





РАБОЧИЙ БЛОКНОТ




Республиканский Совет родителей
при Министерстве образования
и науки РТ



**Министерство образования и науки
Республики Татарстан**

-  г. Казан, ул. Кремлевская, 9
г. Казань, ул. Дзержинского, д. 3
-  Тел. 843 294-95-90, 843 294-95-60,
843 294-95-91

**Председатель Республиканского Совета родителей
при Министерстве образования и науки РТ**

-  +7 (905) 020 36 36
-  rodsovet@inbox.ru
-  [rodsovetrt](https://www.instagram.com/rodsovetrt)
-  Республиканский Совет
Родителей Татарстана (РСРТ)



ПАМЯТКА ДЛЯ РОДИТЕЛЕЙ

участвующих в процессе контроля качества питания



ПОСЛЕ ЗВОНКА НА ПЕРЕМЕНУ ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:

- Вид обслуживания: кто и когда накрывает на столы, кто сопровождает детей;
- Качество оформления столов для приема пищи;
- Количество посадочных мест соответствуют ли количеству блюд;
- Чистота приборов и тарелок;
- Наличие посторонних предметов в пище;
- Каким образом дети входят в помещение для приёма пищи;
- Осуществляется ли мытье рук детьми, перед приемом пищи;
- В случае если раздача пищи происходит на «линии раздачи пищи» (на подносе) соблюдаются ли нормы выдачи блюд (объем и количество на тарелке);
- Как рассаживаются за столы;
- Как ведут себя за столом;
- Какова культура приёма пищи;
- Кто убирает посуду;
- Как дети покидают помещение для приёма пищи.

- ✓ **ИЗУЧИТЕ МЕНЮ И СРАВНИТЕ ЕГО С ФАКТИЧЕСКИМ НАБОРОМ БЛЮД.**
- ✓ **СНИМИТЕ ПРОБУ БЛЮД, ПРЕДЛАГАЕМЫХ ДЕТЯМ, И ДАЙТЕ ОЦЕНКУ ИХ ВКУСОВЫХ КАЧЕСТВ.**

ИЗУЧИТЕ НЕДЕЛЬНЫЕ ИЛИ 10-ДНЕВНОЕ МЕНЮ И ВЫЯСНИТЕ:

- кто составляет меню;
- разнообразие блюд;
- наличие и разнообразие овощного меню;
- калорийность по составу продуктов в сравнении с рекомендуемыми нормативами;
- стоимость завтраков и обедов и ее обоснованность;
- поставщиков продуктов питания и условия хранения.

ВАЖНО ТАКЖЕ УЗНАТЬ:

- организационно-правовая форма школьной столовой;
- организатора питания: внешняя организация или работники пищеблока в штате школы;
- наличие бракеражного журнала и его содержание (ведется ежедневно);
- наличие суточной пробы и условия её хранения
- кто проводит бракераж готовых блюд и время проведения в день проверки;
- исправность оборудования пищеблока, дата последней проверки санитарного состояния пищеблока, органы осуществившие проверку, и сделанные ими замечания/предложения, их устранение/выполнение;
- наличие спецодежды работников пищеблока.

ОПРЕДЕЛИТЕ СИСТЕМУ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ:

- наличие графика работы столовой;
- категории школьников, которым предоставляются льготное питание, и соответствие их определения НПА Исполнительного комитета МО;
- принцип организации дежурства в школе;
- система обучения детей культуре питания;
- организация работы с родителями по вопросам правильного питания школьников;
- роль школьной медсестры в вопросах организации школьного питания.

?? Проанализируйте полученные факты и совместно с администрацией школы решите, **ЧТО ДОЛЖНЫ ДЕЛАТЬ** администрация, родители, работники пищеблока в деле улучшения питания детей. ??

