

**Кировское областное государственное общеобразовательное бюджетное
учреждение «Школа для обучающихся с ограниченными
возможностями здоровья г.Сосновки Вятскополянского района»**

ПРИНЯТО

на педагогическом совете

протокол №5 от 28.08.20г.

ПОЛОЖЕНИЕ

**о родительском контроле за организацией горячего питания
обучающихся Кировского областного государственного
общеобразовательного бюджетного учреждения «Школа для
обучающихся с ограниченными возможностями здоровья г.Сосновки
Вятскополянского района»**

г.Сосновка

2020г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о родительском контроле за организацией горячего питания
обучающихся КОГОбУ ШОВЗг.Сосновки
Вятскополянского района»

I. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение содержит методические рекомендации:
- по улучшению организации горячего питания детей КОГОбУ ШОВЗг.Сосновки Вятскополянского района» и в домашних условиях; по проведению мониторинга результатов родительского контроля с целью формирования предложений для принятия решений по улучшению питания в школе.
- 1.2. Основной задачей организации здорового питания является формирование здоровой нации и увеличение продолжительности активного долголетия.
- 1.3. Основными 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; обеспечение максимально здорового питания, оптимального его режима, соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд).

II. Родительский контроль за организацией питания детей.

- 2.1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды здорового питания в школе осуществляется родительским комитетом входящим в Совет школы.
- 2.2. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся регламентирован настоящим положением.
- 2.3. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей оцениваются:
- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
 - санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.д.;
 - условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
 - наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников столовой;

- 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 и согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

2.4. Организация родительского контроля осуществляется в форме анкетирования родителей и детей и участие в работе общешкольной комиссии (см. приложения 1,2).

Итоги контроля обсуждаются на общешкольных родительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации ее учредителя или оператора питания, органов контроля (надзора).

III. Организация питания детей в семье.

3.1. Роль и значение питания 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.

Питание ребенка необходимо строить 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).

Интервалы между приемом пищи должны соответствовать 3,5 – 4 часа.

3.2. Здоровое питание предусматривает первый прием пищи ребенком дома – завтрак с учетом времени и объема блюд, предлагаемых на завтрак в школе.

3.3. При приготовлении пищи дома рекомендуется контролировать потребление жира, соли, сахара, выбирать правильные способы кулинарной обработки пищи (на пару, отваривание, запекание, тушение, припускание).