Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение гимназия № 271
Красносельского района Санкт-Петербурга имени П.И. Федулова

ПРИНЯТО
Решением Совета образовательного учреждения
ГБОУ гимназии № 271 Санкт-Петербурга
(Протокол от 27.08.2021 № 1)

УТВЕРЖДЕНО
Приказом ГБОУ гимназии № 271
Санкт-Петербурга
от 01.09.2021 № 151-од

И.о. директора
_____ Е.А. Сурыгина

УЧТЕНО
мотивированное мнение
Совета родителей
(законных представителей)
несовершеннолетних обучающихся
ГБОУ гимназии № 271 Санкт-Петербурга
(Протокол от 27.08.2021 № 1)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 43F19B5F484FE87E4D9A164E1FDDC1675FED4A5
Владелец: Сурыгина Елена Александровна
Действителен: с 17.11.2021 до 17.02.2023

Порядок
участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения гимназии №271 Красносельского района Санкт-Петербурга имени П.И. Федулова

Санкт-Петербург
2021 год

1. Общие положения

1.1. Порядок участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения гимназии № 271 Красносельского района Санкт-Петербурга имени П.И. Федулова (далее – Порядок) является локальным актом Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения гимназии №271 Красносельского района Санкт-Петербурга имени П.И. Федулова (далее – гимназия), разработан в соответствии с:

- Федеральным законом № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ст. 41;
- Методическими рекомендациями «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г., утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Поповой А.Ю. (далее - МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г.).

1.2. Порядок разработан с целью создания оптимальных условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся, регламентирует проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещения для приема пищи гимназии.

1.3. Родители (законные представители) обучающихся являются участниками образовательного процесса. Взаимодействие родительской общественности с гимназией по вопросам осуществления контроля за качеством организации питания расширяет и оптимизирует показатели общего мониторинга качества питания обучающихся.

1.4. Задачи родительского контроля за организацией питания обучающихся:

- повышение качества и эффективности организации питания обучающихся в гимназии 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 гимназии.

1.5. Важнейший аспект родительского контроля - выявление степени удовлетворенности обучающихся и их родителей (законных представителей) качеством организации питания. В целях родительского контроля удовлетворенностью обучающихся организацией питания обучающиеся вправе осуществлять фиксацию состояния еды (фото, видео).

2. Формирование общественных комиссий по контролю за качеством организации питания

2.1 Прием заявлений от родителей (законных представителей) обучающихся, изъявивших желание участвовать в мониторинге питания, осуществляется лицом, ответственным за организацию питания и (или) членом Совета по питанию гимназии.

Подача заявления может осуществляться лично, по почте заказным письмом с уведомлением о вручении, по электронной почте гимназии, через сайт гимназии. Ответ на обращение родителя (законного представителя) обучающегося направляется в срок не позднее 5 рабочих дней.

2.2 Формирование общественных комиссий по контролю за качеством организации питания осуществляется Советом по питанию гимназии по рекомендациям школьного родительского комитета, классных руководителей, организаторов питания, представителей профсоюзной организации гимназии на основании и в соответствии с локально-

нормативными актами гимназии. Состав комиссии утверждается приказом директора гимназии.

2.3. Работа общественных комиссий по контролю за качеством организации питания должна быть построена с соблюдением санитарных условий в соответствии с временными методическими рекомендациями «Профилактика, диагностика и лечение новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

3. Обучение комиссий их общественным компетенциям

3.1. Для эффективного контроля и подачи предложений по улучшению организации питания Совет по питанию организует обучение комиссий их общественным компетенциям с изучением основных направлений родительского контроля за организацией питания, рекомендованных МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г.

4. Проведение мониторинга.

4.1. Совет по питанию гимназии согласовывает график работы и формы актов проверки/чек-листы/анкеты комиссии по контролю за качеством организации питания. График работы и формы актов проверки/чек-листы/анкеты комиссии по контролю за качеством организации питания утверждаются приказом директора гимназии.

4.2. Проведение мониторинга качества организации питания с участием родителей (законных представителей) обучающихся осуществляется в соответствии и на основании МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г. при сопровождении ответственного представителя Совета по питанию гимназии. Количество членов комиссии, при одновременном посещении помещения для приема пищи, не должно нарушать режима питания обучающихся (не более трех человек).

4.3. Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга качества питания обучающихся могут:

- задавать ответственному представителю Совета по питанию и представителю организатора питания вопросы в рамках их компетенций и в пределах полномочий комиссии;
- запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии гимназии;
- лично оценить органолептические показатели пищевой продукции в результате дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств. При проведении дегустации использовать одноразовую посуду. Одноразовая посуда предоставляется гимназией;
- запрашивать сведения о результатах лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в рамках производственного контроля;
- участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания;
- руководствоваться МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 года.

4.4. Родители (законные представители) обучающихся должны соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные гимназией.

4.5 Родители (законные представители) обучающихся в ходе проведения мониторинга организации питания не должны:

- проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности и не нарушения производственного процесса;
- отвлекать обучающихся во время приема пищи;
- находиться в столовой вне графика, утвержденного директором гимназии;
- производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе от 27 июля 2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных» как «персональные данные». Фото- и видеоматериалы могут быть использованы при подготовке

акта проверки по результатам работы комиссии по контролю за качеством организации питания.

4.6. В ходе проведения мониторинга члены комиссии заполняют свои оценочные листы (приложение № 2 МР 2.4.0180-20), на основании которых члены комиссии составляют акт проверки по результату мониторинга.

4.7. По результату мониторинга организации питания члены комиссии составляют отчет с рекомендациями и предложениями (в пределах полномочий комиссии) в адрес гимназии, докладывают о результатах мониторинга на заседании комиссии, вносят предложения и замечания, направляют протокол заседания комиссии в Совет по питанию гимназии, в адрес администрации гимназии.

4.8. Гимназия обеспечивает доступность для широкого круга родительской общественности освещения итоговых результатов мониторинга.

4.9. Гимназия проводит мероприятия по предложениям членов комиссий и родителей (законных представителей), направленных на улучшение системы организации питания обучающихся.

5. Порядок допуска родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся в гимназию для проведения мониторинга качества питания

5.1. Родителю (законному представителю) обучающегося, изъявившему желание участвовать в мониторинге питания, необходимо:

- заблаговременно уведомить об этом письменно или в форме электронного обращения администрацию гимназии;
- войти в состав комиссии по контролю за организацией питания или согласовать разовое/периодическое участие в составе указанной комиссии по решению Совета по питанию или согласовать индивидуальное посещение помещения для приема пищи по вопросу, относящемуся к питанию своего ребенка;
- в соответствии с временными методическими рекомендациями «Профилактика, диагностика и лечение новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», при каждом посещении в составе комиссии по контролю за организацией питания или при индивидуальном посещении соблюдать правила личной гигиены и другие мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекции, в соответствии с нормативными и методическими документами по борьбе с новой коронавирусной инфекцией, в соответствии с требованиями территориального органа Роспотребнадзора в зависимости от эпидемиологической обстановки в Санкт-Петербурге в определенный период;
- применять при проведении мероприятий контроля за качеством питания в помещениях приема пищи санитарную одежду, сменную обувь (или бахилы) и медицинские средства индивидуальной защиты (маска, перчатки).

5.2. Специальная одежда и средства индивидуальной защиты предоставляются гимназией.

Приложение 1
к МР 2.4.0180-20

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 ПЕРЕМЕНЫ 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 ПИЩУ
- ☐ 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	

Приложение 3

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания обучающихся

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошеная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.