- **СОСТАВЬТЕ ПРОТОКОЛ И ОПРЕДЕЛИТЕ СРОКИ ВЫПОЛНЕНИЯ!**
- **Не забудьте проверить исполнение рекомендаций!**
- **ДОБИВАЙТЕСЬ ДЕЙСТВЕННОСТИ КОНТРОЛЯ, А НЕ ЕГО ВИДИМОСТИ!**
- **Школьное питание должно быть полезным и сбалансированным!**



Нормативно-правовые документы:

1. Федеральный Закон РФ от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный Закон РФ от 6 октября 2003 г. №131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации»;
3. Федеральный Закон РФ от 2 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 23 апреля 2018 года);
4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и средне профессионального образования»;
5. СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» (с изменениями на 27 июня 2008 года);
6. СанПиН 2.3.21078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с изменениями на 6 июля 2011 года);
7. Приказ Минздравсоцразвития России №213н, Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации рационального питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
8. Методические рекомендации МР 2.4.50131-18 «Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10 августа 2018 г.)
9. СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (Срок действия с 1 января 2021г. до 1 января 2027г.)





БЛЮДО - пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированное и оформленное.

БРАКЕРАЖНАЯ КОМИССИЯ - постоянно действующая комиссия в составе не менее трех человек (медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательной организации) перед которой задача ежедневной оценки качества блюд по органолептическим показателям и в случае нарушений технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюд-недопущения блюд к выдаче до устранения выявленных кулинарных недостатков.

БУФЕТ (Буфетная продукция) - предприятие общественного питания, расположенное в жилых или общественных зданиях, реализующее ограниченный ассортимент продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности, холодные блюда, закуски, горячие, сладкие блюда несложного изготовления, мучные кулинарные, булочные и кондитерские изделия, а также покупные товары с возможностью съесть их непосредственно в месте приобретения.

ВКУС - органолептическая характеристика, отражающая ощущения, возникающие в результате взаимодействия различных химических веществ на вкусовые рецепторы.

ГАРНИР - часть блюда, подаваемая к основному компоненту с целью повышения пищевой ценности, разнообразия органолептических показателей, в т.ч. внешнего вида.



ЗАПАХ - органолептическая характеристика, воспринимаемая органом обоняния при вдыхании летучих ароматических компонентов продукции общественного питания.

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ - процедура проведения наблюдений, обследований, осуществляемых в порядке мониторинга соблюдения работниками общеобразовательной организации правил и норм по организации питания в школе в пределах компетенции осуществляющих контроль лиц.

КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ - воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, делающих их пригодными для дальнейшей обработки и/или употребления в пищу.

КУЛИНАРНАЯ ГОТОВНОСТЬ (ГОТОВНОСТЬ) - совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей продукции общественного питания, определяющих ее пригодность к употреблению в пищу.

КАЧЕСТВО ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (индустрии питания) - совокупность свойств продукции общественного питания, обуславливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и/или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств.



МЕНЮ - перечень блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий, напитков, покупных товаров, предлагаемых потребителю (гостю) в предприятии питания, с указанием, как правило, массы/объема и цены, расположенных в определенной последовательности.

ОХЛАЖДЕННОЕ БЛЮДО -блюдо (кулинарное изделие), подвергнутое интенсивному охлаждению до температуры от 2 °С до 6 °С.

порция- масса или объем блюда, предназначенные для однократного приема одним потребителем.
потери производственные - потери массы сырья (продуктов), возникающие на каждой технологической операции, которые можно определить взвешиванием или расчетным путем, возникающие при механической и тепловой обработке, в процессе изготовления полуфабрикатов и порционирования.

ПОТЕРИ ПРИ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ -

уменьшение массы пищевых продуктов в процессе изготовления продукции общественного питания.
порционирование - деление по массе и/или объему, и/или количеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в т.ч. безалкогольных и алкогольных напитков.

РАЗОГРЕВ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ -

тепловая кулинарная обработка замороженных или охлажденных блюд, кулинарных изделий прогреванием до температуры 80 °С - 90 °С в центре продукта.

