

Санкт-Петербургское государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Техникум «Автосервис» (Многофункциональный центр
прикладных квалификаций)»

<p>ПРИНЯТ: решением Педагогического совета СПб ГБПОУ «Техникум «Автосервис» (МЦПК)» от «12» января 2022 года Протокол № 54</p>		<p>УТВЕРЖДЕН: приказом директора СПб ГБПОУ «Техникум «Автосервис» (МЦПК)» от «12» января 2022 года № <u>125</u> С.М. Дьяков</p>
--	--	---

СПб ГБПОУ "
ТЕХНИКУМ "
АВТОСЕРВИС"
(МЦПК)"

Подписан: СПб ГБПОУ "ТЕХНИКУМ "АВТОСЕРВИС" (МЦПК)
DN: CN=СПб ГБПОУ "ТЕХНИКУМ "АВТОСЕРВИС" (МЦПК)", O=СПб ГБПОУ "ТЕХНИКУМ "АВТОСЕРВИС" (МЦПК)", CN=СПб ГБПОУ "ТЕХНИКУМ "АВТОСЕРВИС" (МЦПК)", STREET="проспект Космонавтов, дом 79", Т=Директор, G=Сергей Михайлович, SN=Дьяков
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: место подписания
Дата: 2021.03.11 14:07:50+0300
Foxit Reader Версия: 10.1.1



ЛОКАЛЬНЫЙ АКТ № 125

ПОЛОЖЕНИЕ

**о порядке участия родителей (законных
представителей) в контроле за организацией питания
обучающихся в Санкт-Петербургском
государственном бюджетном профессиональном
образовательном учреждении
«Техникум «Автосервис» (Многофункциональный
центр прикладных квалификаций)»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о порядке участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся (далее – Порядок) СПб ГБПОУ «Техникум «Автосервис» (МЦПК)» (далее – Техникум) разработан на основании:

- ст. 41 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;

- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

- Устава СПб ГБПОУ «Техникум «Автосервис» (МЦПК)»

2. Цели и задачи Порядка

2.1. 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 СПб ГБПОУ «Техникум «Автосервис» (МЦПК)» (далее – Техникум);
- улучшения организации питания обучающихся в Техникуме;
- проведения мониторинга результатов родительского контроля, формирования предложений для принятия решений по улучшению питания в образовательном учреждении.

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

2.3. Комиссия формируется в составе 3 родителей (законных представителей) обучающихся на каждый учебный год в заявительном порядке. Заявления подаются в Техникум до 15 сентября ежегодно. Отбор членов комиссии происходит на собрании Совета Техникума простым голосованием.

2.4. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания.

2.5. В состав комиссии по контролю за организацией питания воспитанников входят представители администрации Техникума, члены Родительского комитета, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней ответственного за организацию питания обучающихся Техникума.

2.6. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания воспитанников основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2.7. Комиссия работает в соответствии с графиком 1 раз в полугодие.

3. Задачи Комиссии по контролю за качеством питания, состоящей из числа родителей (законных представителей) обучающихся

3.1. 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.

4. Организация деятельности комиссии по контролю организации питания воспитанников.

4.1. Комиссия формируется на основании приказа директора Техникума. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

4.2. Комиссия выбирает председателя.

4.3. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания воспитанников.

4.4. О результатах работы комиссия информирует администрацию Техникума и родительские комитеты.

4.5. Один раз в полгода комиссия знакомит с результатами деятельности директора Техникума.

4.6. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.

4.7. Заседание комиссии проводятся не реже одного раза в полугодие и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.

4.8. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом.

5. Ответственность членов Комиссии

5.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;

5.2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

6. Документация комиссии по контролю организации питания обучающихся.

6.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

6.2. Тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у ответственного за организацию питания обучающихся Техникума.

7. Проведение мониторинга

7.1 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. в порядке, установленном локально- нормативным актом техникума, при сопровождении ответственного представителя Образовательной организации. Количество членов комиссии, при одновременном посещении помещения для приёма пищи, не должно нарушать режима питания обучающихся.

7.2. В соответствии с временными методическими рекомендациями «Профилактика, диагностика и лечение новой коронавирусной инфекции» при каждом посещении в составе Комиссии по контролю за организацией питания соблюдать правила личной гигиены, применять санитарную одежду, сменную обувь (или бахилы) и медицинские средства защиты (маска, перчатки). Специальная одежда и средства индивидуальной защиты предоставляются техникумом.

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

- задавать ответственному представителю Техникума (организатору питания) вопросы в рамках его компетенции и в пределах полномочий комиссии;
- запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;
- лично оценить органолептические показатели пищевой продукции в результате дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, заранее заказанного за счет личных средств. При дегустации использовать одноразовую посуду. Одноразовая посуда предоставляется Техникумом;
- 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 г..

7.4. 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 руководителем Техникума;
- 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.

7.5. Родители (законные представители) обучающихся должны соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные Техникумом.

7.6. В ходе проведения мониторинга члены комиссии заполняют свои оценочные листы (приложение № 1 МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020), на основании которых члены комиссии составляют акт проверки по результату мониторинга.

7.7. По итогам работы Комиссия формирует Акт проверки, который может включать в себя следующие направления:

- 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 обучающихся, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса обучающихся с согласия их родителей или иных законных представителей;

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

8. Заключительные положения

8.1. Настоящее Положение принимается Педагогическим советом Техникума и утверждается директором.

8.2. Положение о порядке участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся Техникума принимается на неопределенный срок.

УТВЕРЖДЕН:

Приказом директора СПб ГБПОУ
«Техникум «Автосервис» (МЦПК)»
от «21» декабря 2021 года
№ 215/2 - у

_____ С.М. Дьяков

ГРАФИК
РАБОТЫ ОБЩЕСТВЕННОЙ КОМИССИИ
ПО КОНТРОЛЮ ЗА КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ ИЗ ЧИСЛА
РОДИТЕЛЕЙ (ЗАКОННЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ) ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. В период с 17 октября по 21 октября.
- 2 . В период с 14 марта по 18 марта.

Форма оценочного листа

родительского контроля за организацией питания обучающихся

Дата проведения проверки: _____

Инициативная группа, проводящая проверку: _____

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режима функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и обучающихся?	
	А) да	
	Б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и обучающихся месте?	
	А) да	
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да	
	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 приготовления 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) да	
	Б) нет	
10	Созданы ли условия для организации питания обучающихся 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 проводится 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) да	
	Б) нет	
14	Созданы ли условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению обучающимися личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	
17	Имелись ли факты выдачи обучающимся остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	