

## **РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

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

Организуя контроль школьного питания, берем на вооружение:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 г. №52 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 24.11.1995 г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- Закон Российской Федерации от 08.12.2004 № 63 ЗРТ «Об адресной социальной поддержке населения в Республике Татарстан»;
- Указ Президента Российской Федерации от 05.05.1992 г. № 431 «О мерах по социальной поддержке многодетных семей»;
- Письмо Минобрнауки России от 14.01.2016 г. № 07-81 «Об осуществлении выплат компенсации родителям (законным представителям) детей, обучающихся на дому»;
- СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г. № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и организацией санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- ГОСТ 31986-2012 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020 г.) далее «МР 2.4.0179-20»;
- Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020 г.) далее «МР 2.4.0180-20».

Технология проверок не сложна. Совместно с администрацией и представителями органов родительского самоуправления:

1. После звонка на перемену понаблюдайте 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 на 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.

При контроле руководствуемся следующим:

1. Горячее питание должно быть двухразовое (завтрак и обед). Интервалы между приемами пищи не должны превышать трех-четырёх часов.

2. Распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак — 25%, обед — 35%

3. В рацион школьников должны быть включены все группы продуктов:

1. овощи и фрукты;
2. крупы, макаронные изделия и бобовые;
3. хлеб и хлебобулочные изделия;
4. мясо и мясопродукты;
5. рыба и рыбопродукты;
6. молоко и молочные продукты;
7. яйца;
8. пищевые жиры;
9. сахар и кондитерские изделия.

4. Ежедневно в рационе питания должны быть мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2-3 дня.

- Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.
- Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени.
- Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 градусов С, вторые блюда и гарниры — не ниже 65 градусов С, холодные супы, напитки — не выше 14 градусов С.
- Предпочтение отдается свежеприготовленным, а не разогретым блюдам.
- В примерном меню не допускается повторение одних и тех же кулинарных изделий в последующие 2-3 дня.

5. Организован питьевой режим в школе.

6. В школе должна проводиться работа по формированию культуры потребления здоровой пищи у школьников. Для этого предполагается не только организовать рациональное питание в школьных столовых, но и вырабатывать у детей верное представление о полезной пище.

Школьное питание должно быть полезным и сбалансированным.