общие положения

- 1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке: образовательной организации, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- 1.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной порции.
- 1.3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит любое лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем: бракеражной комиссии.
- 1.4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал. При наличии замечаний в части нарушения технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана незамедлительно уведомить директора образовательной организации любым удобным способом.
- 1.5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.

## 2. Методика органолептической оценки пищи

- 2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образков пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 2.4. При снятии пробы необходимо выполнить правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде, вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а так же в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

### 3. Органолептическая оценка первых блюд

- 3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 3.2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей проверь: форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).
- 3.3. При органолептической оценке обращают внимание прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.
- 3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, консистенцию, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
- 3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотной недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.
- 3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

### 4. Органолептическая оценка вторых блюд

- 4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
- 4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
- 4.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
- 4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.

Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

4.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

## 5. Критерии оценки качества блюд

5.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей дается оценка изделия "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" (брак)

Оценка "отлично" - блюдо приготовлено в соответствии с технологией ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствии вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренными требованиями.

Оценка "хорошо" - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которой можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим од незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.)

Оценка "удовлетворительно" - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка "неудовлетворительно" - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда, дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

5.2. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями лиц осуществивших проверку продукции.

5.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы записи в бракеражном журнале, результатов оценки готовых блюд, разрешения их к выдаче. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на те показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

5.4. Оценки "удовлетворительно" и "неудовлетворительно", данные членом бракеражной комиссии, обсуждаются на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до руководителя образовательной организации, руководителя предприятия осуществляющего организацию питания в образовательной организации.

5.5. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

5.6. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

**Приложение N 3**  
**к Методическим рекомендациям**  
**по осуществлению общественного**  
**(родительского) контроля за**  
**организацией обязательного**  
**бесплатного горячего питания**  
**обучающихся 1 - 4 классов**

## Примерная памятка для родителей по контролю качества питания обучающихся в 1 - 4 классах

Уважаемые родители!

**Федеральным законом** от 01.03.2020 N 47-ФЗ "О внесении изменений в **Федеральный закон** "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и **статьей 37** Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов" установлено определение "здорового питания".

Здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах здорового питания, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека.

Принципы "здорового питания" обучающихся определены **Методическими рекомендациями** МР 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.).

С наступлением учебного года, когда обучающиеся сталкиваются с высокими информационными, эмоциональными и физическими нагрузками, вопрос организации их "здорового питания" становится крайне важным не только дома, но и в образовательной организации.

Предлагаем вам принять личное участие в родительском контроле организацией обязательного бесплатного горячего питания обучающихся классов, а также внести свои предложения с целью улучшения организации питания.

У любого родителя есть возможность в индивидуальном порядке записаться на участие в контроле по телефону образовательной организации

Бесконтактный термометр, листы для записи результатов наблюдений образец для записи в книге замечаний и предложений исполнителя услуг находятся у

У классного руководителя вы можете ознакомиться с Положением о порядке доступа родителей (законных представителей) в организацию общественного питания в образовательной организации.

При проведении мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания детей вами могут быть оценены:

- 1) соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- 2) санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой, посуды, наличие салфеток и т.п.;
- 3) условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- 4) наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- 5) объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- 6) наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- 7) вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- 8) информирование родителей и детей о здоровом питании.

В школьной столовой родители могут:

- измерить температуру подачи блюд бесконтактным термометром;
- проверить полновесность порций, попросить повара или заведующего столовой взвесить 10 порционных блюд;
- оценить поедаемость блюд меню визуально, либо попросить работников столовой взвесить количество отходов;
- побеседовать с детьми, спросить, что им понравилось, а что нет;
- купить и попробовать блюда, оценить блюда на вкус.

Уважаемые родители!

Письменно оформленные результаты ваших наблюдений будут использоваться для совершенствования условий и качества питания обучающихся.

Надеемся, что сотрудничество с вами окажет благоприятное влияние на реализацию принципов "здорового питания" в нашей образовательной организации!

## 2.4. Гигиена детей и подростков

### Методические рекомендации МР 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.)

Введены впервые

## I. Общие положения и область применения

1.1. Настоящие методические рекомендации направлены на:

- улучшение организации питания детей в общеобразовательной организации и в домашних условиях;
- проведение мониторинга результатов родительского контроля, формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в образовательных организациях.

