

УТВЕРЖДАЮ:
И.о директора КГБОУ
Красноярский кадетский корпус
имени А.И.Лебеда
_____ В.В.Захряпин
«28» 08 2020г.

Положение о родительском контроле за организацией питания кадет в КГБОУ «Красноярский кадетский корпус имени А. И. Лебеда»

1. Общие положения.

1.1. Положение разработано в соответствии с требованиями Федерального закона от 01.03.2020 №47ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и Методических рекомендаций МР2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

1.2. Настоящее положения включает в себя разделы о порядке проведения мероприятий по родительскому контролю питания кадет и порядок допуска законных представителей кадет в помещения для приема пищи.

1.3. Проведение родительского контроля за организацией и качеством питания кадет может осуществляться в виде посещения столовой законными представителями и в виде анкетирования родителей и кадет.

1.4. Осуществлять контроль за организацией и качеством питания кадет могут быть постоянные представители родительской общественности так и временные - по желанию законных представителей.

1.5. При посещении столовой законные представители обязаны соблюдать санитарно гигиенические правила, требования сотрудников образовательной организации и организации общественного питания.

1.6. При проведении проверки обязательным условием является участие в ней назначенного директором ответственного за организацию питания кадет (администратор столовой).

2. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю питания кадет.

2.1. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией и качеством питания кадет могут быть оценены:

- Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояния обеденной мебели, столовой посуды и т.п;
- Условия для соблюдения кадетами правил личной гигиены (наличие мыла в умывальнике, исправность санитарно-технического оборудования, электрополотенец и др.);

- Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.

2.2. Проведение родительского контроля за организацией и качеством питания кадет может осуществляться в виде анкетирования или выборочного опроса кадет с согласия их родителей или иных законных представителей.

3. Порядок допуска законных представителей кадет в помещения для приема пищи.

3.1. Положение устанавливает порядок организации посещения и оформления посещения законными представителями обучающихся организации общественного питания образовательной организации, а также права законных представителей в рамках посещения организации общественного питания.

3.2. Законные представители кадет при посещении кадетского корпуса руководствуются применяемыми законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, а также Положением и иными локальными нормативными актами образовательной организации.

3.3. Посещение столовой кадетского корпуса для проведения контроля за организацией и качеством питания кадет осуществляется законными представителями в любой учебный день и во время работы организации общественного питания (во время реализации обучающимся горячих блюд по основному меню).

3.4. График посещения организации общественного питания согласовывается с руководством кадетского корпуса.

3.5. Посещение организации общественного питания в согласованное время осуществляется законными представителями в сопровождении директором ответственного за организацию питания кадет (администратор столовой) или иного назначенного лица.

3.6 При посещении производственных цехов и помещений для хранения продуктов, обязательным условием является наличие у законного представителя личной медицинской книжки с данными о прохождении медицинского осмотра.

4. Заключительные положения

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

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

ПАМЯТКА И РЕКОМЕНДАЦИИ РОДИТЕЛЯМ ПО ВОПРОСАМ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ.

Вопросам питания школьников в настоящее время уделяется особое внимание, ведь от того как школьник питается, зависит его здоровье, настроение, работоспособность.

Необходимо помнить, что не все вопросы (технология приготовления блюд, оценка качества пищевых продуктов, работа персонала и т.д.) могут контролироваться гражданами без специального образования.

Все вопросы контроля питания обязательно согласуются с руководителем образовательной организации. Для исключения спорных моментов в процессе мониторинга должен присутствовать представитель образовательной организации.

Посещение столовой осуществляется только в спец.одежде (халат, головной убор, вторая обувь).

Ознакомление с документами, обязательными при организации питания:

1. Наличие в образовательном учреждении согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Красноярскому краю примерного меню на период не менее двух недель (в меню обязательно указывается: выход(вес) блюд, энергетическая и пищевая ценность, содержание витаминов и минеральных веществ).
2. Наличие размещенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательного учреждения с информацией об объемах блюд и названием кулинарных изделий и его соответствие примерному двухнедельному меню (при несоответствии - причины замены блюд, нет ли повторений одноименных блюд и кулинарных изделий в течение 2-3 дней).
3. Наличие заполненных, на текущую дату документов: «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал здоровья»,

Осмотр обеденного зала:

1. Столовая посуда:
 - Размеры столовой посуды должны обеспечивать предусмотренный выход блюд и способствовать комфортной раздаче и приему пищи (например: исключить пролив, ожог и т.п.). Чайная посуда должна быть более 200 мл, тарелки для первых блюд - более 300 мл.
 - Материалы из которых изготовлена посуда: тарелки, блюда, чашки , бокалы должны быть из фарфора, фаянса и стекла, столовые приборы (ложки, вилки, ножи) из нержавеющей стали.
 - Своевременная замена посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформацией.
2. Организация раздачи пищи: закрепление за каждым классом обеденных столов и своевременная расстановка блюд (исключающая их остывание или сокращающая время приема пищи).

3. Условия для соблюдения личной гигиены учащимися: наличие и исправная работа умывальников и обеспеченность средствами личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце).
4. Соблюдение персоналом столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая, нескользкая рабочая обувь), наличие ювелирных украшений и часов во время работы.
5. Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи в столовой.

Оценка готовых блюд:

1. Определение среднего выхода порции путем взвешивания 5-10 порций (проводится поваром в присутствии родителей)
2. Оценка качества готовых блюд по органолептическим показателям при наличии свободных порций (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.).

Результаты проверки могут быть оформлены в виде акта в произвольной форме и представлены руководителю образовательной организации.