

## **О родительском контроле за питанием школьников**

Несмотря на принимаемые меры, проблемы школьного питания продолжают давать о себе знать то в одной, то в другой школе массовыми инфекционными кишечными заболеваниями детей.

Поэтому родительский контроль за школьным питанием нельзя снимать с повестки дня, тем более, что теперь в школы направлены соответствующие нормативные документы, в которых родительским комитетам, опекунам советам и другим общественным организациям рекомендуется принимать участие в контроле организации питания в образовательных учреждениях по согласованию с администрацией образовательных учреждений.

### Организация общественного контроля за питанием в школы

Организация общественного контроля за питанием осуществляется администрацией школы с привлечением представителей родительской общественности, а также педагогических работников.

Состав общественной комиссии утверждается приказом директора школы в начале каждого учебного года. На очередной учебный год формируется план проведения проверок общественной комиссией в части контроля за:

- соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд;
- отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;
- соблюдением культуры обслуживания обучающихся;
- санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;
- своевременностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и договором с юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем.

Общественная комиссия вправе организовать проверку за поступающими на пищеблок продуктами питания и наличием сопроводительных документов на поступающее сырье и продукты питания, подтверждающих их качество и безопасность, включая сроки реализации продуктов. В случае выявления нарушений потребовать добровольного изъятия пищевых продуктов из оборота до устранения нарушений.

Общественная комиссия по контролю за организацией питания учащихся периодически (но не реже 1 раза в квартал) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре школы.

Сведения по составу бракеражной комиссии, общественной комиссии, меню, график дежурства классов по столовой, время приема пищи, материалы по культуре питания, книга отзывов и предложений размещаются на информационном стенде и сайте школы.

На что обратить внимание при поведении совместных проверок предприятий общепита в школах представителям администрации и органов родительского самоуправления:

1. После звонка на перемену наблюдайте в обеденном зале:

как дети входят в зал, как рассаживаются за столы, как ведут себя за столом, какова культура приема пищи, кто убирает посуду, как дети покидают обеденный зал, вид обслуживания: кто и когда накрывает столы, кто сопровождает детей, и т.д.

2. Изучите меню и сравните его с фактическим набором блюд.

3. Снимите пробу блюд, предлагаемых детям, и дайте оценку их вкусовых качеств.

4. Изучите недельное или 10-дневное меню и выясните:

кто составляет меню, разнообразие блюд, наличие и разнообразие овощного меню, подсчитайте калорийность по составу продуктов и сравните с рекомендуемыми нормативами, стоимость завтраков и обедов и ее обоснованность, где столовая закупает продукты питания и как они хранятся.

5. Поинтересуйтесь также:

организационно-правовой формой школьной столовой, кто готовит блюда: доготовочная или все блюда готовятся работниками пищеблока, есть ли санитарные книжки у работников пищеблока, наличием бракеражного журнала и его содержанием, наличием суточной пробы и ее хранением, кто проводит бракераж пищи и когда это было сделано в день проверки, всё ли оборудование пищеблока исправно, наличием спецодежды у работников пищеблока, когда последний раз проверялось санитарное состояние пищеблока, кем, какие сделаны замечания, предложения и как они выполнены.

6. Как организовано руководство школьным питанием:

наличие графика работы столовой, есть ли льготное питание школьников, кто получает бесплатное молоко, организация дежурства, как организовано обучение детей культуре питания, какая работа проводится с родителями о правильном питании школьников, роль школьной медсестры в вопросах организации школьного питания.

7. Проанализируйте полученные факты и совместно с администрацией школы решите, что должны делать администрация, родители, работники пищеблока в деле улучшения питания детей, определите сроки исполнения.

8. Не забудьте проверить исполнение рекомендаций. Добивайтесь действенности контроля, а не его видимости.

## РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

### НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ?



Соответствие блюд утверждённому меню



Санитарно-техническое состояние столовой, включая мебель и посуду



Соблюдение детьми правил личной гигиены (мытьё рук перед приёмом пищи)



Состояние санитарной одежды работников пищеблока (халат, фартук, головной убор, рабочая обувь)



Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающих продуктов и выпускаемых блюд



Удовлетворённость детей ассортиментом и качеством блюд



Объём несъеденных остатков, причины отказа от конкретных блюд



Качество информирования родителей и детей о здоровом питании

### ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ШКОЛЬНОМ ПИТАНИИ:



Продукты домашнего изготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



Зельцы, кровяные, ливерные, сырокопчёные колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди



Грибы, сало, маргарин, паштеты, блинчики с мясом или творогом



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья



Жгучие приправы (уксус, горчица, хрен, перец острый)



Острые соусы, кетчупы, майонез, маринованные овощи и фруктумы



Кремовые кондитерские изделия (пирожные, торты)



Арахис, карамель, в том числе леденцовая



Газированные напитки, энергетика, натуральный кофе, квас, кумыс