1.2. МР предназначены для учредителей общеобразовательных организаций, государственных и муниципальных органов управления образованием и органов управления общеобразовательной организацией, родительских комитетов, общественных организаций, родителей (других законных представителей детей).



## II. Принципы организации здорового питания

2.1. **Федеральным законом** от 01.03.2020 N 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и **статьей 37** Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов" установлено определение "здорового питания", что крайне важно для формирования здоровой нации и увеличения продолжительности активного долголетия.

Здоровое питание - 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:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей 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 использования фальсифицированных пищевых продуктов.

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.

### 2.2. Режим питания.

Интервалы 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.

Рекомендуемое количество приемов пищи в образовательной организации определяется режимом функционирования образовательной организации (таблица).

Таблица

Рекомендуемое количество приемов пищи в образовательной организации в зависимости от режима функционирования

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество приемов пищи
Общеобразовательные организации	до 6 часов	один прием пищи - завтрак или обед в зависимости от режима обучения (смены), либо завтрак для детей, обучающихся в первую смену, либо обед для детей, обучающихся во вторую смену
	более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед для детей, обучающихся в первую смену, либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену)
	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Группы продленного дня в общеобразовательной организации	до 15.00	завтрак, обед
	до 18.00	завтрак, обед, полдник

Для приема пищи в расписании занятий предусматривается достаточное время - не менее 20 минут.

В случае, если для организации питания предусматривается использование столовой, находящейся за пределами общеобразовательной организации, продолжительность перемен рекомендуется увеличивать на период времени нахождения ребенка в пути.

### 2.3. Формирование у детей культуры правильного питания.

В образовательной организации создаются благоприятные условия для приема пищи, включая интерьер обеденного зала, сервировку столов, микроклимат, освещенность.

При приеме пищи дети не должны спешить. При быстрой еде пища плохо измельчается, недостаточно обрабатывается слюной, что ведет к повышенной нагрузке на слизистую желудка. В результате ухудшается перевариваемость и усвояемость пищи. Торопливая еда формирует у детей патологический стереотип поведения.

2.4. Энергетическая ценность рациона питания должна удовлетворять энергозатраты ребенка, биологическая ценность - физиологическую потребность.

2.5. В меню предусматривается рациональное распределение суточной калорийности по приемам пищи:

- на завтрак приходится 20-25% калорийности суточного рациона;
- на второй завтрак (если он есть) - 5-10%;
- на обед - 30-35%;
- на полдник - 10-15%;
- на ужин - 25-30%;
- на второй ужин - 5%.

2.6. Питание должно быть сбалансированным и разнообразным. Одни и те же блюда не должны повторяться в течение дня и двух смежных дней.

## III. Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях

3.1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

3.2. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом общеобразовательной организации.

3.3. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;

- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), 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.

3.4. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (**приложение 1** к настоящим МР) и участия в работе общешкольной комиссии (**приложение 2** к настоящим МР).

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

## IV. Рекомендации родителям по организации питания детей в семье

### 4.1. 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 все 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, муке, хлебе, картофеле). 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 (кровообразовании, 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 кровообразование. 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 разнообразной, безопасной, правильно и вкусно приготовленной, - только такую пищу ребенок съедает с 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.

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

4.3. 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.

## Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?

- ДА
- НЕТ
- ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- НЕТ
- ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- НЕТ

3.1. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

- НЕ НРАВИТСЯ
- НЕ УСПЕВАЕТЕ
- ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

4. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

- ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК
- ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)
- 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)



5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?

- ДА
- ИНОГДА
- НЕТ

6. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕРЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?

- ДА
- НЕТ

7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- НЕТ
- НЕ ВСЕГДА

7.1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

- НЕВКУСНО ГОТОВЯТ
- ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ
- ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЦЦУ
- ОСТЫВШАЯ ЕДА
- МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ
- ИНОЕ \_\_\_\_\_

8. ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДЛЁННОГО ДНЯ?

- ДА
- НЕТ

8.1. ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ИЛИ ПРИНОСИТ# ИЗ ДОМА?

ПОЛУЧАЕТ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ

ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА

9. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

НЕТ

ИНОГДА

10. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

ДА

НЕТ

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

---

12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

---

Приложение 2  
к МР 2.4.0180-20

## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	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?	
	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	

Руководитель Федеральной службы  
по надзору в сфере защиты прав  
потребителей и благополучия человека,  
Главный государственный санитарный  
врач Российской Федерации

А.Ю. Попова