



ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
Государственное бюджетное общеобразовательное
учреждение школа № 480 Кировского района Санкт-Петербурга
(ГБОУ школа № 480 Кировского района Санкт-Петербурга)
198096, Санкт-Петербург, ул. Маринеско, д.7, литера А
тел.: (812) 783-50-73, факс: 783-50-73, sc480.kir@obr.gov.spb.ru
ОКПО 52185138 ОКОГУ 23280 ОГРН 1027802726522 ИНН/КПП 7805149422/780501001

Приложение1
к приказу №114 от 29.08.2024

ПОРЯДОК
УЧАСТИЯ РОДИТЕЛЕЙ (ЗАКОННЫХ
ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ) В КОНТРОЛЕ ЗА
ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Настоящий Порядок участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся (далее – Порядок) создан в целях:

- обеспечения участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в ГБОУ школа №480 Кировского р-на г. Санкт-Петербурга
 - улучшения организации питания детей в школе;
 - проведения мониторинга результатов родительского контроля, формирования предложений для принятия решений по улучшению питания в образовательных организациях.

2. Порядок регламентирует работу Общественной комиссии по контролю за качеством питания (далее – Комиссия), которая из числа родителей (законных представителей) обучающихся школы на основании поданных ими заявлений.

3. Комиссия формируется в составе 3 родителей (законных представителей) учащихся на каждый учебный год в заявительном порядке. Заявления подаются в ГБОУ шк. №480 до 15 сентября ежегодно. Отбор членов комиссии происходит на собрании Совета школы простым голосованием.

4. Комиссия работает в соответствии с графиком 1 раз в четверть.

5. В своей работе Комиссия руководствуется следующими принципами.

Здоровое питание – это 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:

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

6. По итогам работы Комиссии формируется Акт контроля, который может включать в себя следующие направления:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам ИП 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 фальсифицированных пищевых продуктов.
- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала, 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.
- соответствие интервалов между основными приемами пищи (завтрак, обед и ужин) (должны составлять не менее 3,5 - 4 часа; между основными и промежуточными приемами пищи (второй завтрак, полдник, второй ужин) - не менее 1,5 часов).

7. Итоги проверок могут обсуждаться на общеродительских собраниях и

могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).